



EDITAL

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 94/2022

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 36/2022

ÍNDICE

- 1 - PREÂMBULO
- 2 - DO OBJETO
- 3 - DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO REGISTRO DE PREÇOS
- 4 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO
- 5 - DOS PREÇOS ESTIMADOS PELA ADMINISTRAÇÃO
- 6 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
- 7 - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
- 8 - DO CONTROLE E DA ALTERAÇÃO DE PREÇOS
- 9 - DO CREDENCIAMENTO
- 10 - DO RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS E DA PROPOSTA COMERCIAL
- 11 - DA PROPOSTA COMERCIAL
- 12 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS
- 13 - DA HABILITAÇÃO
- 14 - DOS RECURSOS
- 15 - DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
- 16 - DA EMISSÃO DOS PEDIDOS
- 17 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
- 18 - DO RECEBIMENTO DO OBJETO
- 19 - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS
- 20 - DA REVOGAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
- 21 - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO
- 22 - DOS ANEXOS QUE INTEGRAM O EDITAL
- 23 - DAS CONSIDERAÇÕES DE CARÁTER GERAL

1 – PREÂMBULO

OBJETO: AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR - HORTIFRUT

TIPO: Menor Preço por Item

DATA DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 19 DE SETEMBRO DE 2022

HORÁRIO DE CREDENCIAMENTO AS 09:00 horas

HORÁRIO DE ABERTURA DOS ENVELOPES: LOGO APÓS CREDENCIAMENTO

LOCAL: Sala da CPL, situada no Edifício Sede da Prefeitura Municipal de Olaria - MG, situada na Praça Primeiro de Março, 13, Centro.

LEGISLAÇÃO PERTINENTE: Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Normas Especiais do Decreto Municipal nº 087/2013, 107/2017, e 108/2017 no que não conflitem com a legislação federal, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, observadas as alterações posteriores introduzidas nos referidos diplomas legais.

1.1 - CONSULTAS, ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES.

1.1.1 - O edital encontra-se disponível na internet, no site www.olaria.mg.gov.br, ou, ainda, poderá ser obtida a cópia na sala da do Departamento de Licitações, ou via e mail: licitação@olaria.mg.gov.br, no horário de 9 às 11 horas e de 12 às 16 horas.

1.1.2 - As empresas e/ou representantes que tiverem interesse em participar do certame obrigam-se a acompanhar as publicações referentes ao processo no site:

www.olaria.mg.gov.br e no quadro de avisos do Município, com vista a possíveis alterações e avisos.

1.1.3 - O licitante que desejar receber informações ou esclarecimentos sobre o processo licitatório deverá encaminhar e-mail para licitacao@olaria.mg.gov.br em até 2 (dois) dias úteis antes da data marcada para abertura das propostas.

1.1.4 - As respostas do (a) Pregoeiro (a) às solicitações de esclarecimentos serão encaminhadas por e-mail, ou disponibilizadas no site www.olaria.mg.gov.br, ficando acessíveis a todos os interessados.

1.1.5 - As Impugnações aos termos deste edital poderão ser interpostas por cidadão, até o 5º dia útil, e por licitante, até o 2º dia útil, que anteceder a abertura das propostas, mediante petição a ser enviada, preferencialmente, para o endereço eletrônico licitacao@olaria.mg.gov.br, com assinatura eletrônica, ou protocolizada na sala do departamento de Licitações, dirigida ao(a) Pregoeiro(a), que deverá decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, auxiliado pelo setor técnico competente.

1.1.6 - A petição deverá ser assinada pelo cidadão ou pelo licitante, acompanhada de cópia de seu documento de identificação e CPF, ou pelo representante legal ou credenciado do licitante, com indicação de sua razão social, número do CNPJ e endereço, do documento de identificação e CPF do signatário e comprovante do poder de representação legal (contrato social, se sócio, contrato social e procuração, se procurador, somente procuração, se pública).

1.1.7 - Os documentos citados no subitem **13.3** poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou pelo (a) Pregoeiro (a), ou publicação em órgão da imprensa oficial, nos termos do art. 32, caput, c/c art. 38, inciso IV, ambos da Lei nº 8.666/93.

2 - DO OBJETO

2.1 – Registro de Preços para eventual e futura contratação de microempresas - ME, empresas de pequeno porte - EPP ou equiparadas para **fornecimento Hortifruti, para compor a MERENDA ESCOLAR NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO**, conforme condições e especificações contidas no **TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO II**, parte integrante e inseparável deste edital, independente de transcrição.

2.2 - O **MUNICÍPIO** não se obriga a adquirir os itens dos licitantes vencedores, nem nas quantidades indicadas no **TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO II**, podendo até realizar licitação específica para aquisição de um ou de mais itens, hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário do registro terá preferência, respeitado a legislação relativa às licitações.

3 - DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1 - O prazo de vigência do registro de preços será de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura da **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - ANEXO III** do edital.

3.2 – O prazo de vigência poderá ser prorrogado, não podendo, entretanto, extrapolar o prazo de 12 meses nos termos do art. 5º § 2 do Decreto Municipal nº 087/2013, 107/2017, e 108/2017.

4 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1 - A participação nesta licitação é restrita às microempresas - ME, empresas de pequeno porte - EPP e equiparadas (sociedades cooperativas que tenham auferido no ano calendário anterior, receita bruta correspondente aos limites definidos no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, nela incluídos os atos cooperados e não cooperados) do ramo pertinente ao objeto licitado, previamente credenciadas no aplicativo “Licitações”, conforme Título IX.

4.2 - Poderão participar deste pregão às microempresas - ME, empresas de pequeno porte - EPP e equiparadas que:

4.2.1 - estejam legalmente estabelecidas e especializadas na atividade pertinente com o objeto deste pregão, devendo ser comprovado pelo contrato social;

4.2.2 - comprovem possuir os documentos necessários de habilitação previstos neste edital.

4.3 - Não poderão concorrer neste pregão as empresas:

4.3.1 - punidas, no âmbito da Administração Pública Estadual, com as sanções prescritas nos incisos III e IV do art. 87 da Lei Federal nº 8.666/93;

4.3.2 - em consórcio ou grupo de empresas.

5 - DOS PREÇOS ESTIMADOS PELA ADMINISTRAÇÃO

5.1 - O preço total estimado pela administração para aquisição do objeto do edital é de **R\$ 143.143,00 (cento e quarenta e três mil cento e quarenta e três reais)**, conforme os valores constantes do TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO II deste edital.

5.2 - O valor estimado constitui mera estimativa, não se obrigando a **PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA** a utilizá-lo integralmente.

6 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1 - A despesa decorrente desta licitação correrá à conta dos orçamentos dos exercícios de 2022, compromissada por conta das Dotações Orçamentárias nº: 3.3.90.30.00.2.03.01.12.306.0002.2.0019 00.01.44 FORNEC. E ENRIQUECIMENTO DA MERENDA - ED. BÁSICA.

7 - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1 - O registro de preços será formalizado por intermédio da **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - ANEXO III**, nas condições previstas neste edital.

8 - DO CONTROLE E DA ALTERAÇÃO DE PREÇOS

8.1 - Durante a sua vigência, os valores serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de quebra do equilíbrio econômico-financeiro, situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

8.2 - Comprovado a redução dos preços praticados no mercado, a Administração convocará a empresa vencedora para, após negociação, redefinir os percentuais e alterar a **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - ANEXO III**.

9 - DO CREDENCIAMENTO

9.1 - As empresas participantes poderão ser representadas na sessão do pregão por seu representante legal, munido da sua carteira de identidade, ou de outra equivalente, e do documento credencial que lhe dê poderes para **formular ofertas e lances verbais, negociar preços, declarar a intenção de interpor recursos**, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame.

9.1.1 - A documentação mencionada acima deverá ser entregue ao pregoeiro fora de qualquer envelope, antes do início da sessão.

