



PROCESSO Nº 000199/2024
EDITAL Nº 000114/2024
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00073/2024
REGISTRO DE PREÇOS

A Prefeitura Municipal de Itapira, através da Secretaria de Recursos Materiais, torna público que fará realizar procedimento licitatório na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo menor preço por item, objetivando o Registro de Preços dos materiais descritos no Item I - OBJETO deste Edital, a qual será processada e julgada em conformidade com a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021; Decreto Municipal nº 056/2023, de 30 de março de 2023 e Decreto Municipal nº 33, de 21 de fevereiro de 2024; Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2.006, com suas alterações; à Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1.990 (Código de Defesa do Consumidor); à Lei Orgânica do Município, de 05 de abril de 1.990, e às demais normas complementares e disposições deste instrumento.

O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio de sistema eletrônico de comunicação pela INTERNET. O sistema referido utiliza recursos de criptografia e de autenticação que asseguram condições adequadas de segurança em toda etapa do certame.

Os trabalhos serão conduzidos por Servidor da Prefeitura do Município de Itapira/SP, designado para a função de Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento dos dados gerados ou transferidos para o sistema de compras eletrônicas, utilizado pela administração direta, constante na página da internet do **Portal de Compras – Pregão Eletrônico – FIORILLI**, (<http://transparencia.itapira.sp.gov.br:8079/comprasedital/>).

O licitante deverá observar as datas e os horários limites previstos para o preenchimento da proposta inicial e para o envio dos documentos de habilitação na plataforma do sistema eletrônico, atentando também para a data e horário de início da disputa. **A não anexação dos documentos de habilitação, conforme exigido no edital, implicará em inabilitação automática da licitante.**

Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

INÍCIO DE ACOLHIMENTO DE PROPOSTAS: às 08 horas do dia 18/06/2024.
ABERTURA DAS PROPOSTAS: às 08 horas do dia 02/07/2024.
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: às 08h30min horas do dia 02/07/2024.

MODO DE DISPUTA ABERTO.

TEMPO DE DISPUTA: 10 minutos, acrescido do tempo de prorrogação automática, quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão.

LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA: Sistema eletrônico de contratações SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico – FIORILLI, (<http://transparencia.itapira.sp.gov.br:8079/comprasedital/>).

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 DIAS

PREGÃO ELETRÔNICO – MANUAL DO FORNECEDOR
Documento disponível em conjunto com este edital no mesmo endereço eletrônico para download.

1. DO OBJETO

1.1. O presente pregão tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE HORTIFRUTIGRANJEIRO, EM ATENDIMENTO ÀS**



NECESSIDADES DAS UNIDADES ASSISTENCIAIS E HOSPITAL MUNICIPAL DE ITAPIRA/SP, conforme solicitação da Secretaria de Saúde, anexas nos autos, de acordo com as especificações técnicas e condições do Termo de Referência, Anexo I.

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar desta licitação as empresas do ramo de atividade pertinente ao objeto licitado e que atenderem às exigências constantes deste Edital e de seus anexos.

2.2. A presente licitação é destinada a participação da AMPLA CONCORRÊNCIA.

2.3. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

2.4. Não poderão disputar desta licitação:

2.4.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.4.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.4.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.4.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.4.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.4.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.4.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.4.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.4.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.4.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

2.5. O impedimento de que trata o item 2.4.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.6. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.4.2 e 2.4.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.7. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.



2.8. O disposto nos itens 2.4.2 e 2.4.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.9. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

2.10. A vedação de que trata o item 2.4.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1 As empresas licitantes interessadas em participar do certame deverão proceder ao credenciamento antes da data marcada para início da sessão pública via internet.

3.1.2 Deverão, ainda, se credenciar por meio da chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis) junto a página eletrônica SCPI — Portal de Compras — Pregão Eletrônico <http://transparencia.itapira.sp.gov.br:8079/comprasedital/>.

3.1.3 As instruções para obtenção da chave e senha de acesso estão disponíveis na cartilha do fornecedor, em conjunto com este edital no mesmo endereço eletrônico para download.

3.1.4 Os licitantes estão isentos de quaisquer custos de operacionalização e uso do sistema SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico – FIORILLI.

3.2 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal, única e exclusiva do licitante ou de seu representante legal, e na presunção de sua capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

3.3 O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.4 A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

3.5 Para os esclarecimentos e dúvidas referentes ao processo licitatório, entrar em contato, exclusivamente, pelo telefone: (19) 3843-9180 ou e-mail: licitacoes@itapira.sp.gov.br.

3.6 Esclarecimentos de dúvidas a respeito de operações no SCPI — Portal de Compras, quais sejam: preenchimento de proposta, *upload* de documentação, bem como eventuais falhas em qualquer fase no transcurso do processo deverão ser sanadas junto ao setor de assistência técnica do provedor do sistema:

- Amendola & Amendola Software: **(17) 3557-9090**
- Fiorilli Software Ltda: **(17) 3264-9000.**

4. DA CONEXÃO COM O SISTEMA

4.1 A participação no pregão dar-se-á por meio de conexão do licitante ao sistema eletrônico acima citado, mediante digitação de sua senha, pessoal e intransferível, e subsequente preenchimento da Proposta Comercial Inicial e encaminhamento dos Documentos de Habilitação, exclusivamente por meio do referido sistema eletrônico, observadas datas e horários limites estabelecidos neste edital.



4.2 O preenchimento da proposta inicial e o encaminhamento dos documentos de habilitação pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências previstas neste edital e seus anexos. A empresa será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

4.3 O comparecimento ao site do representante legal da licitante é imprescindível em todas as sessões pertinentes a este certame licitatório.

4.3.1. A ausência do representante legal da licitante nos horários e datas marcadas no CHAT MENSAGENS, implicará na aceitação por parte do representante legal ausente, de todas e quaisquer decisões tomadas pelo Pregoeiro e aceitas pelas licitantes presentes.

4.4. No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

4.4.1. O pregoeiro, quando possível, dará continuidade à sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

4.4.2. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 60 (sessenta) minutos, a sessão do Pregão Eletrônico poderá ser suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro aos licitantes participantes.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço unitário, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até o fim do recebimento de propostas.

5.2 No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.2.1 cumpre plenamente os requisitos de habilitação;

5.2.2 está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada está em conformidade com o edital e que o valor ofertado compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo;

5.2.3 não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição.

5.2.4 cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei 8.213/1991.

5.3 O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4 O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

5.4.1 no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "nenhuma", impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.4.2 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "nenhuma", apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.5 A falsidade da declaração de que trata os itens 5.2 e 5.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.



5.6 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

5.7 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

5.8 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, a partir da fase de julgamento e aceitação das propostas.

5.9 Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

5.10 O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para providências

5.11 Deverá ser indicado na proposta o responsável pela assinatura da ata de registro de preços, contendo os seguintes dados:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

RG: _____

Data de Nascimento: _____

Endereço residencial completo: _____

E-mail institucional: _____

E-mail pessoal: _____

Telefone(s): _____

5.12 Deverá ser enviado o arquivo.pdf do cadastro corporativo do responsável pela assinatura da ata de registro de preços. Caso a empresa não possua, o primeiro acesso deverá ser feito por meio do login na página inicial do endereço eletrônico <https://tce.sp.gov.br>.

6. DO PREENCHIMENTO E ENVIO DA PROPOSTA

6.1 As licitações aptas para o recebimento de propostas estão disponíveis no portal <http://transparencia.itapira.sp.gov.br:8079/comprasedital/>.

6.1.1. O licitante interessado poderá utilizar filtros de buscas e selecionar o lote/item de interesse e, posteriormente preencher os campos exigidos no sistema e finalizar no comando "enviar proposta".

6.1.2. O licitante deverá enviar a sua proposta mediante o preenchimento prévio das informações exigidas no Sistema.

6.1.3 O Acesso para participar das licitações está condicionado ao cadastro prévio do interessado no portal <http://transparencia.itapira.sp.gov.br:8079/comprasedital/>.

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante.



6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

6.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, dentro do período em que o sistema esteja aberto para o recebimento de proposta. Os documentos de habilitação não poderão ser excluídos ou alterados a partir do prazo em que recebimentos das propostas estiver encerrado.

6.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.9. Eventual sobrepreço ou superfaturamento da proposta ou lance poderá ser objeto de apuração de responsabilidade.

6.10. Independente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão respeitados os procedimentos próprios da Administração Pública e efetuadas as retenções na fonte dos percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a etapa de abertura da sessão pública.

7.3. Quando autorizado e devidamente justificado pelo pregoeiro, os licitantes poderão alterar a proposta anteriormente inserida no sistema durante a fase de análise de propostas.

7.3.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.3.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.3.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.4. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.5. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes, bem como as mensagens automáticas enviadas pelo próprio sistema.

7.6. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.6.1. O intervalo mínimo de diferença de valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta, será aquele estabelecido no sistema "Fiorillus".



7.7. O lance deverá ser ofertado pelo **VALOR UNITÁRIO POR ITEM**, com no máximo duas casas decimais, sendo desprezadas as demais.

