

EDITAL Nº 007/2022

**PREGÃO PRESENCIAL Nº
007/2022 - SRP**

PROCESSO Nº 00.119/2022

ABERTURA: 09/03/2022 - 09:30 H

CAPÍTULO I - P R E Â M B U L O

PROCESSO N° 00.119/2022

PREGÃO PRESENCIAL N°: 007/2022 - SRP

EDITAL N°: 007/2022

REGIDO PELA LEI N°: Lei do Pregão n° 10.520/2002, Decretos Municipais n°s 1.719/2017 e 1.868/2018, com aplicação subsidiária da Lei Federal n° 8.666 de 21/06/93, com as modificações introduzidas pelas Leis n°s: 8.248/1991 e alterações, 8.883 de 08/06/94, 9.648 de 27/05/98, 9.854, de 27.10.1999 e 12.349 de 2010, bem como pela Lei Complementar n° 123/06 e 128/08, e demais normas legais e regulamentares aplicáveis e atinentes a matéria, bem como ainda, pelas disposições deste instrumento convocatório.

MODALIDADE: PREGÃO

TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO POR ITEM

**LOCAL: PREFEITURA MUNICIPAL DE PORCIÚNCULA RUA
CÉSAR VIEIRA, N° 105 – CENTRO – PORCIÚNCULA/RJ**

DATA E HORA: 09/03/2022 às 09:30 HORAS

(entrega dos envelopes e início de abertura dos mesmos)

O MUNICÍPIO DE PORCIÚNCULA/RJ, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação realizará no dia 09 de março de 2022, às 09:30 horas a licitação na modalidade Pregão Presencial, em sessão pública na Sala de Licitações sito à Rua César Vieira, n° 105 – Centro – Porciúncula/RJ, objetivando à futura e eventual **aquisição de gêneros alimentícios para a distribuição da Alimentação Escolar de todos os alunos da Rede Municipal de Ensino, durante o período de 12 (doze) meses**, conforme as especificações descritas no processo administrativo n° 00.119/2022 da Secretaria Municipal de Educação e no **ANEXO II** (Termo de Referência), parte integrante do Edital do pregão em epígrafe.

O pregão será realizado pelo Pregoeiro João Cesar Honório da Silva, tendo como Equipe de Apoio a Sr. Érick Francisco Moraes Ferreira e a Sr.ª Marcela Ferreira da S. O. Rosa, designados pela Portaria n° 242/2021, e será regido pela Lei Federal n° 10.520 de 17/07/2002, pelos Decretos Municipais n°s 1.868/2018 e 1.719/2017, com aplicação subsidiária da Lei Federal n° 8.666/93, pelo Capítulo V, Seção Única, da Lei Complementar n° 123, de 14/12/2006, observadas as alterações posteriores introduzidas nos referidos diplomas legais e pelas condições estabelecidas no presente Edital e seus ANEXOS.

CAPÍTULO 2 – OBJETO

2.1 - Constitui objeto da presente licitação, à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para a distribuição da Alimentação Escolar de todos os alunos da Rede Municipal de Ensino, durante o período de 12 (doze) meses, conforme as especificações descritas no processo administrativo n° 00.119/2022 da Secretaria Municipal de Educação e no **ANEXO II** (Termo de Referência), parte integrante do presente Edital.

2.2 - Será fornecido programa para elaboração da cotação na entrega do edital, presencialmente e disponibilizado para download no site, onde será obrigatório o uso e fornecimento da proposta utilizando deste recurso, com intuito de inibir erros de digitação, divergência de valores bem como totalizadores dentre outros erros na elaboração da proposta.

2.2.1 – A proposta deverá ser impressa utilizando este programa, datada e assinada e entregue lacrada dentro do envelope “01”.

2.2.2 - No caso de apresentação de mais de uma proposta, será considerada a proposta de menor valor.

2.2.3 - O licitante deverá informar no campo Observação/Marca, o nome do Fabricante do produto ofertado. Em caso de fabricação própria, deverá o licitante preencher com o nome da Empresa. A ausência da informação implicará na desclassificação do item para a empresa.

2.2.4 – O arquivo digital salvo pelo programa, deverá ser entregue em formato digital (CD/DVD ou pendrive) lacrado no envelope “01” junto com a proposta do item 2.2.1.

2.2.5 – As mídias digitais (CD/DVD ou pendrive) entregues no item 2.2.4, serão devolvidos após utilização dos arquivos (importação dos dados).

CAPÍTULO 3 – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 - A participação na licitação objeto do presente é facultada a todas as empresas do ramo pertinente ao objeto desta licitação e que satisfaça as condições e exigências contidas neste Edital.

3.2 – Não poderão participar desta licitação:

3.2.1 - As pessoas físicas e jurídicas de que trata o art. 9º da Lei 8.666/93;

3.2.2 - pessoas físicas e jurídicas suspensas temporariamente de participação em licitação e impedidas de contratar com o Município, ou declaradas inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública da União, dos Estados, dos Municípios, Distrito Federal e suas autarquias ou fundações, valendo a participação nesta licitação como expressa declaração de inexistência de tais impedimentos, sob as penas previstas no parágrafo único do artigo 97 da Lei n.º. 8.666/93;

3.2.3 - empresas em estado de falência e

3.2.4 - consórcios.

3.3 - Não será permitida a participação na licitação de mais de uma empresa sob o controle de um mesmo grupo de pessoas, físicas ou jurídicas.

3.4 – A participação neste certame implica aceitação de todas as condições estabelecidas neste instrumento convocatório.

CAPÍTULO 4 – ENTREGA DOS ENVELOPES

“DOS ENVELOPES “PROPOSTA COMERCIAL” E “DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO”

4.1 - Os envelopes “Proposta Comercial” e “Documentação de Habilitação” deverão ser indevassáveis, hermeticamente fechados e entregues ao Pregoeiro, na sessão pública de abertura deste certame, conforme endereço, dia e horário especificados abaixo:

4.1.2 - O Pregoeiro concede as participantes uma tolerância de até 10 (dez) minutos, após o horário fixado para realização da licitação, para entrega dos envelopes, os quais não serão recebidos ou aceitos após este limite de tempo.

LOCAL: Sala de Licitações sito à Rua César Vieira, nº 105 – Centro –

Porciúncula/RJ. DATA: 09 de março de 2022.

HORÁRIO: 09:30 horas.

4.1.3 – Os envelopes deverão ainda indicar em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORCIÚNCULA

PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2022 - SRP

ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA COMERCIAL

EMPRESA: _____

e

PREFEITURA MUNICIPAL DE

PORCIÚNCULA PREGÃO PRESENCIAL Nº

007/2022 – SRP

ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTOS DE

HABILITAÇÃO EMPRESA: _____

4.2 – A Comissão Permanente do Pregão não se responsabilizará por envelopes de “Proposta Comercial” e “Documentação de Habilitação”, que não sejam entregues ao Pregoeiro designado, no local e horário definido neste Edital.

CAPÍTULO 5 – DA REPRESENTAÇÃO, DO CREDENCIAMENTO E DA DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

5.1 – Cada licitante apresentar-se-á com apenas um representante legal, devidamente munido de credencial, que será o único admitido a intervir nas fases do procedimento licitatório, respondendo por sua representada, com poderes para formular ofertas e lances de preços a menor e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, devendo, ainda, no ato da entrega dos envelopes, identificar-se junto ao Pregoeiro, exibindo a Carteira de Identidade ou documento equivalente. **(com cópia)**.

5.1.1 – Por credencial entende-se:

- a) a habilitação do representante, mediante procuração com firma reconhecida em cartório;
- b) o documento comprobatório de capacidade para representar a empresa no caso de titular da mesma ou sócio administrador. (Ex. Contrato Social) e
- c) cópia do RG e CPF do representante.

PARÁGRAFO ÚNICO: Para fins de verificação da outorga mencionada na alínea “a”, o representante da empresa deverá apresentar, em conjunto com a procuração, Cópia do Contrato Social e última alteração, se houver.