9.1.2 - Entende-se por documento credencial:

- a. **Estatuto/contrato social**, quando a pessoa credenciada for sócia, proprietária, dirigente ou assemelhada da empresa licitante, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b. **Procuração ou documento equivalente** da licitante com poderes para que a pessoa credenciada possa manifestar-se em seu nome em qualquer fase deste pregão, juntamente com **estatuto/contrato social**, identificando/qualificando a pessoa que assinar o documento.

9.1.3 - As licitantes poderão apresentar mais de um representante ou procurador, ressalvada ao pregoeiro a faculdade de limitar esse número a um, se considerar indispensável ao bom andamento das sessões públicas.

9.1.4 - É vedado a um mesmo procurador ou representante legal ou credenciado representar mais de um licitante, sob pena de afastamento do procedimento licitatório das licitantes envolvidas.

9.1.5 - Serão aceitas propostas encaminhadas por meros portadores que não estejam munidos dos documentos de credenciamento. A ausência desta documentação implicará a impossibilidade da formulação de lances após a classificação preliminar, bem como a perda do direito de manifestar intenção de recorrer das decisões do pregoeiro, ficando o representante da licitante impedido de se manifestar durante os trabalhos.

9.1.6 - Microempresas e empresas de pequeno porte

9.1.6.1 - As microempresas e empresas de pequeno porte, para utilizarem as prerrogativas estabelecidas na Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar, **fora dos envelopes**, declaração de que ostentam essa condição e de que não se enquadram em nenhum dos casos enumerados no § 4º do art. 3º da referida Lei (**ANEXO VI**).

9.1.6.2 - Os documentos apresentados para o credenciamento deverão estar em plena validade e poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração

ou publicação em órgão da imprensa oficial. A exibição do documento original ao pregoeiro dispensa a autenticação em cartório.

10 - DO RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS E DA PROPOSTA COMERCIAL

10.1 - No local, dia e hora previstos neste edital, em sessão pública, a comissão de pregão prestará os esclarecimentos sobre a condução do certame aos interessados ou seus representantes que:

10.1.1 - apresentará, **de forma avulsa**, a declaração de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação e de não estarem impedidas de participar de licitações e de contratar com a Administração Pública em razão de penalidades, nem de fatos impeditivos de sua habilitação, na forma do **ANEXO V**, nos termos do art. 4º, VII, da Lei n.º10.520, de 17.07.02, sem inseri-la em qualquer dos dois envelopes mencionados abaixo;

10.1.2 - entregará, em envelopes opacos, tamanho ofício, distintos “A” e “B” e devidamente lacrados, nos termos abaixo, a proposta e os documentos exigidos para a habilitação, respectivamente, constando na parte externa a razão social e o endereço da proponente.

10.1.2.1 - No envelope contendo a proposta comercial:

| |
|---|
| <p style="text-align: center;">ENVELOPE “A” “PROPOSTA COMERCIAL” PROCESSO LICITATÓRIO Nº 94/2022 PREGÃO PRESENCIAL Nº 36/2022 LICITANTE: _____</p> |
|---|

10.1.2.2 - No envelope contendo a documentação:

ENVELOPE “B”
“DOCUMENTAÇÃO”
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 94/2022
PREGÃO PRESENCIAL Nº 36/2022
LICITANTE: _____

10.1.2.3 - Os dois envelopes deverão estar endereçados da seguinte forma:

A:

PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA

Praça Primeiro de Março, 13, Centro, Olaria – MG.

A/C do Pregoeiro

10.2 - Após a hora estabelecida como limite para a entrega dos envelopes contendo a documentação e a proposta comercial das licitantes, nenhum outro envelope será recebido, tampouco será permitida a sua troca.

10.3 - Todos os documentos de habilitação apresentados pelas licitantes deverão estar rubricados por seu representante legal ou preposto e numerados em sequência crescente e também deverá constar índice relacionando os documentos e suas respectivas páginas. Esta condição visa a agilizar os procedimentos de conferência da documentação, cujo desatendimento não acarretará a inabilitação da licitante.

10.4 - Após a fase de credenciamento das licitantes, o pregoeiro procederá à abertura das propostas comerciais, verificando, preliminarmente, a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório e seus anexos, com a consequente divulgação dos preços ofertados pelas licitantes classificadas.

10.5 - No caso excepcional de a sessão do pregão vir a ser suspensa antes de cumpridas todas as suas fases, os envelopes ainda não abertos, devidamente rubricados em local próprio, ficarão sob a guarda do pregoeiro e serão exibidos, ainda

lacrados e com as rubricas, aos participantes, na sessão marcada para o prosseguimento dos trabalhos.

11 - DA PROPOSTA COMERCIAL

11.1 - O envelope “**A**”, com o título “**PROPOSTA COMERCIAL**”, deverá conter:

11.1.1 - A proposta comercial da licitante, no impresso padronizado fornecido pela Administração (**ANEXO I**) ou em documento idêntico elaborado pela licitante, devidamente preenchida, sem alternativas, opções, emendas, ressalvas, borrões, rasuras ou entrelinhas, e nela deverão constar:

11.1.1.1 - identificação social, número do CNPJ, assinatura do representante da proponente, referência a esta licitação, número de telefone, endereço, dados bancários, número de fax e e-mail;

11.1.1.2 – descrição clara e detalhada dos itens cotados, inclusive marcas, de acordo com as **ESPECIFICAÇÕES** do **TERMO DE REFERÊNCIA - ANEXO II** do edital, expresso em algarismos e por extenso;

11.1.1.3 - indicação do prazo de entrega do produto, contado do recebimento da solicitação da **PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA**;

11.1.1.4 - indicação do prazo de validade da proposta comercial que será de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua entrega ao pregoeiro:

11.1.1.4.1 - se por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 60 (sessenta) dias, e caso persista o interesse da **PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA**, este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

11.2 - As propostas comerciais que atenderem aos requisitos deste edital serão verificadas pelo pregoeiro quanto a erros aritméticos, que, caso seja necessário, serão corrigidos da seguinte forma:

11.2.1.1 - se for constatada discrepância entre valores grafados em algarismos e por extenso, prevalecerá o valor por extenso;

11.2.2 - se for constatada discrepância entre o produto da multiplicação do preço unitário pela quantidade correspondente, prevalecerá o preço unitário;

11.2.3 - se for constatado erro de adição, subtração, multiplicação ou divisão, será considerado o resultado corrigido;

11.2.4 - caso a licitante não aceite as correções realizadas, sua proposta comercial será desclassificada.

12 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

12.1 - Para julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, observados o prazo máximo de fornecimento, as especificações e parâmetros de qualidade definidos neste edital.

12.2 - Serão qualificados pelo pregoeiro para ingresso na fase de lances o autor da proposta de menor preço e todos os demais licitantes que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) a de menor preço.

12.3 - Não havendo pelo menos 3 (três) ofertas nas condições definidas no subitem anterior, o pregoeiro proclamará a qualificação preliminar das licitantes com as três melhores propostas, além da licitante que tiver apresentado o menor preço na proposta escrita.

12.4 - Não caberá desistência de proposta após a abertura do envelope, nem retratação ou desistência de lances após o registro pelo pregoeiro, sujeitando o licitante às sanções administrativas previstas neste edital.

12.5 - Caso duas ou mais propostas escritas apresentem preços iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances.

12.6 - O pregoeiro poderá, motivadamente, estabelecer limite de tempo para lances, bem como o valor mínimo dos lances, mediante prévia comunicação às licitantes e expressa menção na ata da sessão.

12.7 - O pregoeiro poderá negociar diretamente com a licitante que apresentar a proposta com menor preço para torná-la mais vantajosa à Administração, devendo a negociação se dar em público e formalizada em ata.

12.8 - A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e a manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas.

12.9 - Examinada a proposta classificada em primeiro lugar, quanto ao objeto e valor, caberá ao pregoeiro decidir motivadamente a respeito de sua aceitabilidade, vedada a aceitação de propostas cujos valores sejam superiores aos estimados no **TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO II**.

12.10 - Sendo aceitável a proposta final classificada em primeiro lugar, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação da licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições de habilitação.