7.8. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.9. O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o **MODO DE DISPUTA ABERTO**.

7.11. No pregão eletrônico o **MODO DE DISPUTA "ABERTO"**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

7.12. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.13. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.14. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.15. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.16. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.17. Encerrada a etapa de lances, o sistema identificará as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

7.17.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.17.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.17.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.17.4. Não se aplicará o desempate de que tratam os arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, quando a primeira colocada também tiver se declarado microempresa ou empresa de pequeno porte.



7.17.5 Havendo empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

7.17.5.1 disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

7.17.5.2 avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

7.17.5.3 desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

7.17.5.4 desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade (*compliance*), conforme orientações dos órgãos de controle.

7.17.6 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

7.17.6.1 empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

7.17.6.2 empresas brasileiras;

7.17.6.3 empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.17.6.4 empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.18 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.18.1 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

7.18.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.18.3 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

7.19 Será desclassificada a proposta que:

7.19.1 conter vícios insanáveis;

7.19.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.19.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.19.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.19.5 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.20 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.20.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

7.20.1.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.20.1.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.21 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.



7.22 Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

7.23 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

7.23.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

7.23.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.23.3 O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, em campo próprio indicado, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.23.4 Quando o lote negociado contiver vários itens, é necessário que o licitante mais bem classificado aplique o percentual de desconto indicado na sua proposta em cada item do lote de forma proporcional, caso contrário, o último lance ofertado não será considerado como válido e adequado.

7.23.5 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1 Encerrada a etapa de negociação e aceitação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.4 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) Registro Cadastral ou Registro de Sanções Administrativas do órgão licitante, se houver; e
- b) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica (TCU) (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

8.2 Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.3 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar enquadre-se no tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro obedecerá ao disposto nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 23/06.

8.4 Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos do licitante melhor classificado para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.5 Habilitação Jurídica

8.5.1 Registro Comercial, no caso de empresa individual, ou

8.5.2 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e da última alteração contratual, se houver, devidamente depositados ou arquivados na Junta Comercial do Estado onde estiver estabelecida a pessoa jurídica, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou

8.5.3 Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhadas de prova de diretoria em exercício, ou

8.5.4 Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

8.6 Regularidade Fiscal Federal e Trabalhista

8.6.1 CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica emitido pelo Ministério da Fazenda.



8.6.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo à sede ou domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

8.6.3 Prova de Regularidade para com a Fazenda Nacional, comprovada mediante fornecimento de Certidão conjunta negativa de débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, e Seguridade Social.

8.6.4 Certidão de regularidade de débitos tributários com a Fazenda Estadual e Municipal;

8.6.5 FGTS - Prova de regularidade de recolhimento de Fundo de Garantia por Tempo de Serviço-FGTS, mediante a apresentação de Certificado fornecido pela Caixa Econômica Federal.

8.6.6 CNDT - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, disponível no Portal do Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br/certidao).

8.7 **Qualificação Técnica**

8.7.1 A documentação relativa à qualificação técnica consistirá em:

8.7.1.1 No mínimo um **atestado de capacidade técnica**, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão do licitante para o fornecimento do objeto.

8.8 **Qualificação Econômico-Financeira**

8.8.1 Certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo distribuidor da sede da licitante.

8.8.1.1 Caso a empresa se encontre em processo de recuperação judicial, deverá apresentar durante a fase de habilitação, Plano de Recuperação já homologado pelo Juízo competente e em pleno vigor.

8.9 **Declarações complementares de apresentação obrigatória:**

8.9.1 Declaração de pleno cumprimento dos requisitos de habilitação.

8.9.2 Em se tratando de microempresa ou de empresa de pequeno porte, declaração subscrita por representante legal do licitante afirmando o seu enquadramento nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

8.9.3 Em se tratando de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no artigo 34 da Lei Federal nº 11.488/2007, declaração subscrita por representante legal do licitante afirmando que seu estatuto foi adequado à Lei Federal nº 12.690/2012 e que auferir Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006.

8.9.4 Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

8.10 Os documentos exigidos para fins de habilitação serão apresentados por meio eletrônico, via Sistema FIORILIS.

8.10.1 Havendo dúvida sobre a veracidade do documento, será exigida a apresentação dos originais não-digitais.

8.11 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

8.12 Eventual inabilitação do licitante será considerada para fins de apuração da veracidade das informações prestadas na declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação, conforme o art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021.

8.13 **O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração** de que sua proposta econômica compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas



infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.14 A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.15 Os documentos adicionais exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo estipulado pelo pregoeiro.

8.16 Quanto às certidões que omitirem a data de seu vencimento, só serão aceitas as que forem expedidas com prazo não superior a 06 (seis) meses a contar da data da abertura dos envelopes dos documentos para habilitação.

8.17 Os documentos apresentados deverão ser, obrigatoriamente, da mesma sede, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos para matriz e todas as filiais.

8.18 Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia reprográfica autenticada por Cartório competente, ou mediante publicação em órgão de Imprensa Oficial, devendo, preferencialmente, ser relacionados, separados e colecionados na ordem estabelecida neste Edital.

8.19 Após a vinculação dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência:

8.19.1 complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.19.2 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

8.20 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.21 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1 Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

9.2 O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

- a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

9.3 A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

9.4 Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.



9.5 O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

9.6 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

9.7 Na hipótese de o convocado não assinar a Ata de Registro de Preço no prazo e condições estabelecidas neste edital, o Pregoeiro poderá convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

10. DOS RECURSOS

10.1. A interposição de recurso contra a decisão proferida pelo pregoeiro observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2. O prazo para apresentação das razões recursais é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata. A interposição do recurso será comunicada aos demais licitantes, os quais poderão apresentar contrarrazões em igual prazo, contado da interposição do recurso, sendo assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10.3. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente após a declaração de vencedor, sob pena de preclusão.

10.3.1. O tempo mínimo para manifestação da intenção de recurso será de 30 minutos, podendo o pregoeiro dar provimento ou negar o mesmo.

10.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

10.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

10.7. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

10.8. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico.

10.9. Encerradas as fases de julgamento e habilitação e exauridos os recursos administrativos, o(a) Pregoeiro(a) encaminhará o processo licitatório à autoridade superior, que poderá:

10.9.1. determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

10.9.2. revogar o procedimento por motivo de conveniência e oportunidade, resultante de fato superveniente devidamente comprovado;

10.9.3. proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável; ou

10.9.4. adjudicar o objeto e homologar a licitação.

10.10. A homologação desta licitação não obriga a Administração à contratação do objeto licitado.



10.11. A adjudicação do objeto à licitante vencedora e a homologação da licitação serão publicadas no Diário Oficial do Município de Itapira e disponibilizadas no Portal de Compras – **Pregão Eletrônico** – **FIORILLI**, (<http://transparencia.itapira.sp.gov.br:8079/comprasedital/>).

11. PRAZOS E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DO OBJETO.

11.1 Será emitida ordem de compras pela Secretaria requisitante do Município de Itapira, para o devido fornecimento do objeto.

11.2 O objeto deverá seguir as exigências constantes do **ANEXO I (Termo de Referência)**, as especificações constantes neste Edital, além de Leis e legislações que incidam na plena execução do Objeto, deste Edital.

11.3 A empresa adjudicatária obriga-se a fornecer o objeto a ela adjudicado, conforme especificações e condições estabelecidas neste Edital, em seus anexos e na proposta apresentada, prevalecendo, no caso de divergência, as especificações e condições estabelecidas no edital.

11.4 Correrão por conta da empresa adjudicatária as despesas para efetivo atendimento ao objeto licitado, tais como seguro, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, locação e quaisquer outros que venham a incidir no pleno atendimento do objeto e o fornecimento deverá ocorrer sem prejuízo dos fornecimentos normais desta Prefeitura.

11.5. Constatadas irregularidades no objeto, esta Prefeitura, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

11.5.1 Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do **ANEXO I (Termo de Referência)**, determinando sua substituição.

11.5.2 Determinar sua correção ou devida complementação se houver diferença de quantidades ou de partes.

11.6 As irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo conforme consta no **ANEXO I (Termo de Referência)**, contados do recebimento pelo adjudicatário da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente ofertado.

12. FORMA DE PAGAMENTO

12.1 O pagamento será efetuado pelo Município de Itapira após a comprovação do fornecimento do objeto e a devida apresentação da respectiva Nota Fiscal, devidamente atestada, pela Secretaria requisitante, sem qualquer correção monetária, no prazo estipulado no ANEXO I – Termo de Referência.

12.2 Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal, será imediatamente solicitada à empresa adjudicatária carta de correção, se couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a esta Prefeitura no prazo de 02 (dois) dias úteis.