5.2 – A licitante deverá apresentar, no ato da abertura da licitação, declaração expressa “de que cumpre plenamente os requisitos da habilitação exigidos neste certame licitatório”. Modelo **ANEXO V**.

5.3 – O documento de credenciamento e a declaração mencionada no subitem anterior deverão ser entregues separadamente dos envelopes de “**DOCUMENTAÇÃO**” e de “**PROPOSTA**”.

5.4 – O credenciamento será realizado pelo Pregoeiro, após a abertura da sessão.

5.5 – O representante legal da licitante, quando tratar-se de Pessoa Jurídica, que não se credenciar perante o Pregoeiro ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociação de preços, de declarar a intenção de interpor recurso, de renunciar ao direito de interposição de recursos, enfim, para representar a licitante durante a sessão de abertura dos envelopes “Proposta” ou “Documentação” relativos a este Pregão.

5.5.1 – Nesse caso, a licitante ficará excluída da etapa de lances verbais e será mantido o seu preço apresentado na proposta escrita, para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

5.6 – O documento de credenciamento deverá obedecer ao **MODELO do ANEXO IV**.

5.7 - MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

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

CAPÍTULO 6 – PROPOSTAS COMERCIAIS

6.1 – As propostas comerciais deverão ser preenchidas por meio mecânico ou impressos, com suas páginas numeradas e rubricadas, e a última assinada pelo representante legal da empresa, sem emendas, acréscimos, borrões, rasuras, ressalvas, entrelinhas ou omissões, salvo se, inequivocamente, tais falhas não acarretarem lesão ao direito dos demais licitantes, prejuízo à Administração ou não impedirem a exata compreensão de seu conteúdo, observado o modelo constante nos **ANEXOS I e II** deste Edital, e deverão constar:

6.1.1 – Nome, número do CNPJ, endereço, telefone e fax da empresa preponente – Pessoa Jurídica;

6.1.2 - Nome, número do RG, endereço, telefone e fax, se houver, do prestador de serviço – Pessoa Física;

6.1.3 – Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data estipulada para a entrega dos envelopes;

6.1.4 – Prazo de execução do objeto não superior ao estabelecido no Capítulo 13, contados em dias úteis a partir da homologação;

6.1.5 – As propostas não poderão impor condições ou conter opções, somente sendo admitidas propostas que ofertem apenas uma marca, um modelo e um preço para cada item do objeto desta licitação.

6.1.6 – **O licitante deverá apresentar a proposta de preços de forma detalhada, descrevendo o produto ofertado, indicando a marca, modelo, quantidade, prazos de validade, de garantia e de entrega, no que for aplicável, bem como os valores unitários e totais, sob pena de desclassificação de sua proposta.**

6.2 - No ato da entrega dos Documentos e dos Envelopes “01” e “02” a licitante deverá apresentar também sua “Proposta Digital” em um dispositivo de armazenamento de dados, tipo Pen Drive, CD gravável tipo R/RW ou DVD, conforme software fornecido pela **PMP** como forma de agilidade dos trabalhos do certame licitatório, o qual, a referida “Proposta Digital” deverá estar devidamente preenchida, contendo as mesmas marcas/modelos, preços unitários e totais da sua Proposta Escrita, sendo, de sua inteira responsabilidade o seu fiel e perfeito preenchimento. O seu descumprimento não será motivo para desclassificação.

OBSERVAÇÕES:

a) Os valores deverão ser apresentados em moeda corrente nacional, contendo, **preferencialmente, duas casas decimais após a vírgula, entretanto, quando for necessário, serão aceitas até quatro casas**, inclusas todas as taxas, fretes, impostos, encargos sociais e trabalhistas, seguros, descontos e quaisquer acréscimos que se fizerem necessários à perfeita propositura dos preços a serem ofertados.

b) Em caso de divergência entre os valores unitários e totais do item, O Pregoeiro considerará para efeito de julgamento, o valor unitário, providenciando a devida correção do valor global;

c) Em caso de divergência entre os valores expressos em algarismos e por extenso, prevalecerá a importância expressa por extenso.

d) Pequenas falhas ou defeitos na apresentação das propostas, não comprometendo a legalidade do certame, serão resolvidas pelo Pregoeiro.

e) Estando presente à sessão representante do licitante, a falta de assinatura poderá ser sanada no ato de constatação do fato, desde comprovados os poderes do representante para tal.

6.3 - DA DESCLASSIFICAÇÃO

- Serão desclassificadas:

6.3.1- Serão desclassificadas as propostas que não atenderem, no todo ou em parte, às disposições deste Edital, aquelas com preço excessivo e aquelas que tiverem preços manifestantes inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os mercados e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.

6.3.2 – Propostas com valor global superior ao limite estabelecido pela Administração Municipal.

CAPÍTULO 7 – HABILITAÇÃO

7.1 – Toda a documentação exigida deverá ser apresentada conforme artigo 32, da Lei nº 8.666/93:

- ▶ em original;
- ▶ por qualquer processo de cópia, exceto por fac-símile, devidamente autenticada por cartório competente, publicação em órgão da Imprensa Oficial e ou por servidor da Administração Pública;

- ▶ todos os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada, conforme o disposto no Art. 32 da Lei nº 8.666/93, inclusive com a autenticação feita pelo pregoeiro ou pela equipe de apoio, na própria sessão, mediante a apresentação dos originais.

► As certidões, declarações ou quaisquer outros documentos valerão nos prazos que lhe são próprios; inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidas por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.

7.1.1 - Em nenhum caso será concedido prazo para apresentação de documentos de habilitação que não tiverem sido entregues na própria sessão na forma previamente prevista em instrumento editalício, sendo que a falta de quaisquer documentos implicará na inabilitação do licitante.

7.1.2 - No caso de microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), ser detentora da proposta/lance de menor valor, esta deverá apresentar TODA a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição. A falta de algum desses documentos acarretará em sua Inabilitação.

7.1.3 - Se o autor da melhor proposta não atender aos requisitos de habilitação, o pregoeiro fará imediata convocação da empresa autora da proposta classificada em segundo lugar, para apresentar sua documentação de habilitação, e assim sucessivamente, até encontrar a proponente que atenda, integralmente, os requisitos de habilitação exigidos no Edital.

7.1.4 - Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos no presente edital e seus anexos

A regularidade da habilitação do licitante será confirmada por meio da análise ainda dos seguintes documentos, os quais deverão ser apresentados no envelope documentos de habilitação, a saber:

7.2 – HABILITAÇÃO JURÍDICA:

→a) Registro no Registro Público de Empresas Mercantis, em se tratando de empresário individual ou sociedade empresária;

→b) Registro no Registro Civil das Pessoas Jurídicas em se tratando de sociedade simples;

→c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, no órgão correspondente, indicando os atuais responsáveis pela administração, com cópia do RG e CPF de todos os sócios. Caso os responsáveis pela administração não constem no contrato social, documento que indique a responsabilidade pela administração.

→d) No caso de sociedades anônimas, cópia da ata da assembleia geral ou da reunião do conselho de administração atinente à eleição e ao mandato dos atuais administradores, evidenciando o devido registro na junta comercial pertinente ou a publicação prevista na Lei 6.404/76 e suas alterações.

→e) Em se tratando de Fundações, apresentar certidão de regularidade expedida pelo Ministério Público do Estado de sua constituição.