12.10.1 - Caso a licitante vencedora desatenda às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes na ordem de classificação, verificando, conforme o caso, a aceitabilidade da proposta e as convocará a apresentar amostra, bem como verificará o atendimento das exigências de habilitação até que uma licitante

cumpra as condições fixadas neste edital, sendo o objeto do certame a ela adjudicado quando constatado o desinteresse das demais licitantes na interposição de recursos.

12.11 - Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, em que serão registradas as ocorrências relevantes e, ao final, será assinada pelo pregoeiro e demais membros da equipe de apoio, bem como pelas licitantes presentes. A recusa da licitante em assinar a ata, bem como a ausência de licitante naquele momento, será circunstanciada em ata.

12.12 - O pregoeiro manterá em seu poder os envelopes de habilitação das demais licitantes até a retirada do empenho pela adjudicatária, devendo as referidas licitantes retirá-los no prazo máximo de 90 (noventa) dias corridos, contados a partir dessa data. Expirado esse prazo, os envelopes serão destruídos.

12.13 - Nas fases de julgamento das propostas e de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

12.14 - A licitante vencedora deverá encaminhar a proposta comercial, com os respectivos valores readequados, ao valor total vencedor, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da declaração do vencedor.

12.15 – Caso a licitante vencedora não encaminhar a proposta readequada no prazo acima, a pregoeira dará continuidade no processo licitatório com base nos valores apresentados na ata de julgamento.

13 - DA HABILITAÇÃO

13.1 - Sob pena de inabilitação e consequente eliminação automática desta licitação, a licitante deverá incluir os documentos previstos neste item no envelope “B”, com o

título “**DOCUMENTAÇÃO**”, devidamente fechado e identificado, conforme indicado neste edital.

13.2 - Os documentos deverão estar em plena validade e poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração ou publicação em órgão da Imprensa Oficial. Os que forem de emissão da própria proponente deverão ser datilografados ou impressos em papel timbrado da licitante, registrar o número desta licitação e estar datados e assinados por seu representante legal ou preposto legalmente estabelecido. A exibição do documento original ao pregoeiro dispensa a autenticação em cartório.

13.3 - DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

13.3.1 - Registro no Registro Público de Empresas Mercantis, em se tratando de empresário individual ou sociedade empresária;

13.3.2 - Registro no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, em se tratando de sociedade simples;

13.3.3 - Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, no órgão correspondente, indicando os atuais responsáveis pela administração;

13.3.3.1 - Caso os responsáveis não constem no contrato social, documento que indique a responsabilidade pela administração;

13.3.2 - Cópia do decreto de autorização para que se estabeleçam no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, no caso de empresas ou sociedades estrangeiras.

13.4 - DA REGULARIDADE FISCAL

13.4.1 - **Prova de inscrição** no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF);

13.4.2 - **Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social**, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;

13.4.3 - **Certificado de Regularidade** de Situação perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal – CEF;

13.4.4 - **Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado;

13.4.5 - **Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal** do domicílio ou sede do licitante mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Município;

13.4.6 - **Certidão Negativa de débitos trabalhista** exigida no art. 642 – A da consolidação das leis do trabalho acrescentado pela lei nº 12.440 de 07 de julho de 2011.

13.5 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA E TÉCNICA.

13.5.1 - **Certidão negativa de falência ou concordata** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica há menos de 90 (noventa) dias da data da Licitação, exceto quando dela constar o prazo de validade;

13.5.2 – **Alvará Sanitário**, expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, conforme o caso;

13.5.2. - No caso das certidões apontarem a existência de algum fato ou processo relativo à solicitação de falência ou concordata, a empresa deverá apresentar a certidão emitida pelo fórum competente informando em que fase se encontra o feito em juízo.

13.6 - Microempresas e empresas de pequeno porte:

13.6.1 - a comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, no entanto, por ocasião da participação neste certame licitatório, deverão apresentar toda a documentação exigida para tanto, mesmo que esta apresente alguma restrição;

13.6.2 - havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal exigida neste edital, será assegurado à microempresa ou empresa de pequeno porte adjudicatária deste certame o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do momento em que for declarada a vencedora, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração da **PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA** para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito de certidão negativa;

13.6.3 - a falta de regularização da documentação no prazo previsto neste edital implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes para assinar a Ata de Registro de Preços, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

13.7 - DA DECLARAÇÃO RELATIVA A TRABALHO DE MENORES

13.7.1 - Declaração firmada pela licitante nos termos do modelo que integra o **ANEXO IV** deste edital, expressando não empregar menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso, insalubre, menores de dezesseis anos, salvo a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz, em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do art.

7º da Constituição Federal de 1988 e de acordo com o inciso V do art. 27 da Lei Federal n/ 8.666/93.

13.8 - DO CERTIFICADO DE REGISTRO CADASTRAL

13.8.1 - O certificado de registro cadastral poderá ser apresentado **opcionalmente** pelas licitantes em substituição aos documentos para habilitação jurídica e regularidade fiscal.

13.8.2 - Por certificado de registro cadastral, devidamente atualizado, entende-se aquele que se encontre em vigor na data estabelecida no preâmbulo deste edital para a entrega dos envelopes contendo a proposta comercial e os documentos das licitantes.

13.8.3 - Todos os documentos comprobatórios exigidos para a habilitação deverão ter validade na data estabelecida no preâmbulo deste edital para a entrega dos envelopes contendo a proposta comercial e os documentos das licitantes.

13.8.4 - As certidões valerão nos prazos que lhes são próprios ou, inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidas por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.

14 - DOS RECURSOS

14.1 - Declarada a vencedora, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, com registro em ata da síntese das suas razões, desde que munido de carta de credenciamento ou procuração com poderes específicos para tal. As licitantes poderão interpor recurso no prazo de 3 (três) dias úteis, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões por igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

14.2 - A falta de manifestação imediata e motivada importará a decadência do direito de recorrer e a adjudicação do objeto da licitação ao vencedor.

14.3 - O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

14.4 - Os recursos e as contrarrazões interpostos pelas licitantes deverão ser entregues no Serviço de Protocolo da **PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA** localizado na sede da Prefeitura, situada na Praça 1º de março, 13, centro, das 09 às 11h e das 12h às 16 horas, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados.

14.5 - Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente da **PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA** adjudicará o objeto e homologará a licitação.

15 - DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1 - Uma vez homologado o resultado da licitação pela Autoridade competente, será formalizada a ata, conforme **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - ANEXO III**, que constitui documento vinculativo obrigacional, com características de compromisso para a futura contratação.

15.2 – A **PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA** convocará formalmente a licitante classificada em primeiro lugar, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis, informando o local e data para assinatura da ata de Registro de Preços. A convocação far-se-á através de ofício ou e-mail, dentro do prazo de validade de sua proposta.

15.2.1 - O prazo previsto no item anterior poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando, durante o seu transcurso, for solicitado pelo fornecedor convocado, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA**.

15.2.2 - Para retirada do empenho, a licitante vencedora deverá manter as mesmas condições de habilitação consignadas neste edital.

15.2.3 - Nos termos do art. 62 da Lei nº 8.666/93, o presente edital e seus anexos e a proposta do adjudicatário serão partes integrantes da nota de empenho de despesa, a qual substituirá o instrumento de contrato.

15.2.4 - A recusa injustificada do adjudicatário em aceitar a nota de empenho, até 5 (cinco) dias úteis após sua convocação, caracteriza o descumprimento total da obrigação, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas, e facultando a **PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA convocar** os licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação ou revogar a licitação.

15.2.5 - É vedada a subcontratação, cessão ou transferência parcial ou total do objeto deste edital.

15.2.6 - Quando do comparecimento da empresa para assinatura da Ata, deverão ser apresentados os documentos de Carteira de Identidade e o Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) do responsável pela assinatura do contrato e o ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor. Se for procurador, apresentar, juntamente, a procuração comprovando o mandato.

15.2.7 - A ata firmada com o licitante vencedor poderá ser alterada nos termos dos artigos 57, 58 e 65, da Lei Federal nº 8.666/93.

16 - DA EMISSÃO DOS PEDIDOS

16.1 A **PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA**, através do departamento de compras, respeitada a ordem de registro, selecionará os fornecedores para os quais serão emitidos os pedidos de fornecimento, quando necessário.