12.2.1 Caso a empresa adjudicatária não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

13. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

13.1 Os recursos necessários para fazer frente às despesas da presente licitação onerarão as seguintes dotações orçamentárias, conforme abaixo:

- Secretaria de Promoção Social (Materiais de Consumo - Manutenção da Secretaria de Promoção Social) - 02.11.01.08.244.22.2.064.3.3.90.30; - Secretaria de Promoção Social (Materiais de Consumo - Manutenção da Proteção Social Básica) - 02.11.01.08.244.22.2.065.3.3.90.30; - Secretaria de Promoção Social (Materiais de Consumo - Manutenção da Proteção Especial de Média Complexidade) - 02.11.01.08.244.22.2.066.3.3.90.30;



- Secretaria de Promoção Social (Materiais de Consumo - Manutenção da Proteção Especial de Alta Complexidade) - 02.11.01.08.244.22.2.067.3.3.90.30.
- Secretaria de Saúde (Materiais de Consumo - Rede Básica de Saúde) - 02.07.01.10.301.13.2.027.3.3.90.30;
- Secretaria de Saúde (Materiais de Consumo - Ambulatorial e Hospitalar) - 02.07.01.10.302.13.2.029.3.3.90.30;
- Secretaria de Saúde (Materiais de Consumo - Vigilância em Saúde) - 02.07.01.10.304.13.2.030.3.3.90.30.

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

14.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei, o licitante que, a contratada que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

14.2. A sanção de impedimento de participar em licitação e contratar com a Administração Pública poderá ser aplicada também àqueles que:

- a) retardarem a execução do objeto contratual;
- b) demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração;
- c) fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

14.3. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

14.3.1. advertência;

14.3.2. multa de mora;

14.3.2.1. multa de 10% (dez por cento) sobre a parcela remanescente, no caso de inexecução parcial do contrato;

14.3.2.2. multa de 1% (um por cento), por dia de atraso, sobre o valor correspondente a entrega que estiver em desacordo com os prazos estipulados, até o limite de 10 (dez) dias;

14.3.2.3. multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de sua inexecução total;

14.3.2.4 multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato ou do item correspondente, no caso de constatação, pelo Município, de que o material fornecido é diverso das especificações e/ou má qualidade; e

14.3.2.5. multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso recusa injustificada de assinar/receber o contrato.

14.4. As multas são independentes entre si; a aplicação de uma, não exclui a aplicação de outras, bem como das demais penalidades previstas em lei.

14.5. Os prazos para defesa prévia serão de 05 (cinco) dias úteis, nas hipóteses de advertência, multa ou suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração e de 10 (dez) dias úteis na hipótese de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

14.6. O valor das multas eventualmente aplicadas será devidamente corrigido utilizando-se o IPCA/IBGE, conforme legislação pertinente, até a data de seu efetivo pagamento e recolhido aos cofres da Prefeitura do Município de Itapira, dentro do prazo de 10 (dez) dias úteis da data



de sua cominação, mediante guia de recolhimento oficial. Na impossibilidade, será o valor inscrito na Dívida Ativa, para cobrança judicial.

14.7. Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em lei, sendo-lhe facultado vista ao processo.

14.8. Pelo descumprimento de quaisquer cláusulas ou condições do contrato, as multas e penalidade serão elevadas em dobro, em caso de reincidência.

14.9. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar o Edital ou solicitar esclarecimentos, devendo protocolar o pedido no prazo de até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

15.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

15.3. A impugnação ao edital e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados na forma eletrônica, via **Portal de Compras – Pregão Eletrônico – FIORILLI**, (<http://transparencia.itapira.sp.gov.br:8079/comprasedital/>) ou encaminhada via e-mail: licitacoes@itapira.sp.gov.br.

15.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

16.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

16.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

16.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

16.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

16.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

16.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.



16.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

16.9. O Manual de operações do sistema Fiorilli encontra-se disponível aos interessados no Portal <http://transparencia.itapira.sp.gov.br:8079/comprasedital/>.

16.10. Dúvidas ou esclarecimentos adicionais sobre o uso do sistema Fiorilli podem ser obtidas junto ao setor de assistência técnica do provedor do sistema: Amendola & Amendola Software: **(17) 3557-9090**, Fiorilli Software Ltda: **(17) 3264-9000**.

16.11. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

16.12. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <http://transparencia.itapira.sp.gov.br:8079/comprasedital/>.

16.13. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- 16.13.1. Anexo I - Termo de Referência
- 16.13.1.1 Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar.
- 16.13.2. Anexo II – Minuta da Ata de Registro de Preços.
- 16.13.3. Anexo II -A - Cadastro Reserva.
- 16.13.4. Anexo III – Modelos de Declarações.
- 16.13.5. Anexo IV – Modelo de Proposta de Preços.
- 16.13.6. Anexo V - Cadastro do Responsável.
- 16.13.7. Anexo VI - Termo de Ciência e Notificação.
- 16.13.8. Anexo VII - Declaração de Documentos à Disposição do Tribunal de Contas.

Itapira/SP – SP, 17 de Junho de 2024.

Vladen Vieira
Secretário Municipal de Saúde

Regina Ramil Marella
Secretaria de Promoção Social



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE HORTIFRUTIGRANJEIRO, EM ATENDIMENTO ÀS NECESSIDADES DAS UNIDADES ASSISTENCIAIS E HOSPITAL MUNICIPAL DE ITAPIRA/SP, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

ITEM	QT	UN	ESPECIFICAÇÃO
01	100	Quilo	Abacate Manteiga: originário de planta sadia destinado ao consumo "in natura", estar fresco, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e sabor característico da variedade, com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, transporte e armazenamento permanecendo adequado para consumo, sem lesões provocadas por insetos, doenças e mecânicas, sua aparência e sua casca e polpa deverão permanecer firmes e intactas, apresentar tamanho médio e uniforme. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente. Peso mínimo de 0,5 kg por unidade.
02	770	Unid.	Abacaxi pérola: grando com coroa, originário de planta sadia destinado ao consumo "in natura", estar fresco, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e sabor característico da variedade, com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, transporte e armazenamento permanecendo adequado para consumo, sem lesões provocadas por insetos, doenças e mecânicas, estarem livres de resíduos de fertilizantes, apresentar tamanho médio e uniforme. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente. Peso mínimo de 1,300 quilo por unidade.
03	550	Quilo	Abóbora japonesa (cabucha): originário de planta sadia destinado ao consumo "in natura", estar fresco, firme, de porte médio/grande, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor característico da variedade, com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, transporte e armazenamento permanecendo adequado para consumo mediato e imediato. Sem lesões provocadas por insetos, doenças, mecânicas, de natureza fitossanitária, fisiológicas, sua aparência e sua casca e polpa deverão permanecer firmes e intactas. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
04	3.700	Quilo	Abobrinha Italiana extra: originário de planta sadia destinado ao consumo "in natura", estar fresco, firme, de porte médio/grande, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor característico da variedade, com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, transporte e armazenamento permanecendo adequado para consumo mediato e imediato. Sem lesões provocadas por insetos, doenças, mecânicas, de natureza fitossanitária, fisiológicas, sua aparência e sua casca e polpa deverão permanecer firmes e intactas. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
05	550	Maço	Acelga: de qualidade, coloração uniforme, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, destinado ao consumo "in natura", devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, ser de colheita recente, isentas de enfermidades ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra, resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue em saco



			plástico resistente transparente. Peso do maço deve ter 1 quilo.
06	200	Maço	Agrião: de qualidade, coloração uniforme, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, destinado ao consumo "in natura", sem folhas amareladas ou pontos escurecidos, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, ser de colheita recente, isentas de enfermidades ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra, resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente. Peso do maço deve ter 200 gramas.
07	2250	Unid.	Alface lisa: de qualidade, fresca, coloração uniforme, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, destinado ao consumo "in natura", sem folhas amareladas ou pontos escurecidos, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, ser de colheita recente, isentas de enfermidades ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra, resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente. Peso do maço deve ter em média 200 gramas.
08	900	Quilo	Alho Nacional: Alho nobre, grupo branco, tipo especial, cabeça inteira, dentes grandes e uniformes, firmes com brilho, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, de boa qualidade. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 15 (Normas técnicas para raízes, tubérculos e rizomas – Decreto nº 12.486 de 20/10/78).
09	500	Quilo	Alho Descascado: Produto refrigerado deverá atender a Resolução ANVISA nº 23/2000 e Portaria 242/1992 no Ministério da Agricultura, Ser de classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser grão; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa. Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 1 quilo.
10	290	Maço	Almeirão: fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, destinado ao consumo "in natura", devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, isento de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente. Peso do maço deve ter em média 200 gramas.
11	3.500	Quilo	Banana nanica extra: climatizada, originária de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", estar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característico da variedade, com grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e armazenamento adequadas para o consumo mediato e imediato, sem lesões provocadas por insetos, doenças ou mecânicas, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estejam



			isentos de umidades externas anormais, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes, tamanho médio e uniforme (padronizada), não deve estar totalmente madura. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
12	300	Quilo	Banana prata: originária de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", estar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característico da variedade, com grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e armazenamento adequadas para o consumo imediato e imediato, sem lesões provocadas por insetos, doenças ou mecânicas, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidades externas anormais, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes, tamanho médio e uniforme (padronizada), não deve estar totalmente madura. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
13	1.000	Quilo	Batata doce: tubérculo grande de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente, isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra, resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Quanto às características microbiológicas deve obedecer a legislação vigente. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
14	3.600	Quilo	Batata Inglesa: beneficiada lisa extra, tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente, isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra, resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Quanto às características microbiológicas deve obedecer a legislação vigente. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
15	570	Quilo	Berinjela: originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", de porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme, destinado ao consumo "in natura", apresentando tamanho uniforme, e grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológica e mecânicas(física) que afetem sua qualidade e aspecto com casca e polpa intacta. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
16	1.000	Quilo	Beterraba: originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", de primeira qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho, coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. . Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológica e mecânicas(física) que afetem sua qualidade e aspecto com casca e polpa intacta. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.