→f) No caso de Microempreendedor Individual incluir o Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, disponível em <http://www.portaldoempreendedor.com.br>

7.3- REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- ➔a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) do Ministério da Fazenda devidamente válida;
- ➔b) Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;
- ➔c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, no domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da Lei, comprovada da seguinte forma: a) a comprovação de regularidade para com a Fazenda Federal deverá ser feita através de Certidão de Quitação de Tributos, Contribuições Federais e à Dívida Ativa da União, com base na Portaria conjunta RFB/PGFN nº 1751, de 02 de outubro de 2014, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil em conjunto com a Procuradoria- Geral da Fazenda Nacional. b) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Estadual deverá ser feita através de Certidão Negativa de Débito relativo ao ICMS (RJ) acompanhada da CN da Dívida Ativa, emitida pelo órgão próprio da Procuradoria Geral do Estado, nos termos da Resolução conjunta PGE/SER nº 33/2204. c) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Municipal deverá ser feita através de Certidão Negativa de Débito relativo ao ISS;
- ➔d) Certificado de Regularidade para com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), (Lei n.º 8.036/90, artigo 27);
- ➔e) Prova de regularidade relativa a Débitos Trabalhistas (CNDT), para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, (Lei nº 12.440/2011, artigo 642-A);

7.3.1 – Microempresas e empresas de pequeno porte:

73.1.1 – A microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá apresentar os documentos de regularidade fiscal, mesmo que apresentem alguma restrição, caso seja adjudicatária deste certame, nos termos do art. 43 da Lei complementar nº 123/2006 e suas alterações, em especial, as alterações promovidas pela Lei Complementar Federal nº 147/2014;

73.1.2 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

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

7.4 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- ➔a) Para comprovação da qualificação econômico-financeira a licitante deverá apresentar:

I – Certidão Negativa de Falência ou Concordata, expedido pelo distribuidor da sede da licitante; no máximo em prazo não superior a 90 (noventa) dias, anterior à data da licitação;

7.5 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

→a) Para efeito da comprovação da qualificação técnica a empresa licitante deverá apresentar juntamente com os outros documentos de habilitação, no mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado (neste caso, com firma reconhecida em cartório), que comprove que a licitante já forneceu materiais da mesma natureza, ou que já prestou serviço com as mesmas características do objeto, com qualidade e pontualidade, com indicação do (s) objeto (s) fornecido (s) ou do (s) serviço (s) prestado à entidade emissora, ciente a licitante que a comprovação da documentação em tela poderá a qualquer tempo ser requerida ou analisada;

→b) Declaração firmada pela empresa acerca dos equipamentos e veículos de que dispõe e a serem utilizados na execução do (s) serviço (s) ou na entrega da (s) mercadoria (s), se encontram em perfeito estado de conservação e funcionamento ao fim a que se destinam, conforme legislação pertinente, podendo a Administração Municipal vistoriar os equipamentos em até 24h após declarada a vencedora do certame.

7.6 - Juntamente com os documentos referidos neste capítulo (CAPÍTULO 7 – HABILITAÇÃO), serão apresentados para fins de habilitação as seguintes declarações e certificados:

7.6.1 – Alvará Sanitário concedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal;

7.6.2 – Alvará da sede da empresa participante, habilitando-a ao exercício da atividade objeto do presente Edital.

7.7 - ESPECÍFICO PARA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL:

7.7.1 – Os licitantes que cotarem preços para os itens de origem animal deverão apresentatr **Título de Comprovação de Registro da empresa produtora no SIE-RJ ou SIF. Caso a empresa licitante for a Produtora dos produtos de origem animal**, esta deve apresentar, na data da licitação, seu próprio Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal (SIE-RJ ou SIF) de acordo com o Decreto Estadual (RJ) Nº 38.757 de 25 de Janeiro de 2006.

7.8 – Declaração de que a empresa não se acha declarada inidônea para licitar e contratar com o Poder Público ou suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração Municipal. (**MODELO ANEXO VI**).

7.9 – Declaração de que a empresa não possui, em seus quadros funcionais, nenhum trabalhador menor de dezoito anos desempenhando trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor de dezesseis anos em qualquer trabalho, segundo determina o inciso V do artigo 27 da Lei Federal 8.666/93 (com redação dada pela Lei nº 9.984 de 27 de outubro de 1.999), salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, na forma do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal (**MODELO ANEXO VII**).

CAPÍTULO 8 – SESSÃO DO PREGÃO

8.1 - Após o encerramento do credenciamento e identificação dos representantes das empresas proponentes, o Pregoeiro declarará aberta a sessão pública do PREGÃO, oportunidade em que não mais aceitará novos proponentes, dando início ao recebimento dos envelopes contendo a Proposta Comercial e os Documentos de Habilitação, exclusivamente dos participantes devidamente credenciados.

CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS:

8.2 – Abertos os envelopes de Propostas Comerciais, estas serão analisadas verificando o atendimento de todas as especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

8.2.1 - O Pregoeiro classificará o autor da oferta de valor mais baixo e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) à proposta de menor preço, para participarem dos lances verbais.

8.2.2 – Se não houver, no mínimo 03 (três) propostas de preços nas condições definidas na cláusula anterior, o Pregoeiro classificará as melhores propostas subsequentes, até o máximo de 03 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas apresentadas.

8.2.3 – Poderão ser corrigidos pelo Pregoeiro quaisquer erros de soma, multiplicação e/ou quaisquer outros erros considerados meramente formais.

8.2.4 – A falta de data e/ou rubrica da proposta poderá ser suprida pelo representante legal presente à reunião de abertura dos envelopes “Proposta” com poderes para esse fim.

8.2.5 – A falta do CNPJ e/ou endereço completo poderá também ser preenchida pelos dados constantes dos documentos apresentados dentro do envelope “Documentação”.

8.2.6 – Após a fase de classificação, não caberá desistência das propostas, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

LANCES VERBAIS:

8.3 – Aos licitantes classificados, será dada a oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais. **Esclarecendo que os lances mínimos serão exigidos pelo pregoeiro no ato da licitação, tendo por base menor preço apresentado.**

8.3.1 – Se duas ou mais propostas, em absoluta igualdade de condições, ficarem empatadas, será realizado sorteio em ato público, para definir a ordem de apresentação dos lances.

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

8.3.3 – Se os trabalhos não puderem ser concluídos e/ou surgirem dúvidas que não possam ser dirimidas de imediato, os motivos serão consignados em ata e a continuação dar-se-á em sessão a ser convocada posteriormente.

8.3.4 - Os envelopes não abertos, já rubricados no fecho, pelo Pregoeiro e pelos representantes legais das licitantes presentes, ficarão em poder do Pregoeiro até nova sessão de continuidade do julgamento.

8.3.5 - Encerrada a etapa competitiva e ordenadas às propostas, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação da licitante que tiver apresentado o menor preço, para confirmação das exigências habilitatórias constantes no Edital.

8.3.6 - O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pelo Pregoeiro, as licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

JULGAMENTO E CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS:

8.4 - O critério do julgamento será: **MENOR PREÇO POR ITEM, itens 01 ao 109**. Sendo certo que o **CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS** serão os preços unitários globais, em face dos preços paradigmas estipulados pela Administração Municipal.

8.4.1 – Os lances deverão ser ofertados, sendo aceitas propostas que reduzam o preço ofertado na proposta escrita. No encerramento dos lances verbais o pregoeiro verificará se os valores ofertados estão compatíveis com o estabelecido no preço de referência, negociando até a aceitabilidade da proposta.

8.4.2 – Caso não se realize lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado da contratação.

8.4.3 – Em havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do Edital e que seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação, esta poderá ser aceita.

8.4.4 – Sendo aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições habilitatórias.

8.4.5 – Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto para o qual apresentou proposta.

8.4.6 – Se a oferta não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a verificação das condições de habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto do certame, para o qual apresentou proposta.

8.4.7 – Na situação prevista no item 8.4.6, o pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido o menor preço.

8.4.8 – Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio, pelos licitantes presentes, bem como por outras pessoas que eventualmente estejam assistindo a sessão pública.

8.4.9 – Decididos os recursos ou transcorrido o prazo para sua interposição relativamente ao pregão, o Pregoeiro devolverá, aos licitantes, julgados desclassificados em todos os itens, os envelopes “DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO” inviolada, podendo, todavia, retê-los até o encerramento da licitação.

8.4.10 - Quando todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, a Administração poderá fixar aos licitantes o prazo de oito dias úteis para a apresentação de nova documentação ou de outras propostas escoimadas, nos termos do art. 48, §3º da Lei nº. 8.666/93.