16.2 - O fornecedor convocado que não cumprir as obrigações estabelecidas na **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - ANEXO III** estará sujeito às sanções previstas neste

edital. Neste caso, a **PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA** convocará obedecida a ordem de classificação, o próximo fornecedor registrado no SRP.

17 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1 - No caso de descumprimento total ou parcial das condições deste edital, a **PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA**, sem prejuízo das perdas e danos e das multas cabíveis, nos termos da lei civil, aplicará à contratada, conforme o caso, as penalidades previstas nos art. 86, 87 e 88 da Lei Federal nº 8.666/93, em especial, as seguintes sanções:

17.1.1 - multa moratória de 1% (um por cento) ao dia, por dia útil que exceder o prazo de entrega, sobre o valor do saldo não atendido respeitado os limites da lei civil;

17.1.2 - multa administrativa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total da contratação, nas demais hipóteses de inadimplemento ou infração de qualquer natureza, seja contratual ou legal.

17.2 - As multas moratórias e administrativas poderão ser aplicadas cumulativamente ou individualmente, não impedindo que a **PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA** rescinda unilateralmente o contrato e aplique as demais sanções legais cabíveis.

17.3 - As multas administrativas e moratórias aplicadas serão descontadas dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração à contratada ou, ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente, em consonância com os parágrafos 2º e 3º do art. 86 da Lei Federal nº 8.666/93.

17.4 - A aplicação de multas não elidirá, em face do descumprimento do pactuado, o direito a **PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA** de rescindir de pleno direito o contrato, independente de ação, notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais cabíveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

17.5 - A licitante que não retirar a nota de empenho dentro do prazo de validade da sua proposta, deixar de entregar a documentação exigida para a contratação, apresentar documentação falsa exigida para o certame, retardar a execução, descumprir, injustificadamente, qualquer cláusula editalícia, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal poderá, nos termos do art. 7º da Lei Federal nº 10.520/02, ser impedida de contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais, tudo proporcionalmente ao grau de culpabilidade da conduta apenada.

18 - DO RECEBIMENTO DO OBJETO

18.1 - A cada pedido, o recebimento provisório do objeto será efetuado pelo **Serviço de Almoxarifado**, vinculado a cada setor requisitante, no prazo de 2(dois) dias úteis, nos termos do art. 73, inciso II, alínea a, da Lei Federal nº 8.666/93.

18.2 - A cada pedido, o recebimento definitivo do objeto será efetuado pelo setor requisitante, no prazo de 2 (dois) dias úteis, depois de verificada a conformidade das quantidades e especificações com aquelas contratadas e consignadas no **TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO II** deste edital.

18.3 - O aceite/aprovação dos produtos pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA** não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vício de quantidade e/ou qualidade ou disparidades com as especificações estabelecidas no **TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO II** deste edital.

19 - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

19.1 - O fornecedor registrado poderá ter o seu registro de preços cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa.

19.2 - O cancelamento do seu registro poderá ser:

19.2.1 - a pedido do próprio, quando comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da ata, pela ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado;

19.2.2 - por iniciativa da **PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA**:

19.2.2.1 - quando o fornecedor registrado:

a) não aceitar diminuir o valor, na hipótese de este se tornar inferior àqueles praticados no mercado;

b) perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;

c) descumprir as obrigações decorrentes da ata de registro de preços;

d) deixar de retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido da **PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA**, sem justificativa aceitável;

19.2.2.2 - por razões de interesse públicas, devidamente motivadas e justificadas.

19.3 - Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo a **PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA** fará o devido apostilamento na ata de registro de preços e informará aos proponentes a nova ordem de registro.

20 - DA REVOGAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

20.1 - A ata de registro de preços poderá ser revogada pela Administração:

20.2 - automaticamente:

20.2.1 - por decurso de prazo de vigência;

20.2.2 - quando não restarem fornecedores registrados.

20.3 - pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA**, quando caracterizado o interesse público.

21 - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

21.1 - A licitante contratada deverá apresentar a documentação para a cobrança respectiva ao **Departamento de compras**, até o 5º (quinto) dia útil posterior à data final do período de adimplemento da obrigação.

21.2 - Os documentos fiscais de cobrança deverão ser emitidos contra a PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA, CNPJ nº 18.338.202/0001-03, com sua sede na Praça Primeiro de março, nº 13, Centro.

21.3 - O pagamento será efetuado pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA**, no 30º (trigésimo) dia corrido, a contar da data final do período de adimplemento da obrigação, cumpridas as formalidades legais e contratuais previstas.

21.4 - Na hipótese de o documento de cobrança apresentar erros, fica suspenso o prazo para pagamento, prosseguindo-se a contagem somente após a apresentação da nova documentação isenta de erros.

22 - DOS ANEXOS QUE INTEGRAM ESTE EDITAL

22.1 - Anexo I – Modelo de Proposta Comercial;

22.2 - Anexo II – Termo de Referência;

22.3 - Anexo III – Minuta da Ata de Registro de Preços;

22.4 - Anexo IV – Modelo de Declaração Relativa a Trabalho de Menores;

22.5 - Anexo V – Modelo de Declaração de Atendimento aos Requisitos de Habilitação;

22.6 - Anexo VI – Modelo de Declaração de ME ou EPP;

23 - DAS CONSIDERAÇÕES DE CARÁTER GERAL

23.1 - O esclarecimento de dúvidas e informações sobre o presente Edital poderão ser requeridos, por escrito, inclusive por fax, através da linha telefônica nº (032) 3288-1112/1113, departamento de licitações do **MUNICÍPIO**, situado na sede da Prefeitura Municipal de Olaria das 09 às 11h e das 12h às 16 horas, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados, até dois dias úteis anteriores à data fixada neste edital para recebimento das propostas.

23.2 - As impugnações interpostas deverão ser entregues no Serviço de Protocolo da **PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA**, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados, e serão dirigidas ao Pregoeiro, até dois dias úteis anteriores à data fixada neste edital para recebimento das propostas.

23.3 - Caberá ao Pregoeiro responder, antes da realização da sessão, às impugnações interpostas pelos potenciais licitantes, com encaminhamento de cópia da resposta para todos os interessados

23.4 - O acompanhamento dos resultados das fases desta licitação, bem como dos pedidos de esclarecimentos e impugnações, poderá ser feito através de *e-mail*, *via fax* ou *no quadro de avisos da **PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA***.

23.5 - É facultada ao pregoeiro e à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, inclusive para verificar a compatibilidade das especificações do objeto ofertado diante dos requisitos previstos neste edital e seus anexos, vedada a inclusão

posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta ou da documentação de habilitação.

23.6 - A Administração poderá, a qualquer momento, revogar esta licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anular o certame se constatado vício no seu processamento.

23.7 - Ocorrendo a revogação ou anulação do certame, a decisão será publicada no mesmo veículo em que se deu a publicação do aviso inicial.

23.8 - Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

23.9 - Os casos omissos serão resolvidos pelo pregoeiro, com auxílio da equipe de apoio.

23.10 - a **PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA** e as licitantes do certame elegem o foro do Município de Lima Duarte-MG, para dirimir qualquer questão controversa relacionada com o presente edital.

Olaria, 25 de julho de 2022.