17	500	Unid.	Brócolis: originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", de primeira qualidade, fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente. Peso em média 450 gramas por unidade.
18	4.500	Quilo	Cebola nacional: de classificação média, primeira qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniforme no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes, deverá estar livre de enfermidades, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes. Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
19	2.850	Quilo	Cenoura: originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", de porte médio/grande e coloração uniforme, de boa qualidade, compacta, firme, fresco, sem rama, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
20	2.850	Maço	Cheiro verde: originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter aroma e cor característicos da espécie/variedade, firme e intacta, isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente. Peso do maço deve ter em média 150 gramas.
21	600	Maço	Chicória: originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente. Peso do maço deve ter em média 500 gramas.
22	3.050	Quilo	Chuchu: originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
23	2.250	Maço	Couve Manteiga: originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, descoloridas, cortadas, secas e rachadas.



			Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser em maços e entregue em saco plástico resistente transparente. O peso do maço deve ter em média 300 gramas.
24	300	Unid.	Couve flor: originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", de porte médio / grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões, mantendo algumas folhas para proteção. Pesando em média 1 quilo por unidade.
25	200	Maço	Espinafre: originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", fresca, de primeira qualidade, com aspecto cor, cheiro, sabor próprio, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente. O peso do maço deve ter em média 400 gramas.
26	450	Quilo	Goiaba vermelha: originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", fresca, de primeira qualidade, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, isenta de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
27	190	Maço	Hortelã: maços com folhas frescas, de cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos escurecidos. Os talos devem estar firmes e quebradiços, de boa qualidade. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente. O peso do maço deve ter em média 150 gramas.
28	400	Quilo	Inhame: originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", de primeira qualidade, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
29	200	Quilo	Jiló: originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
30	5.700	Quilo	Laranja pêra: de primeira qualidade, produto procedente de planta sadia, destinado "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade, apresentar 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 física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas



			características, não conter substâncias terrosas, sujidades produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões da ANVISA. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
31	500	Quilo	Limão taiti: de primeira qualidade, produto procedente de planta sadia, destinado "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade, apresentar 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 física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substâncias terrosas, sujidades produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões da ANVISA. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
32	1.300	Quilo	Maçã gala: categoria tipo 1, nacional, de primeira qualidade, produto procedente de planta sadia, destinado "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade, apresentar 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 física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substâncias terrosas, sujidades produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho. Obedecer padrões da ANVISA. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
33	500	Quilo	Maça Nacional Fuji: Maça fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de papelão.
34	950	Quilo	Mamão formosa: extra, de primeira qualidade, procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprio 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 danificados por quaisquer lesões de origem mecânica, insetos e doenças que afetem suas características, não conter substâncias terrosas, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranho. Obedecer padrões da ANVISA. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
35	500	Quilo	Mandioca: raízes com porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo



			mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
36	980	Quilo	Mandioquinha: de primeira qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
37	300	Quilo	Manga palmer: produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo estar fresca, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
38	600	Quilo	Maracujá: produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo estar fresca, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitos e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
39	3.500	Quilo	Melância: produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo estar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio e uniforme (padronizado). Peso mínimo de 8kg por unidade e máximo de 11kg.
40	300	Quilo	Melão: produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo estar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio e uniforme (padronizado). Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
41	1.600	Quilo	Mexerica ponkan: produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo estar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e transporte, conservando-se em condições adequadas para o



			consumo. Tamanho médio e uniforme (padronizado). Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
42	1.100	Quilo	Pepino: produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo estar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio e uniforme (padronizado). Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
43	200	Quilo	Pimentão verde: de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal (verde), que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca intacta e firme. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
44	200	Quilo	Pimentão vermelho: de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal (vermelho), que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca intacta e firme. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
45	500	Quilo	Quiabo: liso, de primeira (boa qualidade), destinado ao consumo "in natura", tamanho e coloração uniformes sem danos físicos e mecânicos oriundos de transporte, (rachaduras e cortes). Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
46	1.200	Quilo	Repolho: de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, destinado ao consumo "in natura", apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
47	100	Quilo	Repolho roxo: de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, destinado ao consumo "in natura", apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
48	480	Maço	Rúcula: fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, destinado ao consumo "in natura", devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente. O peso do maço deve ter em média 200 gramas.



49	4.900	Quilo	Tomate maduro: de primeira qualidade, liso, graúdo, com polpa firme e intacta, destinado ao consumo "in natura", isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
50	150	Quilo	Vagem: fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.
51	2.200	Dúzia	Ovos: de galinha tipo "A" grande, vermelho, manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais sadios, isentos de sujidades, trincos e quebras na casca, de produção recente embalados em cartelas com 12 unidades, protegidos por filme de PVC, devidamente destacando o nome do produtor, carimbo do SIF, data da embalagem e validade, assim como as condições de armazenamento.

Condições Gerais:

- Prazo de validade da proposta: 60 dias.

Condições Gerais:

- **ENTREGAS PARCELADAS SEM PEDIDO MÍNIMO**, conforme necessidade das Secretarias requisitantes dentro do prazo de até 03 (três) dias após o envio do Pedido de Compras, prorrogável apenas 01 (uma) única vez e por igual período, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Prefeitura, sob pena de decair o direito à contratação. Os gêneros alimentícios devem estar acompanhados de sua respectiva via da DANFE (Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica).
- Os riscos inerentes ao transporte, carga, descarga e entrega do objeto, ficará por conta exclusiva da DETENTORA DA ATA.
- As parcelas do objeto, solicitadas pela Prefeitura, serão transportadas por conta e risco da licitante e entregues no município de Itapira/SP. Os endereços de entrega serão determinados pela Prefeitura, no ato da emissão do Pedido de Compras, e os principais endereços são: **Almoxarifado do Hospital Municipal**, sito na Rua: Reverendo Alfredo Guimarães, nº 111 - Bairro São Benedito - Itapira/SP - Cep.: 13.976-010 e **Almoxarifado da Promoção Social**, sito na Rua: José Pelizer, s/nº - Bairro Vila Figueiredo - Itapira/SP - Cep.: 13.971-145, ou em outro lugar, indicado pelas Secretarias requisitantes, supramencionado no pedido de compra. A descarga do material deverá ser feita exclusivamente por funcionários da parte da detentora da ata, cabendo a Prefeitura somente indicar o local apropriado para alocação dos objetos.
- O objeto dessa aquisição, será recebido da seguinte forma:
 - a) Provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com a especificação.
 - b) Definitivamente, após a verificação da qualidade do material e consequente aceitação.
 - c) O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- A DETENTORA DA ATA ficará obrigada a trocar ou complementar, às suas expensas, o produto que estiver em desacordo com as exigências do edital e/ou apresentar defeitos, quantidade inferior ao estabelecido, em até 02 (dois) dias úteis, após comunicação da Prefeitura feita via ofício ou e-mail. As entregas poderão eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério desta Prefeitura Municipal.
- Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser



substituídos conforme prazo estipulado neste Edital, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

- A proponente vencedora responderá pela qualidade dos produtos fornecidos, dentro das especificações deste Termo de Referência, bem como às normas de validade de cada produto.
- Fica facultado o Município de Itapira, quando assim julgar necessário, solicitar a licitante arrematante, o envio de **"AMOSTRAS"** no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da Secretaria requisitante, dos itens que serão fornecidos, sob pena de desclassificação, quando tais produtos não atenderem ao especificado no Termo de Referência do Edital.
- Fica reservado a esta Administração em qualquer fase do certame, o direito de realizar testes que comprovem a qualidade do produto ofertado. Para tanto, o produto será submetido a análises técnicas pertinentes e ficam, desde já, cientes os licitantes de que o produto considerado insatisfatório em qualquer das análises será automaticamente recusado, devendo ser, imediatamente, substituído.
- O fornecedor está sujeito à fiscalização do produto no ato da entrega e posteriormente, reservando-se a esta Prefeitura Municipal, através do responsável, o direito de não receber o produto, caso o mesmo não se encontre em condições satisfatórias ou no caso de o produto não ser de primeira qualidade. Para todos os produtos, considerar que o peso, a unidade e a qualidade são pré-requisitos para o recebimento.
- ENTREGAS: Os produtos alimentícios deverão ser entregues, de uma a duas vezes por semana (na maioria das vezes a entrega é semanal, normalmente as Segundas Feiras. Elas poderão ser em outros dias também, ou serem em até três entregas na mesma) mediante Pedidos de Compras da Secretaria requisitante.
- Todos os produtos dos itens deste Termo de Referência devem apresentar-se: com sua cor característica, sem partes verdes, bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, livre de defeitos e apodrecimentos, isentos de resíduos de substâncias nocivas à saúde, isenta de sabor e/ou odor estranho ao produto, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
- Os produtos entregues deverão ser frescos sob pena de devolução se estiverem com aparência, cor ou odor duvidosos.
- Não será admitida a subcontratação do objeto licitado.