9 - DO DIREITO DE PREFERÊNCIA

91 - Caso a proposta mais bem classificada não seja apresentada por uma MPE e se houver proposta apresentada por licitante devidamente declarado como MPE, igual ou até 5% superior à melhor proposta proceder-se-á da seguinte forma:

92 - Será oportunizado o exercício do direito de preferência à MPE, que consiste na possibilidade dela apresentar proposta de preço inferior à empresa melhor classificada que não se enquadra como MPE;

93 - O novo valor proposto pela MPE deve ser apresentado após o encerramento da fase de lances e solicitado pelo pregoeiro, sendo permitida apenas à MPE, apta a exercer o direito de preferência, ofertar nova proposta, de valor inferior ao preço ofertado pela empresa melhor classificada que não se enquadra como MPE;

94 - Caso a MPE não exerça o direito de preferência ou não atenda às exigências do edital serão convocadas as MPE remanescentes, cujas propostas se enquadrem no limite de 5%, obedecida a ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, e assim sucessivamente, até a identificação de uma empresa que preencha todos os requisitos do edital;

95 - Se houver equivalência de valores apresentados por MPE, dentre as propostas de valor até 5% (cinco por cento) superior à proposta de menor preço ofertada pela empresa não enquadrada como MPE, será realizado sorteio público para identificação daquela que terá preferência na apresentação de nova proposta;

96 - Na hipótese de nenhuma MPE não atender às exigências do edital, a empresa não enquadrada como MPE que apresentou o menor preço permanece na posição de melhor classificada.

CAPÍTULO 10 – RECURSOS

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

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

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

10.4 - Os recursos e as contrarrazões interpostos pelas licitantes deverão ser instrumentalizados em autos apartados aos do processo principal e entregues no Serviço de Protocolo, localizado na sede da Prefeitura, das 8 h às 17h, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados.

10.5 - Os itens para os quais não forem interpostos recursos poderão ser desde logo adjudicados.

10.6 - Os recursos e as contrarrazões serão dirigidos ao Srº Prefeito Municipal, ou pessoa a esse fim devidamente outorgada, que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, decidirá de forma fundamentada.

CAPÍTULO 11 - ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

11.1 – Inexistindo manifestação recursal, o Pregoeiro adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor, com a posterior homologação do resultado pela autoridade competente.

11.2 – Decididos os recursos porventura interpostos, e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto ao(s) licitante (s) vencedor (es) do procedimento licitatório e homologará a licitação.

11.3 - Homologada a licitação pela autoridade competente, o adjudicatário será convocado para assinar a Ata no prazo definido em Edital; e

11.4 - Se o licitante vencedor, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não firmar seu termo na Ata, aplicar-se-á o disposto no inciso XVI do art. 4º da Lei 10.520/2002.

11.5 – A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à Assinatura da Ata de Registro de Preços.

CAPÍTULO 12 – ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

121 – Encerrado o procedimento licitatório, o representante legal da proposta vencedora será convocado para firmar o seu termo na Ata de Registro de Preços ou instrumento equivalente, conforme minuta constante no **ANEXO III** do presente, em observância ao previsto na proposta aceita e sob a égide da legislação pertinente a matéria.

122 – O adjudicatário deverá comprovar a manutenção das condições demonstradas para habilitação, para assinatura da Ata de Registro de Preços.

123 – Caso o adjudicatário não apresente situação regular no ato da assinatura da Ata ou recuse-se a assiná-la no prazo e condições estabelecidos, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, serão convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação e a qualificação dos mesmos, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

124 – O representante legal da proposta vencedora deverá assinar a Ata, dentro do prazo máximo de 05(cinco) dias úteis a contar do recebimento da comunicação, que poderá ser via fax ou e-mail ou mediante ofício c/ recibo.

125 – Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para assinatura da Ata de Registro de Preços ou instrumento equivalente, decorrentes desta licitação, somente será analisada se apresentada antes do prazo para tal e devidamente fundamentada.

126 – A Ata de Registro de Preços implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, após cumpridos os requisitos de publicidade.

127 - A recusa injustificada de fornecedor classificado em assinar a ata, dentro do prazo estabelecido neste artigo, ensejará a aplicação das penalidades legalmente estabelecidas.

128 - A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.

129 – No presente objeto, o Órgão Gerenciador, no caso em tela a Secretaria de Educação, designará Servidor ou Comissão para gerenciamento da Ata de Registro de Preços e serão admitidas adesões de não partícipes ou caronas, nos moldes do Decreto nº 1.776/2017 e nos termos abaixo.

1291 – Os órgãos ou entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverão manifestar seu interesse mediante consulta dirigida a autoridade competente, contendo a informação do item e a quantidade desejada, que posteriormente encaminhará ao órgão gerenciador da Ata, para que este verifique a possibilidade de utilização da Ata de Registro de Preços, com os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecidos à ordem de classificação.

1292 – As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este artigo não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

1293 – O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

1294 – Fica permitido, desde que comprovada, demonstrada e justificada a viabilidade econômica, financeira e operacional, as adesões pela Administração Pública Municipal as Atas de Registro de Preços de órgãos ou entidades da Administração Pública Estadual ou Federal, e ainda a estas de órgãos de Administração Pública Municipal da mesma unidade federativa.

1210 – O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de (06) seis meses a contar da data da assinatura da Ata. Sendo certo que a validade da Ata de Registro de Preços não poderá exceder doze meses e não se limitará ao exercício financeiro da Administração.

CAPÍTULO 13 - DO PAGAMENTO

13.1 – Se ocorrer à futura e eventual aquisição do objeto do presente, o pagamento se dará em até **30 (trinta) dias**, conforme as solicitações da Secretaria requisitante e após as efetivas entregas do objeto licitado, e se dará em tantas parcelas quanto forem as da entrega, no máximo ao trigésimo dia útil, a contar do período de adimplemento da obrigação, e deverá ser requerido junto à Secretaria Requisitante, com o documento de cobrança do objeto executado no período da obrigação, isento de erros e devidamente acompanhado dos seguintes comprovantes:

a) Certificado de Regularidade para com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), (Lei n.º 8.036/90, artigo 27);

b) Prova de regularidade relativa à Fazenda Federal através da Certidão de Quitação de Tributos, Contribuições Federais e à Dívida Ativa da União, com base na Portaria conjunta RFB/PGFN nº 1751, de 02 de outubro de 2014, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil em conjunto com a Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional.

13.1 – Na ocorrência de eventuais antecipações de pagamento, sempre em correspondência à antecipação de execução, o respectivo desconto, seja a requerimento do contratado ou no interesse da Administração, será calculada aplicando-se o índice de 0,033% (trinta e três milésimos por cento) por dia de antecipação. Aplicar-se-á, como desconto, a compensação financeira acima referida, atendendo-se deste modo, o que dispõe a alínea, “d”, do inciso XIV do artigo 40 da Lei Federal nº 8.666/93.

13.3 - Ocorrendo atraso no pagamento das obrigações e desde que este atraso decorra de culpa da **PMP-RJ**, o valor devido será acrescido de 0,1% (um décimo por cento) a título de multa, além de 0,033% (trinta e três milésimos por cento) por dia de atraso, a título de compensação financeira, a serem calculados sobre a parcela devida.

13.4 - O pagamento da multa e da compensação financeira a que se refere o subitem anterior será efetivado mediante autorização expressa do Secretário de Educação, em processo próprio, que se iniciará com o requerimento da licitante contratada dirigido à Tesouraria da Secretaria Municipal de Educação da **PMP-RJ**.

13.5 - As faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas ao emitente e seu vencimento correrá 10 (dez) dias úteis após a data de sua reapresentação.

CAPÍTULO 14 – DAS CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO E DA ENTREGA

14.1 – O prazo de fornecimento dos produtos será de até 05 (cinco) dias corridos e começará a fluir a partir do 1º (primeiro) dia útil seguinte ao do recebimento, pela contratada, do Termo de Autorização de Fornecimento, a ser emitido pela **Secretaria Municipal de Educação da PMP-RJ**.

14.2 – O prazo vertente poderá ser prorrogado, mantidas as demais condições da contratação e assegurada à manutenção do seu equilíbrio econômico financeiro, desde que ocorra algum dos motivos elencados no § 1º do art. 57 da Lei Federal nº 8.666/93, devidamente autuado em processo.