Regiane Maria Aparecida de Souza
Pregoeira

ANEXO I

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

A firma abaixo se propõe **a executar o objeto deste edital, conforme discriminado no Termo de Referência – Anexo II**, pelos preços e condições assinalados na presente, obedecendo rigorosamente às disposições da legislação competente.

| PROPONENTE | | | | | |
|--------------------|-----|------|------------------------|---------|--|
| Razão Social/Nome: | | | | | |
| Logradouro: | | | Nº | Bairro: | |
| Cidade: | UF: | CEP: | | Tel: | |
| CNPJ/CPF: | | | Inscrição Estadual/RG: | | |

Para fornecer os materiais conforme especificações abaixo, propomos os seguintes preços:

| Nº Item | Descrição | Unid. | Qtd. | Vlr. Unit. | Vlr. Tot. |
|---------|--|-------|------|------------|-----------|
| 0001 | ABACATE: FRUTO DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR O TRANSPORTE E A MÃNIPULAÇÃO, MANTENDO AS CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO APRESENTAR LESÕES MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. | KG | 500 | | |
| 0002 | Abacaxi - fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", estar fresca e com uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, possuir grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, mantendo a qualidade ideal para o consumo mediato e imediato. Estar isentas de lesões mecânicas ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos de fertilizantes. | UN | 500 | | |



| | | | | | |
|------|--|--------|------|--|--|
| 0003 | Abóbora madura - é o fruto, poupa ou semente, utilizada como alimento em seu estado natural. Classificação de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. A moranga própria para o consumo deverá ser procedente de espécies vegetais genuínos e são. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Característica microbiológica deve obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. | KG | 1000 | | |
| 0004 | Abobrinha - peso médio 470g. Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características microbiológicas deve obedecer a legislação correspondente .deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. | KG | 250 | | |
| 0005 | Açaí natural (polpa de açaí com xarope de guaraná) - congelado, pronto para o consumo. Embalagem de 5kg, contendo marca da empresa, informações nutricionais e ingredientes, data de validade. | EMBAL. | 2000 | | |
| 0006 | Alface Americana: - constituída de alface de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes. | UN | 600 | | |
| 0007 | Banana Prata - oriundo de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos afetando sua aparência, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. | KG | 1500 | | |
| 0008 | Batata Doce: - deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e odores. | KG | 1000 | | |
| 0009 | Berinjela: - deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa. | KG | 70 | | |



| | | | | | |
|------|--|----|-----|--|--|
| 0010 | Beterraba - Tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem de colheita recente; serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem livres de enfermidades; estarem livres de terra aderente à casca; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes, a polpa deverá estar intacta e limpa; quanto às características microbiológicas, os tubérculos deverão obedecer à legislação vigente. Não deverá apresentar sujidades, parasitos e larvas. | KG | 300 | | |
| 0011 | Brócolis Americano - é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizada como alimento em seu estado natural. Esta classe será constituída por brócolis de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e a sua aparência. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. as verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas sujas de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, devesa obedecer a legislação vigente. | UN | 200 | | |
| 0012 | Cebola Branca com casca - Cebola Branca com casca, tamanha médio livre de injurias, sujidades, parasitos e larvas. Grau de maturação que suporte o transporte, o armazenamento a manipulação e o consumo seguros. Validade não inferior a uma semana. | KG | 200 | | |
| 0013 | Cenoura - Em perfeitas condições de conservação, sem sinais de deterioração ou injurias. Não serão aceitos hortaliças com partes danificadas que impliquem em perda superior à 30% de perda. | KG | 500 | | |
| 0014 | Chuchu Médio deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa. - | KG | 500 | | |
| 0015 | Couve-flor - parte da flor da hortaliça, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estar isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. Totalmente livres de sujidades e parasitas. | UN | 300 | | |



| | | | | | |
|------|--|-------|------|--|--|
| 0016 | Couve Manteiga de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. | MOLHO | 500 | | |
| 0017 | Espinafre de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. | MOLHO | 120 | | |
| 0018 | Goiaba deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. | KG | 600 | | |
| 0019 | Inhame - tubérculo limpo de elevada qualidade, selecionados e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações, cortes e lesões mecânicas ou provocadas por insetos ou doenças. Deve livre de sujidades, terra ou resíduo de fertilizante aderente à casca. Ausência de odor e sabor estranho, assim como parasitas e larvas. Quanto as características microbiológicas deve obedecer a legislação vigente. | KG | 1000 | | |
| 0020 | Laranja Lima ou Laranja Pera deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. | KG | 1000 | | |
| 0021 | Limão Taiti - procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e intermediário. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes a casca, isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA. | KG | 50 | | |
| 0022 | Maçã Fuji ou Gala médias tipo 2 - Maçã Fuji ou Gala, médias, tipo 2 em perfeitas condições de maturação e conservação, sem sinal de deterioração. A variedade a ser entrega poderá depender da safra, porém, não serão aceitas frutas com partes danificadas ou impróprias para consumo. | KG | 2000 | | |



| | | | | | |
|------|---|----|------|--|--|
| 0023 | Mamão Formosa - procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer aos padrões ANVISA. | KG | 500 | | |
| 0024 | Mandioca deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. | KG | 1500 | | |
| 0025 | Manga Tommy deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. | KG | 1000 | | |
| 0026 | Maracujá, 1ª qualidade, fruto de tamanho médio, características integras, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades, acondicionados em sacos de polietileno frestados. | KG | 700 | | |
| 0027 | Melancia Graúda - peso médio 8 kg redonda/comprida, fruto sadio, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou doenças, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA. | KG | 1000 | | |
| 0028 | Melão Amarelo - procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer aos padrões ANVISA. | KG | 500 | | |
| 0029 | Morango - fruto destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a manipulação, mantendo as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentar lesões mecânica ou provocada por insetos, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e livres de resíduos de fertilizantes. | KG | 500 | | |

| | | | | | |
|------|--|----|------|--|--|
| 0030 | Pera - fruto destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a manipulação, mantendo as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentar lesões mecânica ou provocada por insetos, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e livres de resíduos de fertilizantes. | KG | 1000 | | |
| 0031 | Pimentão Verde em perfeitas condições de conservação, sem sinais de deterioração ou injúrias. Não serão aceitos hortaliças com partes danificadas que impliquem em perda superior à 30% de perda. | KG | 1000 | | |
| 0032 | Repolho constituída de repolho de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. | KG | 300 | | |
| 0033 | Tomate de primeira qualidade - Tomate de primeira qualidade, tamanho médio, casca livre de injúrias, sujidades, parasitos e larvas. Grau de maturação que suporte o transporte o armazenamento a manipulação e o consumo seguros. Produto suficiente e com qualidade para ser fornecido o ano todo. | KG | 500 | | |

1 - PREÇO TOTAL OFERTADO:

1.2 - O(s) preço(s) ofertados incide(m) inclui (em) todos os custos de mão de obra, taxas, impostos, seguros, encargos sociais, administração, trabalhistas, previdenciários, contribuições parafiscais e outros que venham a incidir sobre o objeto do **Edital de Pregão 36/2022**.

2 - DO PRAZO DE FORNECIMENTO:

2.1 - O prazo de fornecimento será de **10 dias**, após a solicitação do ofício de Autorização de Fornecimento, a ser emitido pelo Departamento de compras da **PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA – MG**.

3 - DO PRAZO DE GARANTIA E/OU VALIDADE:

3.1 - No ato da entrega, deverá ser observado se o prazo de validade dos materiais é igual ou superior a 70% do prazo de validade total.

4 - DO PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA:

4.1 - O prazo de validade desta proposta comercial é de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua entrega ao pregoeiro, observado o disposto no caput e parágrafo único do art. 110 da Lei Federal nº 8.666/93.

5 – DA COMPATIBILIDADE DOS VALORES APRESENTADOS COM AQUELES PRATICADOS NO MERCADO.

Declaro para os devidos fins de Direito que os valores apresentados são de fato aqueles praticados no mercado, tendo pleno conhecimento de que na hipótese de existir sobrepreço ou superfaturamento, essa empresa será responsabilizada, ainda que os preços estejam abaixo da estimativa prevista no edital, conforme recente posicionamento do Tribunal de Contas da União. Acórdão 2262/2017-Plenário, TC 000.224/2010-3, relator Ministro Benjamin Zymler, 9.9.2017.

LOCAL/DATA

ASSINAR E CARIMBAR

TERMO DE REFERÊNCIA
ANEXO II

1- OBJETO:

1.1 - Registro de Preços para eventual e futura contratação de microempresas - ME, empresas de pequeno porte - EPP ou equiparadas para **fornecimento de HORTIFRUTI**, para compor a MERENDA ESCOLAR NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, conforme condições e especificações contidas neste **TERMO DE REFERÊNCIA**,

2 - JUSTIFICATIVA

2.1 – Esse processo é essencial para a promoção da Educação Pública de Qualidade haja vista a importância da MERENDA ESCOLAR DE QUALIDADE, BALANCEADA e que OFEREÇA INGREDIENTES necessários para o crescimento com saúde de nossos estudantes.