ANEXO II

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXXX/2024, REFERENTE AO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0XX/2024 PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE HORTIFRUTIGRANJEIRO, EM ATENDIMENTO ÀS NECESSIDADES DAS UNIDADES ASSISTENCIAIS E HOSPITAL MUNICIPAL DE ITAPIRA/SP, CONFORME EDITAL Nº 0XX/2024, PROCESSO Nº 000184/2024.

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de dois mil e vinte e quatro, nesta cidade de Itapira, Estado de São Paulo, na sede da Prefeitura Municipal de Itapira, inscrita no CNPJ/MF sob o n. 45.281.144/0001.00, Inscrição Estadual isenta, situada na Rua João de Moraes, nº 490, Centro, denominada **ORGÃO GERENCIADOR**, neste ato devidamente representado nos termos das Portarias Municipais nº 0xx/2021, pelo Secretário Municipal xxxx, Sr....., brasileiro, portador do RG nº e CPF nº, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Municipal nº 056/2023, de 30 de março de 2023 e Decreto Municipal nº 33, de 21 de fevereiro de 2024, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto Registro de preços para futuras e eventuais aquisições de hortifrutigranjeiro, em atendimento às necessidades das Unidades Assistenciais e Hospital Municipal de Itapira/SP, especificado(s) no(s) item(ns) do Termo de Referência, Anexo I, do Edital de Licitação nº/2024, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

DETENTORA DA ATA: _____, CNPJ nº _____, com sede na Rua xxxx, nº xxxx, Bairro: xxxxxx, na cidade de XXXX, Estado de XXXXX, telefone _____, e-mail _____, representada por seu _____, Sr. _____, brasileiro, _____, residente e domiciliado em _____, RG nº _____ e CPF nº _____.

ITEM	QUANT	UN	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
01	100	Quilo	Abacate Manteiga: originário de planta sadia destinado ao consumo "in natura", estar fresco, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e sabor característico da variedade, com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, transporte e armazenamento permanecendo adequado para consumo, sem lesões provocadas por insetos,			



			doenças e mecânicas, sua aparência e sua casca e polpa deverão permanecer firmes e intactas, apresentar tamanho médio e uniforme. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente. Peso mínimo de 0,5 kg por unidade.			
02	770	Unid.	Abacaxi pérola: graúdo com coroa, originário de planta sadia destinado ao consumo "in natura", estar fresco, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e sabor característico da variedade, com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, transporte e armazenamento permanecendo adequado para consumo, sem lesões provocadas por insetos, doenças e mecânicas, estarem livres de resíduos de fertilizantes, apresentar tamanho médio e uniforme. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente. Peso mínimo de 1,300 quilo por unidade.			
03	550	Quilo	Abóbora japonesa (cabucha): originário de planta sadia destinado ao consumo "in natura", estar fresco, firme, de porte médio/grande, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor característico da variedade, com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, transporte e armazenamento permanecendo adequado para consumo mediato e imediato. Sem lesões provocadas por insetos, doenças, mecânicas, de natureza fitossanitária, fisiológicas, sua aparência e sua casca e polpa deverão permanecer firmes e intactas. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
04	3.700	Quilo	Abobrinha Italiana extra: originário de planta sadia destinado ao consumo "in natura", estar fresco, firme, de porte médio/grande, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor característico da variedade, com grau de maturação tal que			



			lhe permita suportar manipulação, transporte e armazenamento permanecendo adequado para consumo imediato e imediato. Sem lesões provocadas por insetos, doenças, mecânicas, de natureza fitossanitária, fisiológicas, sua aparência e sua casca e polpa deverão permanecer firmes e intactas. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
05	550	Maço	Acelga: de qualidade, coloração uniforme, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, destinado ao consumo "in natura", devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, ser de colheita recente, isentas de enfermidades ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra, resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente. Peso do maço deve ter 1 quilo.			
06	200	Maço	Agrião: de qualidade, coloração uniforme, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, destinado ao consumo "in natura", sem folhas amareladas ou pontos escurecidos, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, ser de colheita recente, isentas de enfermidades ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra, resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente. Peso do maço deve ter 200 gramas.			
07	2250	Unid.	Alface lisa: de qualidade, fresca, coloração uniforme, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, destinado ao consumo			



			"in natura", sem folhas amareladas ou pontos escurecidos, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, ser de colheita recente, isentas de enfermidades ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra, resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente. Peso do maço deve ter em média 200 gramas.			
08	900	Quilo	Alho Nacional: Alho nobre, grupo branco, tipo especial, cabeça inteira, dentes grandes e uniformes, firmes com brilho, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, de boa qualidade. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 15 (Normas técnicas para raízes, tubérculos e rizomas – Decreto nº 12.486 de 20/10/78).			
09	500	Quilo	Alho Descascado: Produto refrigerado deverá atender a Resolução ANVISA nº 23/2000 e Portaria 242/1992 no Ministério da Agricultura, Ser de classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser gráudo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa. Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 1 quilo.			
10	290	Maço	Almeirão: fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, destinado ao consumo			



			"in natura", devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, isento de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente. Peso do maço deve ter em média 200 gramas.			
11	3.500	Quilo	Banana nanica extra: climatizada, originária de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", estar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característico da variedade, com grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e armazenamento adequadas para o consumo mediato e imediato, sem lesões provocadas por insetos, doenças ou mecânicas, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidades externas anormais, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes, tamanho médio e uniforme (padronizada), não deve estar totalmente madura. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
12	300	Quilo	Banana prata: originária de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", estar fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor característico da variedade, com grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e armazenamento adequadas para o consumo mediato e imediato, sem lesões provocadas por insetos, doenças ou mecânicas, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidades externas			



			anormais, aroma e sabor estranhos, estejam livres de resíduos de fertilizantes, tamanho médio e uniforme (padronizada), não deve estar totalmente madura. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
13	1.000	Quilo	Batata doce: tubérculo grande de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente, isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra, resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Quanto às características microbiológicas deve obedecer a legislação vigente. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
14	3.600	Quilo	Batata Inglesa: beneficiada lisa extra, tubérculo de qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente, isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra, resíduos de fertilizantes aderentes à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Quanto às características microbiológicas deve obedecer a legislação vigente. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
15	570	Quilo	Berinjela: originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", de porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme,			



			destinado ao consumo "in natura", apresentando tamanho uniforme, e grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológica e mecânicas(física) que afetem sua qualidade e aspecto com casca e polpa intacta. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
16	1.000	Quilo	Beterraba: originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", de primeira qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho, coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. . Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológica e mecânicas(física) que afetem sua qualidade e aspecto com casca e polpa intacta. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
17	500	Unid.	Brócolis: originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", de primeira qualidade, fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente. Peso em média 450 gramas por unidade.			
18	4.500	Quilo	Cebola nacional: de classificação média, primeira qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvida, com aspecto e sabor típicos da variedade e uniforme no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes, deverá estar livre de enfermidades, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes.			



			Quanto às características microscópicas não deverá apresentar sujidades e parasitas. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
19	2.850	Quilo	Cenoura: originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", de porte médio/grande e coloração uniforme, de boa qualidade, compacta, firme, fresco, sem rama, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
20	2.850	Maço	Cheiro verde: originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter aroma e cor característicos da espécie/variedade, firme e intacta, isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente. Peso do maço deve ter em média 150 gramas.			
21	600	Maço	Chicória: originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e			



			transporte. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente. Peso do maço deve ter em média 500 gramas.			
22	3.050	Quilo	Chuchu: originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
23	2.250	Maço	Couve Manteiga: originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, descoloridas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser em maços e entregue em saco plástico resistente transparente. O peso do maço deve ter em média 300 gramas.			
24	300	Unid.	Couve flor: originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", de porte médio / grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar acondicionadas em caixas			



			plásticas padrões, mantendo algumas folhas para proteção. Pesando em média 1 quilo por unidade.			
25	200	Maço	Espinafre: originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", fresca, de primeira qualidade, com aspecto cor, cheiro, sabor próprio, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente. O peso do maço deve ter em média 400 gramas.			
26	450	Quilo	Goiaba vermelha: originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", fresca, de primeira qualidade, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, isenta de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
27	190	Maço	Hortelã: maços com folhas frescas, de cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos escurecidos. Os talos devem estar firmes e quebradiços, de boa qualidade. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente. O peso do maço deve ter em média 150 gramas.			
28	400	Quilo	Inhame: originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", de primeira qualidade, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam			



			alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
29	200	Quilo	Jiló: originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
30	5.700	Quilo	Laranja pêra: de primeira qualidade, produto procedente de planta sadia, destinado "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade, apresentar 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 física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substâncias terrosas, sujidades produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões da ANVISA. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
31	500	Quilo	Limão taiti: de primeira qualidade, produto procedente de planta sadia, destinado "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade, apresentar 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 física,			



			mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substâncias terrosas, sujidades produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho, tamanho médio e uniforme. Obedecer padrões da ANVISA. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
32	1.300	Quilo	Maçã gala: categoria tipo 1, nacional, de primeira qualidade, produto procedente de planta sadia, destinado "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade, apresentar 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 física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características, não conter substâncias terrosas, sujidades produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estar isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho. Obedecer padrões da ANVISA. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
33	500	Quilo	Maça Nacional Fuji: Maça fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de papelão.			
34	950	Quilo	Mamão formosa: extra, de primeira qualidade, procedente de planta sadia, destinado ao			



			consumo "in natura", devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprio 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 danificados por quaisquer lesões de origem mecânica, insetos e doenças que afetem suas características, não conter substâncias terrosas, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, sem umidade externa anormal, aroma e sabor estranho. Obedecer padrões da ANVISA. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
35	500	Quilo	Mandioca: raízes com porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
36	980	Quilo	Mandioquinha: de primeira qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa			



			intactas e firmes. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
37	300	Quilo	Manga palmer: produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo estar fresca, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
38	600	Quilo	Maracujá: produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo estar fresca, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitos e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
39	3.500	Quilo	Melância: produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo estar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor, apresentar grau de maturação tal que lhe permita			



			suportar a manipulação e transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio e uniforme (padronizado). Peso mínimo de 8kg por unidade e máximo de 11kg.			
40	300	Quilo	Melão: produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo estar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio e uniforme (padronizado). Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
41	1.600	Quilo	Mexerica ponkan: produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo estar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio e uniforme (padronizado). Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
42	1.100	Quilo	Pepino: produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo estar fresca, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo. Tamanho médio e uniforme (padronizado). Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
43	200	Quilo	Pimentão verde: de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal (verde), que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições			



			adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca intacta e firme. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
44	200	Quilo	Pimentão vermelho: de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal (vermelho), que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca intacta e firme. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
45	500	Quilo	Quiabo: liso, de primeira (boa qualidade), destinado ao consumo "in natura", tamanho e coloração uniformes sem danos físicos e mecânicos oriundos de transporte, (rachaduras e cortes). Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
46	1.200	Quilo	Repolho: de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, destinado ao consumo "in natura", apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
47	100	Quilo	Repolho roxo: de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, destinado ao consumo "in natura",			



			apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
48	480	Maço	Rúcula: fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, destinado ao consumo "in natura", devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente. O peso do maço deve ter em média 200 gramas.			
49	4.900	Quilo	Tomate maduro: de primeira qualidade, liso, graúdo, com polpa firme e intacta, destinado ao consumo "in natura", isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
50	150	Quilo	Vagem: fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser entregue em saco plástico resistente transparente.			
51	2.200	Dúzia	Ovos: de galinha tipo "A" grande, vermelho, manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais sadios, isentos de sujidades, trincos e quebraduras na casca, de			



			produção recente embalados em cartelas com 12 unidades, protegidos por filme de PVC, devidamente destacando o nome do produtor, carimbo do SIF, data da embalagem e validade, assim como as condições de armazenamento.			
--	--	--	---	--	--	--

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o Município de Itapira.

3.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

4.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, sendo vedada a possibilidade de o licitante oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.



5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.1, somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital*; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 8.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá cancelar a ata.

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação (IPCA do IBGE).

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, a Administração convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.



7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 8.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.2. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 8.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.4. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo órgão gerenciador, quando o fornecedor:

8.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

8.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

8.1.3. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior; ou

8.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

8.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

8.4.1. Por razão de interesse público;

8.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

8.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado se tornar superior ou inferior ao preço registrado.

9. DAS PENALIDADES

9.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei, o licitante que, a contratada que:

h) der causa à inexecução parcial do contrato;

i) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

j) der causa à inexecução total do contrato;

k) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

l) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

m) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

n) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;



h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

9.2. A sanção de impedimento de participar em licitação e contratar com a Administração Pública poderá ser aplicada também àqueles que:

- a) retardarem a execução do objeto contratual;
- b) demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração;
- c) fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

9.3. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitante e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

9.3.1. advertência;

9.3.2. multa de mora;

9.3.2.1. multa de 10% (dez por cento) sobre a parcela remanescente, no caso de inexecução parcial do contrato;

9.3.2.2. multa de 1% (um por cento), por dia de atraso, sobre o valor correspondente à prestação de serviços que estiver em desacordo com os prazos estipulados, até o limite de 10 (dez) dias;

9.3.2.3. multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de sua inexecução total;

9.3.2.4 multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato ou do item correspondente, no caso de constatação, pelo Município, de que o material fornecido é diverso das especificações e/ou má qualidade; e

9.3.2.5. multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso recusa injustificada de assinar/receber o contrato.

9.4. As multas são independentes entre si; a aplicação de uma, não exclui a aplicação de outras, bem como das demais penalidades previstas em lei.

9.5. Os prazos para defesa prévia serão de 05 (cinco) dias úteis, nas hipóteses de advertência, multa ou suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração e de 10 (dez) dias úteis na hipótese de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

9.6. O valor das multas eventualmente aplicadas será devidamente corrigido utilizando-se o IPCA/IBGE, conforme legislação pertinente, até a data de seu efetivo pagamento e recolhido aos cofres da Prefeitura do Município de Itapira, dentro do prazo de 10 (dez) dias úteis da data de sua cominação, mediante guia de recolhimento oficial. Na impossibilidade, será o valor inscrito na Dívida Ativa, para cobrança judicial.

9.7. Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em lei, sendo-lhe facultado vista ao processo.

9.8. Pelo descumprimento de quaisquer cláusulas ou condições do contrato, as multas e penalidade serão elevadas em dobro, em caso de reincidência.

9.9. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

10. DOS ENCARGOS DA DETENTORA DA ATA

10.1. A DETENTORA DA ATA assume integral responsabilidade pelos danos que causar ao ÓRGÃO GERENCIADOR, ou a terceiros, por si ou por seus sucessores e ou prepostos, na execução do objeto da presente licitação, isentando o ÓRGÃO GERENCIADOR de qualquer reclamação que possa surgir em decorrência da execução dos serviços, inclusive quanto às de natureza indenizatória, trabalhista, previdenciária, fiscal e civil e de quaisquer outros, que sempre e necessariamente correrão por conta e risco da DETENTORA DA ATA.



11. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E PAGAMENTO

11.1 - Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos nas condições estabelecidas no Termo de Referência, Anexo I e cláusula segunda deste termo e serão entregues conforme necessidade da *Secretaria solicitante* e em locais determinados no Pedido de Compras.

11.1.1 - **Entregas parceladas sem pedido mínimo**, conforme necessidade das Secretarias requisitantes dentro do prazo de até 03 (três) dias após o envio do Pedido de Compras, prorrogável apenas 01 (uma) única vez e por igual período, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Prefeitura, sob pena de decair o direito à contratação. Os gêneros alimentícios devem estar acompanhados de sua respectiva via da DANFE (Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica).

11.1.2 - ENTREGAS: Os produtos alimentícios deverão ser entregues, de uma a duas vezes por semana (na maioria das vezes a entrega é semanal, normalmente as Segundas Feiras. Elas poderão ser em outros dias também, ou serem em até três entregas na mesma) mediante Pedidos de Compras da Secretaria requisitante.

11.1.2.1 Assumir inteira responsabilidade pela entrega dos gêneros alimentícios, responsabilizando-se por eventual transporte e descarregamento dos produtos, transportar os alimentos conforme as normas da legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e qualidade dos mesmos. Inclusive, utilizar caixas plásticas retornáveis e em boas condições de higiene para transporte, os entregadores devem estar uniformizados e identificados.

11.2.1.2 Substituir, obrigatoriamente, o item que não atender as exigências de qualidade para utilização. Dever e comprometimento em fornecer os gêneros alimentícios conforme cronograma de entrega definido pelas Secretarias requisitantes. Comprometimento em entregar os gêneros alimentícios com data de validade adequada, sendo que os produtos que apresentarem fora do padrão de qualidade serão devolvidos para troca. Se for percebido qualquer problema na qualidade do produto entregue, que tenha relação com a produção ou transporte será informado à contratada que terá que fazer a substituição do produto.