14.3 – O(s) produto(s) solicitado(s) deverá(ão) ser entregue(s) no **Serviço de Almojarifado (SAL)** vinculado a Secretaria Municipal de Educação, no período matutino compreendido entre 7h e 12h, e tratando-se de hortifrutigranjeiros a entrega deverá ser realizada impreterivelmente até as 8h, exceto nos feriados nacionais, do estado do Rio de Janeiro e do Município de Porciúncula. E caso seja necessário, deverá entregarm em escolas designadas pela mesma, após solicitação feita pelo setor competente. As entregas deverão obedecer ao cronograma previsto pela Secretaria Municipal de Educação em dias e horários.

14.4 – Os materiais serão recebidos nas dependências do **Serviço de Almojarifado (SAL)** pelo responsável do Setor, no caso de escolas será recebido pelo diretor(a) da entidade.

14.5 – A entrega dos gêneros alimentícios deverá observar as condições estabelecidas no presente instrumento, podendo o **Serviço de Almojarifado (SAL)** ser contatados pelo telefone (22) 3842-1292 e e-mail: educacao@porciuncula.rj.gov.br

14.6 – A nota fiscal deverá acompanhar cada entrega e descrever detalhadamente o produto fornecido.

CAPÍTULO 15 – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1 – A recusa do adjudicatário em assinar a Ata, dentro do prazo estabelecido neste Edital, bem como o atraso e a inexecução parcial ou total do ora estabelecido em Ata, caracterizarão o descumprimento da obrigação assumida e permitirão a aplicação das seguintes sanções pela Administração:

15.1.1 – advertência, que será aplicada sempre por escrito;

15.1.2 – multas;

15.1.3 – Cancelamento do Registro sujeitando-se o Detentor da Ata ao pagamento de indenização a Administração por perdas e danos;

15.1.4 – Suspensão temporária do direito de licitar com esta Prefeitura e com outros entes municipais;

15.1.5 – Indenização à Administração da diferença de custos para procedimentalização de nova Ata de Registro de Preços ou da convocação de remanescente;

15.1.6 – Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, por prazo não superior a 05 (cinco) anos.

15.2 – A multa será aplicada à razão de 0,1% (um décimo por cento) sobre o valor total dos materiais em atrasos, por dia de atraso no fornecimento dos materiais.

15.2.1 – O valor máximo das multas não poderá exceder, cumulativamente, a 20% (vinte por cento) do valor total atualizado da Ata.

15.3 – As sanções previstas neste CAPÍTULO poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade da infração, facultada ampla defesa à Detentora da Ata, no prazo de 05(cinco) dias úteis a contar da intimação do ato.

EXTENSÃO DAS PENALIDADES

15.4 - Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar a Ata, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução da Ata, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado do Sicaf, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º da Lei 10.520/2002, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em Edital, na Ata e demais cominações legais.

CAPÍTULO 16 – DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

16.1 - Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar os termos do presente Edital de Licitação por irregularidade na aplicação das Leis 10.520/2002 e Lei 8.666/93, devendo protocolar o pedido até 5 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação, devendo a Administração julgar e responder à impugnação em até 3 (três) dias úteis.

16.2 - Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

CAPÍTULO 17 – DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1 - A participação nesta licitação será considerada como evidência de que a licitante examinou completamente este Edital, aceitando integralmente suas normas e que obteve da Municipalidade, através do Setor de Licitações, as informações que solicitaram.

17.2 – Este Edital deverá ser lido e interpretado na íntegra e após apresentação da documentação e da proposta não serão aceitas alegações de desconhecimento ou discordância de seus termos.

17.3 – Será dada vista aos proponentes interessados tanto das Propostas Comerciais como dos Documentos de Habilitação apresentados na sessão.

17.4 – É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior em qualquer fase dos atos que integram o certame licitatório, promoverem diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição dos bens ou mercadorias ofertados, bem como solicitar aos Órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.

17.5 – É vedado ao licitante retirar sua proposta ou parte dela após aberta a sessão do pregão.

17.6 - É vedado à contratada subcontratar total ou parcialmente o fornecimento do objeto deste Pregão.

17.7 – O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação sendo possível à promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

17.8 - A autoridade competente para a aprovação do procedimento somente poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

17.9 - A anulação do procedimento licitatório por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 59 da Lei 8.666/93.

17.10 - A nulidade do procedimento licitatório induz à da Ata, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 59 da Lei 8.666/93.

17.11 - No caso do desfazimento do processo licitatório, fica assegurado o contraditório e a ampla defesa.

17.12 - O original deste Edital deverá ser datado, rubricado em todas as folhas e assinado pela autoridade que o expedir, permanecendo no processo de licitação, e dele extraindo-se cópias integrais ou resumidas, para sua divulgação e fornecimento aos interessados.

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

CAPÍTULO 18 – DO VALOR

18.1 – O valor global máximo estimado para a eventual e futura aquisição dos produtos é de **R\$ 1.343.216,57 (um milhão, trezentos e quarenta e três mil, duzentos e dezesseis reais e cinquenta e sete centavos)**, assim elencados, **itens 01 a 109**, sendo a verba proveniente da futura e eventual aquisição a ser custeada com recursos da Secretaria Municipal de Educação, que custearão a eventual e futura aquisição, sendo, portanto, a principal fonte pagadora, a qual custeará a aquisição do objeto da presente licitação e que passa a integrar amplamente este Edital na modalidade de PREGÃO.

CAPÍTULO 19 - DO EDITAL E SEUS ANEXOS

19.1 – O Edital e seus ANEXOS poderão ser obtidos na sala da Comissão Permanente de Pregão, sito à Rua César Vieira, nº 105 – Centro – Porciúncula/RJ, no site da Prefeitura Municipal de Porciúncula e no site da Prefeitura de Porciúncula www.porciuncula.rj.gov.br, bem como quaisquer informações que os licitantes julgarem necessárias pelos telefones (22) 3842-1221 ou 3842-1388, de 2ª à 6ª feira no horário de 13:00 às 16:30 horas e pelo e-mail pregao@porciuncula.rj.gov.br.

19.1 – Este edital possui 09 (nove) ANEXOS, sendo: **ANEXO I** –Proposta; **ANEXO II** - Termo de referência; **ANEXO III** - Minuta da Ata de Registro de Preços; **ANEXO IV** – Modelo de credenciamento; **ANEXO V** – Declaração de Cumprimento dos requisitos de habilitação; **ANEXO VI** - Declaração de inexistência de fato impeditivo e **ANEXO VII** - Declaração de não empregar menores de 18 anos; **ANEXO VIII**- Modelo de declaração de ME ou EPP e **ANEXO IX** - Modelo de recibo do Edital.

19.2 – Acompanham este Edital os seguintes anexos:

- **ANEXO I** – PROPOSTA;
- **ANEXO II** – TERMO DE REFERÊNCIA;
- **ANEXO III** – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS A SER FIRMADA ENTRE A ADMINISTRAÇÃO E O LICITANTE VENCEDOR;
- **ANEXO IV** - MODELO DE CREDENCIAMENTO;
- **ANEXO V** - DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO;
- **ANEXO VI** - DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO DE HABILITAÇÃO;
- **ANEXO VII** - DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGAR MENORES;
- **ANEXO VIII** - MODELO DE DECLARAÇÃO DE ME OU EPP;
- **ANEXO IX** – MODELO DE RECIBO DO EDITAL.

Porciúncula - RJ, 16 de fevereiro de 2022.

**JOAO CESAR HONÓRIO DA SILVA
PREGOEIRO**

ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO:

1.1- Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios para distribuição da alimentação escolar de todos os alunos da rede municipal de ensino, durante o período de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura da ata de registro de preços.