Cumpra ainda afirmar que devido ao fato de oferecermos a EDUCAÇÃO EM TEMPO INTEGRAL, é importante e extremamente substancial oferecer um cardápio adequado aos nossos alunos, afinal, são nas escolas que eles tomam café da manhã, lancham pela manhã, almoçam, têm o lanche da tarde e a porção diária de frutas ao irem embora.

3 - ESPECIFICAÇÕES E PREÇOS ESTIMADOS

3.1 - Conforme exigência legal foi elaborada a Planilha Orçamentária utilizando a média aritmética dos valores informados na pesquisa de mercado, conforme quadro abaixo:

| Nº Item | Descrição | Unid. | Qtd. | Vlr. Unit. | Vlr. Tot. |
|---------|---|-------|------|------------|--------------|
| 0001 | ABACATE: FRUTO DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR O TRANSPORTE E A MANIPULAÇÃO, MANTENDO AS CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO APRESENTAR LESÕES MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. | KG | 500 | R\$ 3,50 | R\$ 1.750,00 |



| | | | | | |
|------|---|--------|------|----------|---------------|
| 0002 | Abacaxi - fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", estar fresca e com uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, possuir grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, mantendo a qualidade ideal para o consumo mediato e imediato. Estar isentas de lesões mecânicas ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos de fertilizantes. | UN | 500 | R\$ 7,50 | R\$ 3.750,00 |
| 0003 | Abóbora madura - é o fruto, poupa ou semente, utilizada como alimento em seu estado natural. Classificação de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. A moranga própria para o consumo deverá ser procedente de espécies vegetais genuínos e sãos. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas. Não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Característica microbiológica deve obedecer a legislação correspondente. Deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. | KG | 1000 | R\$ 5,00 | R\$ 5.000,00 |
| 0004 | Abobrinha - peso médio 470g. Fruto sadio, suficientemente desenvolvido, apresentar uniformidade quanto ao tamanho, cor, sabor e aroma, característicos da variedade, assim como manter sua forma e aparência. Apresentar o grau de desenvolvimento ideal para consumo humano. Estar isento de lesões provocadas mecanicamente e por insetos ou doenças fitopatológicas não conterem terra ou corpos estranhos aderentes à casca. Não apresentar umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Características microbiológicas deve obedecer a legislação correspondente .deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. | KG | 250 | R\$ 7,00 | R\$ 1.750,00 |
| 0005 | Açaí natural (polpa de açaí com xarope de guaraná) - congelado, pronto para o consumo. Embalagem de 5kg, contendo marca da empresa, informações nutricionais e ingredientes, data de validade. | EMBAL. | 2000 | R\$ 5,00 | R\$ 10.000,00 |
| 0006 | Alface Americana: - constituída de alface de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescendente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes. | UN | 600 | R\$ 5,00 | R\$ 3.000,00 |
| 0007 | Banana Prata - oriundo de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos afetando sua aparência, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. | KG | 1500 | R\$ 5,90 | R\$ 8.850,00 |
| 0008 | Batata Doce: - deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e odores. | KG | 1000 | R\$ 5,95 | R\$ 5.950,00 |



| | | | | | |
|------|--|----|-----|----------|--------------|
| 0009 | Berinjela: - deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa. | KG | 70 | R\$ 4,90 | R\$ 343,00 |
| 0010 | Beterraba - Tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem de colheita recente; serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estejam danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estejam livres de enfermidades; estejam livres de terra aderente à casca; estejam isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estejam livres de resíduos de fertilizantes, a polpa deverá estar intacta e limpa; quanto às características microbiológicas, os tubérculos deverão obedecer à legislação vigente. Não deverá apresentar sujidades, parasitos e larvas. | KG | 300 | R\$ 2,95 | R\$ 885,00 |
| 0011 | Brócolis Americano - é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizada como alimento em seu estado natural. Esta classe será constituída por brócolis de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e a sua aparência. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, assim como manter a conformação e aparência. as verduras próprias para o consumo devendo estar frescas e isentas de insetos e enfermidades e de danos por eles provocados, estejam livres de folhas externas sujas de terra aderente; estejam isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, devesse obedecer a legislação vigente. | UN | 200 | R\$ 9,00 | R\$ 1.800,00 |
| 0012 | Cebola Branca com casca - Cebola Branca com casca, tamanha médio livre de injúrias, sujidades, parasitos e larvas. Grau de maturação que suporte o transporte, o armazenamento a manipulação e o consumo seguros. Validade não inferior a uma semana. | KG | 200 | R\$ 4,70 | R\$ 940,00 |
| 0013 | Cenoura - Em perfeitas condições de conservação, sem sinais de deterioração ou injúrias. Não serão aceitos hortaliças com partes danificadas que impliquem em perda superior à 30% de perda. | KG | 500 | R\$ 6,90 | R\$ 3.450,00 |
| 0014 | Chuchu Médio deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa. - | KG | 500 | R\$ 7,50 | R\$ 3.750,00 |



| | | | | | |
|------|--|-------|------|----------|--------------|
| 0015 | Couve-flor - parte da flor da hortalíça, de elevada qualidade, sem defeitos, hidratadas, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem apresentar aroma, coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, serem frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos e enfermidades assim como seus danos, estar isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, as verduras deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA. Totalmente livres de sujidades e parasitas. | UN | 300 | R\$ 6,50 | R\$ 1.950,00 |
| 0016 | Couve Manteiga de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. | MOLHO | 500 | R\$ 5,00 | R\$ 2.500,00 |
| 0017 | Espinafre de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. | MOLHO | 120 | R\$ 5,00 | R\$ 600,00 |
| 0018 | Goiaba deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. | KG | 600 | R\$ 9,50 | R\$ 5.700,00 |
| 0019 | Inhame - tubérculo limpo de elevada qualidade, selecionados e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações, cortes e lesões mecânicas ou provocadas por insetos ou doenças. deve livre de sujidades, terra ou resíduo de fertilizante aderente à casca. Ausência de odor e sabor estranho, assim como parasitas e larvas. Quanto as características microbiológicas deve obedecer a legislação vigente. | KG | 1000 | R\$ 7,00 | R\$ 7.000,00 |
| 0020 | Laranja Lima ou Laranja Pera deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. | KG | 1000 | R\$ 3,25 | R\$ 3.250,00 |



| | | | | | |
|------|---|----|------|----------|---------------|
| 0021 | Limão Taiti - procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes a casca, isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA. | KG | 50 | R\$ 2,00 | R\$ 100,00 |
| 0022 | Maçã Fuji ou Gala médias tipo 2 - Maçã Fuji ou Gala, médias, tipo 2 em perfeitas condições de maturação e conservação, sem sinal de deterioração. A variedade a ser entrega poderá depender da safra, porém, não serão aceitas frutas com partes danificadas ou impróprias para consumo. | KG | 2000 | R\$ 8,90 | R\$ 17.800,00 |
| 0023 | Mamão Formosa - procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer aos padrões ANVISA. | KG | 500 | R\$ 7,00 | R\$ 3.500,00 |
| 0024 | Mandioca deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. | KG | 1500 | R\$ 2,00 | R\$ 3.000,00 |
| 0025 | Manga Tommy deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. | KG | 1000 | R\$ 8,00 | R\$ 8.000,00 |
| 0026 | Maracujá, 1ª qualidade, fruto de tamanho médio, características integras, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades, acondicionados em sacos de polietileno frestados. | KG | 700 | R\$ 7,90 | R\$ 5.530,00 |
| 0027 | Melancia Graúda - peso médio 8 kg redonda/comprida, fruto sadio, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou doenças, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA. | KG | 1000 | R\$ 5,00 | R\$ 5.000,00 |