11.1.3 - As parcelas do objeto, solicitadas pela Prefeitura, serão transportadas por conta e risco da licitante e entregues no município de Itapira/SP. Os endereços de entrega serão determinados pela Prefeitura, no ato da emissão do Pedido de Compras, e os principais endereços são: **Almoxarifado do Hospital Municipal**, sito na Rua: Reverendo Alfredo Guimarães, nº 111 - Bairro São Benedito - Itapira/SP - Cep.: 13.976-010 e **Almoxarifado da Promoção Social**, sito na Rua: José Pelizer, s/nº - Bairro Vila Figueiredo - Itapira/SP - Cep.: 13.971-145, ou em outro lugar, indicado pelas Secretarias requisitantes, supramencionado no pedido de compra. A descarga do material deverá ser feita exclusivamente por funcionários da parte da detentora da ata, cabendo a Prefeitura somente indicar o local apropriado para alocação dos objetos.

11.1.4 - Após a entrega do objeto desta licitação a respectiva via da DANFE (Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica) deverá ser encaminhada à Secretaria solicitante, para conferência e aceite pelo Fiscal do Contrato e/ou pelo Almoxarife, e/ou por outro Servidor especificamente designado.

11.2 - A detentora da ata deverá entregar os gêneros alimentícios de forma parcelada conforme marca, tipo, qualidade, medidas e dimensões especificadas na proposta e acompanhados das respectivas Notas Fiscais e Termos de Garantia.

11.2.1 - O prazo de entrega dos gêneros alimentícios será de 03 (três) dias após o envio do Pedido de Compras, prorrogável apenas 01 (uma) única vez e por igual período, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Prefeitura, sob pena de decair o direito à contratação.

11.2.2 - Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do documento de identificação, do servidor do Contratante responsável pelo recebimento.



11.2.3 - A empresa detentora da Ata de Registro de Preços deverá fornecer qualquer quantidade solicitada pelo Município, não podendo, portanto, estipular cotas mínimas ou máximas.

11.3 - Verificadas irregularidades no objeto contratual, a contratante poderá:

11.3.1 - Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição, ficando por conta da CONTRATADA todas as despesas ou rescindindo a contratação.

11.3.1.1 - Na hipótese de substituição, a contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da administração, no prazo máximo de 02 (dois) dias, contados da notificação por escrito ou e-mail, mantido o preço inicialmente contratado.

11.4 - Se disser respeito a diferença de qualidade ou de partes, a contratante poderá determinar sua complementação ou rescindir a contratação.

11.4.1 - Na hipótese de complementação, a contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias, contados da notificação por escrito ou e-mail, mantido o preço inicialmente contratado.

11.5 - Caso a substituição e/ou complementação do objeto não ocorrem no prazo determinado, estará a Detentora incorrendo em atraso na entrega e sujeita à aplicação das sanções previstas neste termo e contrato.

11.6 - Ficarão a cargo do vencedor do certame as despesas com transporte, seguros, carga, descarga, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução do objeto desta licitação.

11.7 - A Contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir o Objeto do Contrato, no todo ou em parte, a terceiros, sob pena de rescisão.

11.8 - **O objeto será recebido:**

- a) provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do Objeto.
- b) definitivamente, após a verificação de exame quantitativo e qualitativo.

11.9 - O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da DETENTORA DA ATA pela perfeita execução do Empenho, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do Empenho, se a qualquer tempo se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

11.10 - Das obrigações da Detentora da Ata e Órgão Gerenciador

11.10.1 – Da Detentora da Ata

11.10.1.1 - Efetuar a entrega dos gêneros alimentícios, de acordo com as condições e prazos propostos, e demais especificações do ANEXO I deste Edital.

11.10.1.2 - Assumir inteira responsabilidade pela entrega dos gêneros alimentícios, responsabilizando-se por eventual transporte e descarregamento dos produtos, transportar os alimentos conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos. Inclusive, em caixas plásticas retornáveis em boas condições de higiene para transporte, os entregadores devem estar uniformizados e identificados.

11.10.1.3 - Substituir, obrigatoriamente, o item que não atender as exigências de qualidade para utilização.



11.10.1.4 - Emitir faturas no valor pactuado, apresentando-as ao CONTRATANTE para ateste e pagamento.

11.10.1.5 - A detentora da ata deverá comprometer-se a fornecer os gêneros alimentícios conforme Cronograma de Entrega definido pelas Secretarias requisitante.

11.10.1.6 - A detentora da ata se compromete a entregar os gêneros alimentícios com data de validade adequada, sendo que os produtos que se apresentarem fora deste padrão serão devolvidos para troca. Se for percebido qualquer problema na qualidade do produto entregue, que tenha relação com a sua produção ou transporte será informado à contratada que terá que fazer a substituição do produto.

11.10.1.7 - Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto deste Termo de Referência.

11.10.1.8 - Não transferir para o órgão gerenciador a responsabilidade pelo pagamento dos encargos estabelecidos no item anterior, quando houver inadimplência da detentora da ata, nem onerar o objeto deste Termo de Referência.

11.10.1.9 - Manter em compatibilidade com as obrigações assumidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação até cumprimento total do contrato.

11.10.1.10 - Cumprir fielmente com a execução do Contrato, honrando a qualidade, durabilidade e prazos de garantia.

8.10.2 – Do Órgão Gerenciador:

11.10.2.1 - Acompanhar e fiscalizar as entregas dos bens, atestar nas notas fiscais/faturas o efetivo fornecimento do objeto deste Termo de Referência.

11.10.2.2 - Rejeitar, no todo ou em parte os produtos alimentícios, se estiverem em desacordo com a especificação e da proposta de preços da detentora da ata.

11.10.2.3 - Comunicar a detentora da ata todas as irregularidades observadas durante o recebimento dos produtos alimentícios solicitados.

11.10.2.4 - Notificar a detentora da ata no caso de irregularidades encontradas na entrega dos produtos alimentícios solicitados.

11.10.2.5 - Solicitar a complementação ou a substituição dos produtos alimentícios em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

11.10.2.6 - Conceder prazo conforme este termo contratual, após a notificação, para a CONTRATADA regularizar as falhas observadas.

11.10.2.7 - Tomar as medidas necessárias quanto ao fiel recebimento dos bens/materiais/serviços.

11.10.2.8 - Aplicar à detentora da ata as sanções regulamentares.

11.10.2.9 - Exigir o cumprimento dos recolhimentos tributários, trabalhistas e previdenciários através dos documentos pertinentes.

11.11 O Município de Itapira pagará a contratada o preço estabelecido na proposta, o qual inclui todos os custos necessários à perfeita execução do objeto do presente licitatório e ficará condicionado à apresentação da Nota Fiscal em duas vias, com a Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União e o CRF do FGTS em plena validade.



11.12 O pagamento será efetuado pelo Município de Itapira após a comprovação do fornecimento do objeto e a devida apresentação da respectiva Nota Fiscal, devidamente atestada, pela Secretaria requisitante, sem qualquer correção monetária.

11.13 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após a entrega da documentação e fica condicionado à Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União e CRF do FGTS estarem em plena validade.

11.14 Deverá constar no corpo da nota fiscal OBRIGATORIAMENTE, nº do Pedido de Compra, data, nº do banco, agência e conta corrente em nome do detentor.

11.15 A nota fiscal/fatura que apresentar incorreção será devolvida à Detentora e seu pagamento ocorrerá tão somente a sua reapresentação válida, respeitando-se o inicial prazo pagamento.

11.16 A DETENTORA DA ATA não poderá negociar títulos provenientes deste termo.

12. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1 Os recursos necessários para fazer frente às despesas da presente licitação onerarão as seguintes dotações orçamentárias, conforme abaixo:

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- Secretaria de Promoção Social (Materiais de Consumo - Manutenção da Secretaria de Promoção Social) - 02.11.01.08.244.22.2.064.3.3.90.30;- Secretaria de Promoção Social (Materiais de Consumo - Manutenção da Proteção Social Básica) - 02.11.01.08.244.22.2.065.3.3.90.30;- Secretaria de Promoção Social (Materiais de Consumo - Manutenção da Proteção Especial de Média Complexidade) - 02.11.01.08.244.22.2.066.3.3.90.30;- Secretaria de Promoção Social (Materiais de Consumo - Manutenção da Proteção Especial de Alta Complexidade) - 02.11.01.08.244.22.2.067.3.3.90.30. |
| <ul style="list-style-type: none">- Secretaria de Saúde (Materiais de Consumo - Rede Básica de Saúde) - 02.07.01.10.301.13.2.027.3.3.90.30;- Secretaria de Saúde (Materiais de Consumo - Ambulatorial e Hospitalar) - 02.07.01.10.302.13.2.029.3.3.90.30;- Secretaria de Saúde (Materiais de Consumo - Vigilância em Saúde) - 02.07.01.10.304.13.2.030.3.3.90.30. |

13. DAS COMUNICAÇÕES E DA ADMINISTRAÇÃO DA ATA

13.1 O encaminhamento de cartas e documentos recíprocos referentes a esta Ata, serão consideradas como efetuadas, se entregues através de protocolo aos destinatários abaixo:

ÓRGÃO GERENCIADOR:
DETENTORA DA ATA:

13.2 Fica definido neste instrumento, que o _____, será o GESTOR da Ata de Registro de Preços, ficando a seu encargo o gerenciamento das comunicações e pedidos do material, verificação de prazo de entrega e vigência da Ata, tramitação de notas fiscais junto a Secretaria de Finanças, bem como outros atos que se referem a este.