2 - ESPECIFICAÇÕES:

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ADOÇANTE , adoçante artificial líquido em embalagem de 100ml. Validade mínima de 24 meses a contar da data de entrega do produto.	Unidade de 100mL	10
2	Açúcar , tipo cristal, granulado, cor clara, isento de umidade, sujidades, matéria terrosa parasitos e de detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprio do produto - embalagem intacta de 5 kg contendo data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses na data da entrega.	Pacote de 5Kg	1000
3	Amendoim , produto de boa qualidade, sem casca. Pacote de 500g, embalagem primária saco polietileno atóxico e resistente, livre de impurezas e sujidades. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega do produto.	Embalagem de 500g	200
4	Amido , material milho, aplicação molhos. De excelente qualidade pó branco, fino e de fácil escoamento não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem intacta de 500g, contendo data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.	Embalagem de 500g	60
5	Arroz parboilizado , beneficiado tipo 1 classe longo fino tipo subgrupo agulhinha, devendo apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento. Embalagem intacta de 5 kg, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto, com validade mínima de 6 meses da entrega.	Pacote de 5 Kg	4000
6	AZEITE DE OLIVA , puro, extra virgem, contendo no mínimo 500ml, com identificação do produto e prazo de validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega do produto.	lata 500ml	100
7	BEBIDA LÁCTEA UHT , Vitaminada, pasteurizada sabor chocolate, acondicionado em embalagens UHT individuais de 200 ml	Embalagem de 200ml	2000
8	BEBIDA LÁCTEA UHT , Vitaminada, pasteurizada sabor morango, acondicionado em embalagens UHT individuais de 200 ml	Embalagem de 200ml	2000
9	BISCOITO DOCE ao leite, apresentação maisena. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos e queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem intacta de 400 gr, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Pacote 400gr.	1200

10	BISCOITO SALGADO , apresentação quadrado, sabor água e sal, tipo cream cracker, classificação salgado. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos e queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem intacta de 400 gr, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Pacote 400gr.	1200
11	BISCOITO SALGADO , apresentação embalagem de 156 gramas contendo 6 pacotes unitários de 26 gramas, sabor original. Contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, açúcar invertido, sal e fermentos químicos: fosfatomonocálcico, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio.	Embalagem de 156 gramas	700
12	BOMBOM , bola com recheio à base de castanha de caju, envolvido por uma camada biscoito waffer e coberto com uma camada de chocolate ao leite.	Embalagem de 825g	150
13	CANELA EM PÓ - Em potes plástico com 33 (trinta e três) gramas de produto. O produto deverá estar isento de contaminantes físicos (como pó, serragem ou partículas similares). Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar da entrega do produto.	Pcote de 33g	30
14	CANJQUINHA farinha de milho, apresentação granulada fina tipo 1. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosas e parasitos. Não podendo estar úmidas ou rançosas. Embalagem íntegra de 1kg, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Kg	600
15	COCO RALADO - Úmido, sem açúcar, embalagem de 100g. Produto de boa qualidade, com sabor, odor e textura característicos do produto. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega do produto.	Pacote de 100g	30
16	COLORAU condimento industrial, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Embalagem íntacta de 500 g, contendo data da fabricação, data da validade e o número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Pacote de 500gr.	240
17	EXTRATO DE TOMATE , matéria - prima, preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes; isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Prazo de validade 3 dias aberto e no mínimo 6 meses da data da entrega (fechado); embalagem intacta de 340g contendo data da fabricação, data de validade e número do lote do produto.	Embalagem de 340 g	1000
18	FARINHA DE MANDIOCA , apresentação torrada tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe branca tipo 1. Fabricada a partir de materias sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas e rançosa. Embalagem íntegra de 1kg, contendo data da fabricação, data da validade e número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	kg	920
19	FARINHA DE TRIGO especial, de excelente qualidade, material trigo, apresentação pó, branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Características adicionais sem fermento. Embalagem íntegra de 1kg contendo data da fabricação, data da validade e número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	kg	100
20	FEIJÃO , preto, tipo 1, novo, constituídos de grãos macios e inteiros de primeira qualidade; isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies. Embalagem íntegra de 1kg, contendo data da fabricação, data da validade e número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses na data da entrega e especificação do produto.	kg	4200
21	FERMENTO EM PÓ químico, capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem intacta de 100g, contendo data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Emb. 100 gr	35

22	FÓRMULA INFANTIL AR (Anti-Refluxo) , fórmula anti-regurgitação para lactentes com composição específica para condições de refluxo gastroesofágico, desde o nascimento até 12 meses. Embalagem de 400gr, em perfeitas condições e com data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Embalagem de 400 g	40
23	FÓRMULA INFANTIL FASES 1 , fórmula infantil usada para a fase das primeiras descobertas, é composto de fibras prebióticas contribui para o equilíbrio da flora intestinal. Ingredientes: leite parcialmente desnatado, maltodextrina, óleo de milho, óleo de canola, lactose, fruto oligossacarídeos, oleína de palma, inulina, minerais, vitaminas e emulsificante lecitina de soja. Embalagem de 400gr, em perfeitas condições e com data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Embalagem de 400 g	40
24	FÓRMULA INFANTIL ZERO LACTOSE , fórmula infantil para lactentes e de seguimento para lactentes destinadas a necessidades dietoterápicas específicas com restrição de lactose. Ingredientes: DHA e ARA, nucleotídeos e proteínas lácteas. Embalagem de 400gr, em perfeitas condições e com data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Embalagem de 400 g	40
25	FUBÁ aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria - prima milho. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não podendo estar úmidos ou rançosos. Embalagem íntegra de 1kg, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. contendo data de validade mínima de 6 meses na data da entrega e especificação do produto.	kg	1100
26	IOGURTE - Iogurte líquido com sabores variados: morango, coco, pêssego, salada de frutas, natural; em embalagens de 1lt elaborado a partir de leite, açúcar; fermentos lácteos, polpa de frutas; estabilizante, acidulante, conservante; conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega; acondicionado em embalagem apropriada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.	litro	3000
27	IOGURTE líquido com sabores variados: morango, coco, pêssego, salada de frutas, maçã verde; em embalagens individuais do tipo mamuchinha simples, de 120g cada, elaborado a partir de leite, açúcar; fermentos lácteos, polpa de frutas; estabilizante, acidulante, conservante; conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega; acondicionado em embalagem apropriada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.	Unidade de 120g	4000
28	LEITE ZERO LACTOSE alimento enriquecido com vitaminas e minerais, embalagem longa vida, livre de lactose e colesterol. Embalagem de 1Lt, em perfeitas condições e com data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Unidade de 1L	45
29	LEITE EM PÓ - Leite em pó com conteúdo de matéria gorda maior ou igual a 26%, em pacotes de 400g, integral. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega do produto.	pct 400g	4500
30	LOURO , folhas desidratadas embaladas a vácuo, prazo de fabricação e validade na embalagem. Pacote com 4g.	Pct 4g	100
31	MACARRÃO ARGOLINHA macarrão contendo ovos tipo argolinha, apresentando os seguintes ingredientes: sêmola de trigo (enriquecida c/ ferro e ácido fólico) ovos e corantes beta-caroteno. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem intacta de 500 g, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da data de entrega.	Embalagem de 500 gr	405