| | | | | | |
|---------------------------|---|----|------|-----------|-------------------|
| 0028 | Melão Amarelo - procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Obedecer aos padrões ANVISA. | KG | 500 | R\$ 7,90 | R\$ 3.950,00 |
| 0029 | Morango - fruto destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a manipulação, mantendo as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentar lesões mecânica ou provocada por insetos, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e livres de resíduos de fertilizantes. | KG | 500 | R\$ 15,00 | R\$ 7.500,00 |
| 0030 | Pera - fruto destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e a manipulação, mantendo as condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não apresentar lesões mecânica ou provocada por insetos, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e livres de resíduos de fertilizantes. | KG | 1000 | R\$ 6,90 | R\$ 6.900,00 |
| 0031 | Pimentão Verde em perfeitas condições de conservação, sem sinais de deterioração ou injúrias. Não serão aceitos hortaliças com partes danificadas que impliquem em perda superior à 30% de perda. | KG | 1000 | R\$ 4,90 | R\$ 4.900,00 |
| 0032 | Repolho constituída de repolho de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. | KG | 300 | R\$ 2,50 | R\$ 750,00 |
| 0033 | Tomate de primeira qualidade - Tomate de primeira qualidade, tamanho médio, casca livre de injúrias, sujidades, parasitos e larvas. Grau de maturação que suporte o transporte o armazenamento a manipulação e o consumo seguros. Produto suficiente e com qualidade para ser fornecido o ano todo. | KG | 500 | R\$ 7,99 | R\$ 3.995,00 |
| Total Geral ==> | | | | | R\$ 143.143,00 |

3.2 - O preço total estimado pela administração para aquisição do objeto é de **R\$ 143.143,00 (cento e quarenta e três mil cento e quarenta e três reais)**, conforme os valores constantes no quadro acima.

3.3 – As ¹marcas foram colocadas apenas como forma ou parâmetro de qualidade para facilitar a descrição do objeto, podendo ser apresentados produtos equivalentes ou de melhor qualidade.

4 - PRAZO DE FORNECIMENTO

4.1 - O prazo de fornecimento será de **10 dias**, após a solicitação do ofício de Autorização de Fornecimento, a ser emitido pelo Departamento de compras da **PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA – MG**.

5- LOCAL DE ENTREGA

5.1 - A entrega será feita no setor requisitante, cabendo ao responsável conferi-lo e lavrar Termo de Recebimento Provisório, para efeito de posterior verificação da conformidade do mesmo com as exigências do edital.

6 - DAS AMOSTRAS

6.1 - Após o encerramento da sessão, antes da assinatura do contrato/ata, a pregoeira verificando a necessidade, poderá solicitar ao licitante vencedor que apresente amostra.

6.1.1 - Caso não apresente a amostra dentro do prazo estabelecido sua proposta referente aquele item será desclassificado.

7 - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

7.1 - DA CONTRATADA

7.1.1 - Assinar a ata de registro de preços e manter, durante toda a vigência da mesma, compatibilidade com as obrigações por ela assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital.

7.1.2 - Fornecer os produtos no local de entrega previsto neste termo.

7.1.3 - Cumprir todas as demais obrigações impostas pelo edital e seus anexos. .1.4 - Promover por sua conta, através de seguros, a cobertura dos riscos a que se julgar exposta, em vista das responsabilidades que lhe cabem na entrega do objeto do edital.

7.1.5 - Aceitar os acréscimos ou supressões do objeto do edital nos limites fixados no art. 65, §§ 1º e 2º, da Lei Federal nº 8.666/93.

7.1.6 - Credenciar junto a **PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA – MG** funcionário que atenderá as requisições dos produtos objeto do edital.

8 - FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DA CONTRATAÇÃO

8.1 – O gerenciamento e a fiscalização da contratação decorrente do edital, caberá ao setor requisitante, que determinará o que for necessário para regularização de faltas ou defeitos, nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93 e, na sua falta ou impedimento, ao seu substituto.

8.2 - Ficam reservados a fiscalização do contrato o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos no processo administrativo e tudo o mais que se relacione com o objeto licitado, desde que não acarrete ônus para o MUNICÍPIO ou modificação da contratação.

8.3 - As decisões que ultrapassarem a competência do Gestor do Contrato deverão ser solicitadas formalmente pela contratada à autoridade administrativa imediatamente superior ao Gestor, através dele, em tempo hábil para a adoção de medidas convenientes.

8.4 - A contratada deverá aceitar, antecipadamente, todos os métodos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela gestão e fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos, soluções e comunicações necessárias ao desenvolvimento de suas atividades.

8.5 - A existência e a atuação da gestão e da fiscalização em nada restringem a responsabilidade única, integral e exclusiva da contratada, no que concerne ao objeto da contratação, às implicações próximas e remotas perante o MUNICÍPIO ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de irregularidades decorrentes da execução contratual não



implicará corresponsabilidade do **MUNICÍPIO** ou de seus prepostos, devendo, ainda, a **CONTRATADA**, sem prejuízo das penalidades previstas, proceder ao ressarcimento imediato ao **MUNICÍPIO** dos prejuízos apurados e imputados a falhas em suas atividades.

ANEXO III

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/2022

A PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA, Estado de Minas Gerais, com sede na Praça Primeiro de Março, nº 13, nesta cidade, portadora do CNPJ nº 18.338.202/0001-03, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, Exmo. Sr. **Luiz Eneias de Oliveira**, brasileiro, casado, residente e domiciliado neste município, portador da Cédula de identidade M-4852807 SSP/MG e CPF nº 676.699.806-72 doravante denominado **MUNICÍPIO**, e, A empresa _____, estabelecida na _____, nº _____, CNPJ nº _____, neste ato representada pelo Sr. (a) _____, portador da carteira de identidade RG nº _____, inscrito no CPF sob o nº _____, doravante denominada **PROMITENTE FORNECEDORA**,

EMBASAMENTO: nos termos do art. 15 da Lei Federal nº 8.666/93, com as alterações nela inseridas pela Lei Federal nº 8.883/94, Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Municipal nº 087/2013, 107/2017, e 108/2017 e demais normas legais aplicáveis e considerando o resultado da licitação referente ao **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 94/2022**, modalidade **PREGÃO PRESENCIAL Nº 36/2022**, para **REGISTRO DE PREÇOS**, conforme consta do processo administrativo próprio, firmam à presente Ata de Registro de Preços, obedecidas às disposições da Lei nº 8.666/93, suas alterações posteriores e as condições seguintes:

CLÁUSULA I - DO OBJETO E DO VALOR

1.1 – Através da presente ata ficam registrados os seguintes preços, para futuras aquisições pela PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA:

| Item | Especificação do produto | Unid. | Quant. | Marca | Valor Unit. | Valor Total |
|------|--------------------------|-------|--------|-------|-------------|-------------|
| | | | | | | |

1.2 – O **MUNICÍPIO** não se obriga a adquirir os produtos dos licitantes vencedores, nem nas quantidades indicadas no **TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO II**, podendo até realizar licitação específica para aquisição de um ou de mais itens, hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário do registro terá preferência, respeitada a legislação relativa às licitações.

CLÁUSULA II – DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1 – O prazo de vigência do registro de preços será de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura da **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - ANEXO III** do edital, podendo ser prorrogado por prazo não superior a 12 meses.

2.3 – Em cada aquisição decorrentes desta ata, serão observados, quanto ao preço, às cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão Presencial para **Registro de Preços nº 36/2022**, que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso, independente de transcrição, por ser de pleno conhecimento das partes.

CLÁUSULA III - DAS CONDIÇÕES E FORMAS DE PAGAMENTO

3.1 - A licitante contratada deverá apresentar a documentação para a cobrança respectiva ao **Departamento de compras**, até o 5º (quinto) dia útil posterior à data final do período de adimplemento da obrigação.

3.2 - Os documentos fiscais de cobrança deverão ser emitidos contra a PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA - O pagamento será efetuado pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA**, no 30º (trigésimo) dia corrido, a contar da data final do período de adimplemento da obrigação, cumpridas as formalidades legais e contratuais previstas.