13.3 Caso o Gestor não obtenha êxito nas comunicações, caberá a Gestão de Materiais as demais notificações.

14. CONDIÇÕES GERAIS

14.1 Fica fazendo parte integrante e inseparável do presente termo contratual, não só o Edital de nº 0xx/2024, referente ao Pregão nº 0x/2024, como também a proposta de preços enviada pela DETENTORA DA ATA e Termo de Referência, Anexo I, do presente Edital, para os fins aqui contidos.



Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (...) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Itapira, _____ de _____ de 2024.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPIRA - ÓRGÃO GERENCIADOR

(a) xxxxxxx
Secretário Municipal

DETENTORA DA ATA:

(a)
RG.

AS TESTEMUNHAS:

(a)

(a)



Anexo II - A

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)							
X	Especificação	<i>Marca (se exigida no edital)</i>	<i>Modelo (se exigido no edital)</i>	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade de Mínima	Valor Un	<i>Prazo garantia ou validade</i>

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)							
X	Especificação	<i>Marca (se exigida no edital)</i>	<i>Modelo (se exigido no edital)</i>	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade de Mínima	Valor Un	<i>Prazo garantia ou validade</i>



ANEXO III
MODELOS DE DECLARAÇÕES

MODELO DE DECLARAÇÃO DE FATO IMPEDITIVO DE HABILITAÇÃO

A signatária, para fins de participação no Pregão nº ____/2024, declara sob as penas da Lei, que atende plenamente a todos os requisitos de habilitação contidos no Edital nº ____/2024.

E, por ser a expressão fiel da verdade, firmamos a presente.

Local e data.

(Nome da Empresa e de seu Representante Legal/RG)

OBS.: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente



MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS E OUTRAS

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPIRA

Rua João de Moraes, nº 490, Centro, CEP: 13.970-200, Itapira/SP

REF.: PREGÃO ELETRÔNICO nº ____/2024

PROCESSO Nº. ____/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE HORTIFRUTIGRANJEIRO, EM ATENDIMENTO ÀS NECESSIDADES DAS UNIDADES ASSISTENCIAIS E HOSPITAL MUNICIPAL DE ITAPIRA/SP.

DECLARAMOS, para fins de participação no Pregão acima, que nossa empresa:

- 1) Não está impedida, suspensa temporariamente de participar de licitação e impedida de contratar com a municipalidade de Itapira/SP;
- 2) Não foi declarada inidônea pelo Poder Público, de nenhuma esfera;
- 3) Não existe fato impeditivo à nossa habilitação;
- 4) Não possui entre nossos proprietários, nenhum titular de mandato eletivo;
- 5) Não possui funcionários, dirigentes ou acionistas detentores do controle do estabelecimento participante desta licitação, com qualquer vínculo direto ou indireto com a Prefeitura Municipal de Itapira, nos termos da Lei Orgânica do Município, sob pena de exclusão do certame;
- 6) Não possui no seu quadro de funcionários menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 anos em qualquer outro tipo de trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos;
- 7) Recebeu todos os documentos e tomou conhecimento de todas as informações necessárias para participar do presente certame e das condições para entrega do objeto;
- 8) Aceita e concorda com todas as condições do presente Edital e das especificações que fazem parte integrante do mesmo.
- 9) Em se tratando de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no artigo 34 da Lei Federal nº 11.488/2007, declaração subscrita por representante legal do licitante afirmando que seu estatuto foi adequado à Lei Federal nº 12.690/2012 e que aufere Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006.
- 10) Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.
- 11) Comprometemo-nos a repassar na proporção correspondente, eventuais reduções de preços decorrentes de mudanças de alíquotas de impostos incidentes sobre o fornecimento do objeto, em função de alterações de legislação pertinente, publicadas durante a vigência do contrato;
- 12) Temos conhecimento e submetemo-nos ao disposto na Lei nº 8.078 – Código de Defesa do Consumidor, bem como, ao edital e anexos do PREGÃO Nº ____/____ - FORMA ELETRÔNICA realizado pela Prefeitura do Município de Itapira/SP.

E, por ser a expressão fiel da verdade, firmamos o presente.

Local e data.

(Nome da Empresa e de seu Representante Legal/RG)

OBS.: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente



DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

A (nome da empresa)....., com sede
à (rua/av./praça) n°
....., bairro na cidade de
....., estado, inscrita no CNPJ sob o n°
..... e IE n°, através
de seu(sócio, procurador, etc), o(a) Sr.(a). (nome completo)
.....,
portador(a) do CPF n° e RG
n°....., residente e domiciliado(a) à (rua/av./praça)
....., n°
....., bairro, na cidade de
....., estado, DECLARA com base nos
Artigos de 42 a 45 da Lei Complementar n° 123/06, que
é..... (MICRO EMPRESA ou EMPRESA DE PEQUENO
PORTE).

_____, ____ de _____ de 2024.

(Nome da Empresa e de seu Representante Legal/RG)

OBS.: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente.



ANEXO IV
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Ao
Município de Itapira/SP.

Prezados Senhores,

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2024.

Apresentamos nossa proposta para o fornecimento abaixo discriminado, conforme o Termo de Referência, Anexo I, que integra o instrumento convocatório da licitação em epígrafe.

1 - IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE:

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ E INSCRIÇÃO ESTADUAL:

REPRESENTANTE E CARGO:

CARTEIRA DE IDENTIDADE E CPF:

ENDEREÇO E TELEFONE:

E-MAIL:

AGÊNCIA E NÚMERO DA CONTA BANCÁRIA

2 - CONDIÇÕES GERAIS

A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE HORTIFRUTIGRANJEIRO, EM ATENDIMENTO ÀS NECESSIDADES DAS UNIDADES ASSISTENCIAIS E HOSPITAL MUNICIPAL DE ITAPIRA/SP.

PREÇO: valor unitário com duas casas decimais (0,00) (readequado ao lance vencedor), expressos em algarismos e por extenso.

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias, a partir da data de abertura do pregão.

Prazo de entrega: conforme Edital.

ITEM	QUANT	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$

3 - O preço proposto acima contempla todas as despesas necessárias a plena prestação de serviços, tais como os encargos (obrigações sociais, impostos, taxas, frete, etc.), cotados separados e incidentes sobre a aquisição.

LOCAL E DATA

ASSINATURA DA PROPONENTE

(OBS.: representante legal da empresa)



ANEXO V
CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS
CADASTRO DO RESPONSÁVEL

ÓRGÃO GERENCIADOR:
DETENTORA DA ATA:
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº:
OBJETO:

Nome:	
Cargo:	
CPF:	
Período de gestão:	

As informações pessoais dos responsáveis estão cadastradas no módulo eletrônico do Cadastro TCESP, conforme previsto no Artigo 2º das Instruções nº 01/2020, conforme "Declaração de Atualização Cadastral" ora anexada (s).

LOCAL e DATA:
RESPONSÁVEL: (nome, cargo, e-mail e assinatura)



ANEXO VI - TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

**CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS
TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO**

ÓRGÃO GERENCIADOR:

DETENTORA DA ATA:

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº (DE ORIGEM):

OBJETO:

ADVOGADO(S): (*)

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP - CadTCESP", nos termos previstos no artigo 2º das Instruções nº 01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa(s);

e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Local/data

Autoridade Máxima do Órgão:

ORDENADOR DE DESPESAS DO ÓRGÃO GERENCIADOR:

GESTOR DO ÓRGÃO:

Nome:

Cargo

CPF:

RG:

Data de Nascimento:

Endereço residencial completo:



E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Telefone(s):

Assinatura: _____

Responsáveis pela Homologação do Certame:

Nome:

Cargo:

CPF:

Responsáveis que assinaram o ajuste:

Pelo ÓRGÃO GERENCIADOR:

Nome:

Cargo:

CPF:

RG:

Data de Nascimento:

Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Telefone(s):

Assinatura: _____

Pela DETENTORA DA ATA:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____ RG: _____

Data de Nascimento: ____/____/____

Endereço residencial completo: _____

E-mail institucional: _____

E-mail pessoal: _____

Telefone(s): _____

Assinatura: _____



ANEXO VII
DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TRIBUNAL
CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS

ÓRGÃO GERENCIADOR:

CNPJ:

DETENTORA DA ATA:

CNPJ Nº

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº

DATA DA ASSINATURA: ____/____/____

VIGÊNCIA:

OBJETO:

VALOR (R\$):

Declara(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

Em se tratando de obras/serviços de engenharia: Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, em especial, os a seguir relacionados, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados:

- a) memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;
- b) orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;
- c) previsão de recursos orçamentários que assegurem o pagamento das obrigações decorrentes de obras ou serviços a serem executados no exercício financeiro em curso, de acordo com o respectivo cronograma;
- d) comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi contemplado em suas metas;
- e) as plantas e projetos de engenharia e arquitetura.

LOCAL e DATA:

RESPONSÁVEL: (nome, cargo, e-mail e assinatura)