32	MACARRÃO GOELA OU PADRE NOSSA -macarrão contendo ovos tipo goela, apresentando os seguintes ingredientes: sêmola de trigo (enriquecida c/ ferro e ácido fólico) ovos e corantes beta-caroteno. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem intacta de 500 g, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da data de entrega.	Embalagem de 500 gr	1400
33	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE , macarrão longo com ovos tipo espagete contendo os seguintes ingredientes: sêmola de trigo (enriquecida c/ ferro e ácido fólico) ovos e corantes beta-caroteno. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem intacta de 500 g, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da data de entrega.	Embalagem de 500 gr	1000
34	MARIOLA DE BANANA . Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas, amolecidas ou rançosas.	Pacote de 900 gramas	600
35	MILHO DE PIPOCA , tipo 1, grãos íntegros, de boa qualidade. Preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais e vegetais. Embalagem intacta contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Pacote de 500gr.	360
36	MILHO PARA CANJICÃO , tipo 1, grãos inteiros, canjica branca despelculada, de boa qualidade. Preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem intacta contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto.	Embalagem de 500 gr	400
37	ÓLEO DE SOJA comestível, matéria-prima soja, refinado, aplicação cozidos, quantidades de calorias 900 /100kcal /g. Embalagem intacta pet de 900ml, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Emb.900ml	2300
38	SAL , tipo refinado e iodado, Embalagem íntegra de 1kg, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega e especificação do produto	kg	1000
39	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS - pasteurizado, homogenizado, não fermentado e não alcoólico, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, com prazo de vencimento mínimo de 6 meses na data da entrega, acondicionado em embalagem de 500ml, sabor caju. Ingredientes polpa de caju , conservadores benzoato de sódio, metabissulfito de sódio, acidulante Acido cítrico.	gf. 500ml	600
40	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS - pasteurizado, homogenizado, não fermentado e não alcoólico, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, com prazo de vencimento mínimo de 6 meses na data da entrega, acondicionado em embalagem de 500ml, sabor Uva. Ingredientes polpa de uva , conservadores benzoato de sódio, metabissulfito de sódio, acidulante Acido cítrico.	gf. 500ml	600
41	VINAGRE - produto natural fermentado acético simples, obtido de vinho branco, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, acondicionado em embalagem de 750ml, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	gf. 750ml	210
42	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 50% CACAU Apresentação : caixa de 200g Validade pelo menos 10 meses a partir da entrega.	pct 200g	1500
43	TRIGO PARA QUIBE pacote contendo 500gr, com identificação do produto e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da data de entrega.	Pct 500g	120

44	BISCOITO SALGADO INTEGRAL , deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar nal assados ou com caracteres organolépticos anormais,. Ingredientes : farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermentos químicos : bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem : devem estar acondicionados em embalagem pimária plástica, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietilenometalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo 400g. Prazo de validade mínima 10 meses a contar a partir da data de entrega.	pct 400g	30
45	MANTEIGA - de 1º qualidade, com sal. Pesando 500g. Ingredientes permitidos: creme de leite, cloreto de sódio e corante natural de urucum. Validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega. Acondicionada em pote plástico, com tampa. Não poderá apresentar sujidades, materiais estranhos, nem demais inconformidades. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. . Validade de no mínimo, 4 meses.	Embalagem de 500 g	840
46	AVEIA em flocos finos, embalagem de 500g.Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Isenta de matérias estranhas, sujidades e demais inconformidades. Validade mínima de 08 meses a contar da data da entrega.	Embalagem de 500 g	450
47	ORÉGANO - PCT DE 10G Data de validade na embalagem.	Embalagem de 10 g	160
48	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 100% CACAU . Não deverá conter aditivos, glúten e lactose. Apresentação: caixa de 200g Validade pelo menos 10 meses a partir da entrega.	pct 200g	1300
49	UVA PASSAS - Uva Passas fruto desidratado tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física.	pct 200g	18
50	IOGURTE NATURAL - Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Validade mínima de 1 mês.	1 L	570
51	CHIA , grãos acondicionados em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com 200g, com etiqueta de pesagem, prazo de validade de pelo menos 6 meses.	pct 200g	30
52	GOMA , fresca, de mandioca para tapioca , embalagem de 01 kg, prazo de validade de pelo menos 6 meses.	kg	60
53	REQUEIJÃO CREMOSO – Alimento de primeira qualidade, fabricado de acordo com as normas sanitárias dos órgãos controle. Embalagens plásticas de 500g, devidamente lacradas e com data de validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega do produto.	Pote 500g	400
54	BISCOITO DE POLVILHO - Polvilho, gordura vegetal, sal e ovo. Crocante Prazo de validade de no mínimo 06 meses. Pacote de 200g.	pct 200g	190
55	MACARRÃO SEM OVOS E SEM GLÚTEN - Produto sem glúten Feito de milho branco, milho amarelo e arroz. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem intacta de 500 g, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da data de entrega.	pct 500g	50
56	BISCOITO DE ARROZ - Feito à base de dois ingredientes, arroz integral e sal. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos e queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem intacta de 80 gr, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	pct 80g	40
Especificação - Açougue		Unidade	QUANTIDADE

57	Carne bovina cortada em cubos (isenta de ossos, cartilagens e aponevroses) - cortes: acém (com aproximadamente 30 g) - de 2ª embalagem à vácuo -, coloração vermelha, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas. Cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagem íntegra de 1 kg contendo corte da carne, nome da empresa, data de fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal.	kg	3150
58	Carne bovina moída (isenta de ossos, cartilagens e aponevroses) - cortes: acém - de 2ª embalagem à vácuo, coloração vermelha, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas. Cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagem íntegra de 1 kg contendo corte da carne, nome da empresa, data de fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal.	kg	3300
59	Carne suína em cubos (aproximadamente 30 g), aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas - cortes: pernil. Cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagem íntegra de 1 kg contendo corte da carne, nome da empresa, data de fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10°C, ou seja, congelado e "duro como pedra". O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	kg	3150
60	Lingüiça suína , temperada, confeccionada com carnes provenientes de animais abatidos sob a inspeção sanitária. Acondicionada em sacos plásticos de polietileno com 800g cada. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10° C.	kg	2250
61	Fígado de galinha , provenientes de animais abatidos sob inspeção sanitária. Embalados em sacos de polietileno resistente e limpos, contendo o selo de inspeção estadual ou federal, SIE ou SIF, com validade mínima de 3 meses. No momento da entrega, o produto deve estar com temperatura inferior a 10°C, ou seja, congelado e "duro como pedra".	kg	600
62	Frango - Corte Peito . Com cor, cheiro e sabor próprios, não deverá apresentar superfície amolecida nem pegajosa, partes flácidas ou consistência anormal, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem de 1 kg, intacta contendo data de fabricação e número do lote do produto; O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega. Apresentar selo de inspeção municipal, estadual ou federal.	kg	5500
63	Tilápia - Pescado; tilápia; em filé ISENTO DE ESPINHOS; congelado; com cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas esverdeadas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg, com carimbo de inspeção e validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99. A rotulagem do pescado congelado comercializado deve atender à Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24/11/05, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.	kg	1400
Especificação - Hortifruti		Unidade	QUANTIDADE
64	Abacate casca lisa, verde in natura, apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. De colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	500

65	Abacaxi verde , fruta in natura, , de 1ª qualidade, crista fechada, escamas grandes, tamanho grande, doce e suculento, de cerca de 1,5 kg.	Kg	500
66	Abóbora , in natura, madura, extra -tipo A, de primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. 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. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas	Kg	420
67	Abobrinha Verde , redonda, in natura, extra -tipo A, de primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. 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. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas	Kg	750
68	Agrião , de 1ª qualidade, em maço com folhas, verdes, brilhantes, íntegras, lisas, frescas, viçosas, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. (peso aproximado maço de 250 g), estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar cor amarelada. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 dias antes do vencimento.	Maço com 250gr	600
69	Alface , de primeira, tipo extra, tamanho e coloração uniformes, características: com folhas firmes, íntegras, frescas sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade; estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos, Peso aproximado: Pé de 250 g. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 dias antes do vencimento.	Pé de 250gr	800
70	Alho nacional , maturação adequada para consumo, com dentes graúdos de 1ª qualidade, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não devem apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas	Kg	1500
71	Banana da terra fruta in natura, que não esteja verde, nem totalmente madura, deverá estar sempre presas a penca, sem manchas ou amassadas, de 1ª qualidade.	Kg	1200
72	Banana prata , semi maturada, em perfeito estado, de 1ª qualidade, peso aproximado (un): 100 g, tamanho e coloração: uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento. Produto com casca uniforme e íntegra, consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Deverá estar fresca, em pencas.	Kg	560
73	Batata tipo inglesa , legume in natura, classificação extra, espécie lisa, lavada, com casca íntegra, uniforme e maturada. Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). 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. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranhos ao produto. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batida.	Kg	6000