3.3 – Além da nota fiscal e/ou fatura do(s) produto(s) entregue(s), a(s) empresa(s) deverá (ão) apresentar e manter atualizados (**durante a validade do registro**) os seguintes documentos:

3.3.1 – Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, fornecida pela Secretaria da Receita Federal ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, que também abrange a regularidade das contribuições previdenciárias e de terceiros;

3.3.2 – Prova de regularidade com o FGTS (CRF – Certificado de Regularidade de Situação, expedido pela Caixa Econômica Federal) dentro de seu período de validade;

3.3 – Nenhum pagamento será efetuado a Detentora da Ata enquanto pendente de liquidação de quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidades ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

CLÁUSULA IV – DA ENTREGA E DO PRAZO

4.1 - O prazo de entrega será de **10 dias**, após a solicitação do ofício de Autorização de Fornecimento, a ser emitido pelo Departamento de compras da **PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA – MG**.

4.2 – A empresa fornecedora deverá constar na Nota Fiscal a data e hora em que a entrega dos produtos foi feita, além da identificação de quem procedeu ao recebimento dos produtos.

4.2.1 – A entrega será feita no Almoxarifado da Secretaria de Desenvolvimento Social, cabendo ao responsável conferi-lo e lavrar Termo de Recebimento Provisório, para efeito de posterior verificação da conformidade do mesmo com as exigências do edital.

4.3 - Toda e qualquer entrega de produtos, fora do local indicado caberá notificação à licitante vencedora que ficará obrigada a substituí-los, o que fará prontamente, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, sendo aplicadas também, as sanções previstas do edital.

4.4 – Caso os produtos não esteja de acordo com as especificações exigidas, a PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA não o aceitará e lavrará termo circunstanciado do fato, que deverá ser encaminhado à autoridade superior, sob pena de responsabilidade.

4.5 – Na hipótese da não aceitação do objeto, o mesmo deverá ser retirado pelo fornecedor no prazo de 24 (vinte e quatro) horas contados da notificação da não aceitação, para reposição no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

4.6 – A cada pedido, o recebimento provisório do objeto será efetuado pelo **Serviço de Almoxarifado**, vinculado ao setor requisitante, no prazo de 02 dias úteis, nos termos do art. 73, inciso II, alínea a, da Lei Federal nº 8.666/93.

4.7 - A cada pedido, o recebimento definitivo do objeto será efetuado pelo setor requisitante, no prazo máximo de 02 dias úteis, depois de verificada a conformidade das quantidades e especificações com aquelas contratadas e consignadas no **TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO II** do edital.

4.8 - O aceite/aprovação dos produtos pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE OLARIA** não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vício de quantidade e/ou qualidade ou disparidades com as especificações estabelecidas no **TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO II** deste edital.

CLÁUSULA V – DAS OBRIGAÇÕES

5.1 – Do Município

5.1.2 – Prestar a toda e qualquer informação a licitante vencedora, por esta solicitada, necessária à perfeita execução do Contrato;

5.1.3 – Efetuar o pagamento à contratada no prazo avençado, após a entrega da Nota Fiscal;

5.2 – Da Promitente Fornecedor

5.2.1 – Fornecer o objeto desta licitação nas especificações contidas no edital;

5.2.2 - Serão de inteira responsabilidade da empresa, os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais ou quaisquer outros decorrentes da execução deste contrato, isentando o Município de qualquer responsabilidade no tocante a vínculo empregatício ou obrigações previdenciárias, no caso de reclamações trabalhistas, ações de responsabilidade civil e penal, decorrentes dos serviços e de qualquer tipo de demanda.

5.2.3 – A empresa assume o compromisso formal de executar todas as tarefas, objeto da presente ata, com perfeição e acuidade.

5.2.4 – A empresa será responsável por quaisquer danos materiais e/ou pessoais causados ao Município, ou a terceiros, provocados por seus empregados, ainda que por omissão involuntária, devendo ser adotadas, dentro de 48 horas, as providências necessárias para o ressarcimento.

5.2.5 - Deverão ser prestados pela empresa, todos os esclarecimentos que forem solicitados pelo Município, e cujas reclamações se obriga a atender prontamente.

5.2.6 – Manter, durante a execução do contrato, as mesmas condições de habilitação.

CLÁUSULA VI - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

6.1 – Os recursos orçamentários para cobrir as futuras despesas decorrentes desta Ata de Registro de Preços, serão alocados quando da emissão das AF Autorização de Fornecimento.

CLAUSULA VII - DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO:

7.1 – À presente Ata de Registro de Preços reger-se-á conforme o Edital da licitação modalidade Pregão Presencial para Registro de Preços, **Nº 36/2022**.

CLÁUSULA VIII – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

8.1 – Integram esta Ata, o edital do Pregão Presencial para Registro de Preços nº **36/2022** e a proposta da empresa _____.

8.2 – Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal nº 8.666/93, alterada pela Lei Federal nº 8.883/94, no que não colidir com a primeira e nas demais normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais de direito.

CLÁUSULA IX – DO FORO

9.1 – As parte elegem o foro da Comarca de Lima Duarte - MG, como único competente para dirimir quaisquer ações oriundas desta Ata.

E, por haverem assim pactuado, assinam, este instrumento na presença de duas testemunhas abaixo.

Olaria, ____ de _____ de 2022.

Prefeito Municipal

Empresa Detentora da Ata

Testemunhas:

Nome: _____ Nome: _____

CPF: _____ CPF: _____

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO RELATIVA À TRABALHO DE MENORES

DENTRO DO ENVELOPE DE HABILITAÇÃO

Ref.: PREGÃO 36/2022.

_____, inscrito no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____

DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ()

.....
(data)

.....
(representante legal)

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima).

A Declaração em epígrafe deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante e estar assinada pelo representante legal da empresa.

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE
HABILITAÇÃO
FORA DOS ENVELOPES

Ref.: PREGÃO nº 36/2022

(razão social da empresa) _____, com sede na
(endereço) _____, inscrita no CNPJ nº _____, vem
por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a) _____, portador (a) da
Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, em atenção ao
disposto no art. 4º, VII, da Lei Federal nº 10.520/02, declarar que cumpre plenamente
os requisitos exigidos para a habilitação na licitação modalidade **Pregão nº 36/2022**.

Declara, ademais, que não está impedida de participar de licitações e de contratar
com a Administração Pública em razão de penalidades, nem de fatos impeditivos de
sua habilitação.

Ressalva: desejo usufruir da prerrogativa do art. 43 da Lei Complementar nº 123/06 ()

.....
(data)

.....
(representante legal)

Observação:

*A Declaração em epígrafe deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante e
estar assinada pelo representante legal da empresa.*

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ME OU EPP

FORA DOS ENVELOPES

Ref.: PREGÃO nº 36/2022

(razão social da empresa) _____,
com sede na (endereço) _____, inscrita no CNPJ nº
_____, vem, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a)
_____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº
_____, DECLARAR, sob as penas da Lei, que é
_____ (MICROEMPRESA ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE), que
cumpre os requisitos legais para efeito de qualificação como ME-EPP e que não se
enquadra em nenhuma das hipóteses elencadas no § 4º do art. 3º da Lei
Complementar nº 123, estando apta a usufruir dos direitos de que tratam os artigos
42 a 45 da mencionada Lei, não havendo fato superveniente impeditivo da
participação no presente certame.

.....
(data)

.....
(representante legal)



SOLICITAÇÃO DE PARECERES

Olaria, 27 de julho de 2022.

De: Pregoeiro

Para: Departamento Jurídico

Assunto: Registro de Preços para eventual e futura contratação de microempresas - ME, empresas de pequeno porte - EPP ou equiparadas para **fornecimento de hortifruti**, para compor a MERENDA ESCOLAR NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, conforme condições e especificações contidas no **TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO II**, parte integrante e inseparável do edital, independente de transcrição.

Em atendimento as determinações do Exmo. Sr. Prefeito Municipal, abro vista do **Processo de Licitação nº 94/2022, Pregão Presencial nº 36/2022**, para emissão de parecer sobre as Minutas de Contrato e de edital, acima mencionada.

Regiane Maria Aparecida de Souza
Pregoeira