74	Batata Doce , legume in natura, classificação extra, espécie lisa, lavada, com casca íntegra, uniforme e maturada. Cor amarela ou rosada. Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). 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. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranhos ao produto. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batida.	Kg	1000
75	Beterraba , nova, lavada, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	300
76	Brócolis , produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, verde escuro, com flores fechadas (não amarelas), de colheita recente. Molho de aproximadamente 15 feixes ou galhos de brócolis.	Maço com 250 gr	750
77	Caqui fruta in natura, unidades pesando aproximadamente 100 g cada, grau de maturação para consumo na semana, ausência de danos físicos, sem sujidades ou parasitos.	Kg	560
78	Cebola nacional in natura, de 1ª qualidade, uso culinário em geral, subgrupo: Amarela. Deverá apresentar-se compacta e firme, com casca íntegra, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas, fungos e materiais estranhos. Deverá apresentar-se sem brotas, sem danos mecânicos, sem estar deformados, estar sem ataques de pragas e doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batida.	Kg	1800
79	Cebolinha , tempero verde, com folhas íntegras, firmes, frescas e verdes sem áreas amareladas, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. (peso aproximado: maço de 50 g). Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 dias antes do vencimento; estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com danos mecânicos.	Maço de 50gr	500
80	Cenoura , legume in natura, espécie comum, aplicação em culinária em geral, de 1ª qualidade, com a casca uniforme, sem rasmag, fresca, compacta, firme, sem brotos, com coloração laranja escura e deverão ser de porte médio/grande, tamanho uniformes típicos da variedade. sem defeitos sérios (rachaduras e cortes). 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 devendo ser bem desenvolvida. As Cenouras deverão apresentar as características varietais bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa. Devem ter coloração e formato uniforme, sem apresentar radículas e danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeados, deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	Kg	400
81	Chuchu , verde, novo, sem brotos, de 1ª qualidade, de tamanho médio, não poderão estar murchos, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidos. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isento de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	1000
82	Couve , da variedade manteiga, tipo extra, de 1ª qualidade, em maço com folhas, verdes, brilhantes, íntegras, lisas, frescas, viçosas, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. (peso aproximado maço de 250 g), estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar coroa amarelada. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 dias antes do vencimento.	Maço de 250gr	800

83	Couve-flor , vegetal de excelente qualidade, colheita recente, com flores e folhas, isento de contaminação. As flores devem estar firmes e isentas de pontos de mofo.	Kg	750
84	GOIABA VERMELHA fruta in natura, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte	Kg	560
85	Inhame Chinês , legume in natura, espécie comum, aplicação em sopas, em perfeito estado de conservação, de 1ª qualidade, com casca uniforme e maturado. Deverá ser de porte médio/grande, fresco, compacto e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). 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. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	Kg	4000
86	Laranja variedade lima , tipo. De 1ª qualidade, tamanho médio, com casca íntegra e uniforme, em perfeito estado de conservação. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permite a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá ser íntegra e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que possa suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração amareladas, não apresentar cor vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	Kg	1200
87	Laranja variedade pêra , tipo. De 1ª qualidade, tamanho médio, com casca íntegra e uniforme, em perfeito estado de conservação. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permite a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá ser íntegra e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que possa suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração amareladas, não apresentar cor vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	Kg	1730
88	LIMÃO TAITI , fruta in natura, de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e íntegra.	Kg	300
89	Maçã nacional , de 1ª qualidade, (peso aproximado de um 150g). As maçãs devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As maçãs devem ter firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares; suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias. As frutas devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. 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 permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar íntegras e firmes.	Kg	7000
90	Mamão , papaya, in natura extra, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, livre de enfermidades, isento de insetos, parasitas, larvas.	Kg	500

91	Mandioca , extra com casca uniforme, íntegra, enxuta, em perfeito estado, deverá ser de classificação branca, ter raízes com 45 a 50 cm de comprimento e diâmetro de 6 cm, sem danos mecânicos, sem lesões de insetos e doenças. 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.	Kg	420
92	MANGA , fruta in natura, unidades pesando 300 gramas cada, madura, coloração amarelo - avermelhado, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassado, propriedades organolépticas características.	Kg	400
93	MARACUJÁ fruta in natura, redondo, casca lisa, graúda de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e maduro, como polpa firme e íntacta.	Kg	400
94	Melancia - de primeira qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Em perfeito estado, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte que afete sua aparência. 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; a casca e a polpa deverão estar íntactas e firmes. Devem apresentar-se sem deformação e ausentes de doença. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	Kg	7000
95	Melão amarelo fruta in natura,, a casca deve ser firme, sem rachaduras e de cor vibrante, doce, suculento, de 1ª qualidade.	Kg	400
96	MEXERICA fruta in natura, pokan, fresca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, tamanho mediano, cor amarela laranjada, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e íntacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente.	Kg	560
97	MORANGO , tipo in natura, espécie comum, graúdos, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenros e com brilho. Peso médio líquido total de 400g.	Kg	400
98	Pepino , produto de boa qualidade, sem defeitos na casca, bem desenvolvidos e maduros, tamanho médio, com cor e conformação uniformes. A polpa deve ser íntacta, e o vegetal deve estar firme e com aspecto fresco.	Kg	620
99	PÊRA Willians fruta in natura, – de 1ª qualidade, casca sã, lisa, sem picadas de inseto, sem imperfeições Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo maduras, apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	800
100	Pimentão - Pimentão verde, de boa qualidade e de aspecto fresco, sem defeito ou sinais de deterioração.	Kg	280
101	Quiabo , produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, verde escuro a médio, de colheita recente e acondicionada em caixas próprias. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	Kg	700
102	Repolho verde , 1ª qualidade, em perfeito estado de conservação; Grupo: Coloração das folhas: verde; Formato de cabeça: redondo; Tipo de folha: lisa, íntegra e frescas. Devera apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e íntacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamentos e transporte. Devera apresentar-se sem danos mecânicos e lesões de insetos e doenças. Devera apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Produto selecionado, consistente ao toque e isentos de partes amassadas ou batidas.	Kg	850
103	Salsinha , tempero verde com folhas íntegras, firmes, frescas e verdes sem áreas amareladas, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Peso aproximado: maco de 50 grsamas. Consumo imediato e em escl, no decorrer da semana no máximo 5 dias antes do	Maço de 50gr	500

	vencimento; estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com danos mecânicos.		
104	Taioba , de 1ª qualidade, em maço com folhas verde, brilhantes, integras, lisas, frescas, viçosas, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. (peso aproximado de 250g) estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar cor amarelada. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 dias antes do crescimento.	Maço de 250gr	600
105	Tomate , tipo extra AA, com a casca uniforme, sem partes amolecidas. Deverá ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	Kg	3000
106	Uva Rubi ou Niágara fruta in natura, a deve ser doce e succulenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despendendo.	Kg	100
107	Vagem , produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes. Vagens de tamanho médio e cor brilhante, tenras e quebradiças e de aspecto fresco.	Kg	340
108	Espinafre , espinafre, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme. Devendo ser desenvolvido, firme e intacto. Isento de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânico oriundos do manuseio e transporte.	Maço com 150gr	500
109	Ovo de galinha , fresco, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, tamanho e coloração uniformes, isento de parasitas e fungos, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem apropriada e impresso na mesma, com selo de inspeção do órgão competente.	Dz	4000

21 - No ato da entrega, o prazo de validade dos produtos deverá ser igual ou superior a 80% (oitenta por cento) do prazo total definido pelo fabricante.

22 – Os gêneros perecíveis (carnes/congelados) deverão ser entregues em veículos isotérmicos ou refrigerados, observadas as exigências contidas na **Portaria nº 304/1996 do MINISTÉRIO DA AGRICULTURA DO ABASTECIMENTO E DA REFORMA AGRÁRIA**.

23 – CARNES / PESCADO

2.3.1 – Apresentação de Certificado de Inspeção Sanitária, concedido pelos serviços de Vigilância do seu Estado ou Município, devidamente dentro da validade na data da abertura do envelope de habilitação.

2.3.2 – O produto deverá possuir Registro no órgão competente, SIF (Serviço de Inspeção Federal), ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual).

OBSERVAÇÃO 01: Nos itens de Carne e Pescado quando o produto for importado, a licitante deverá apresentar o registro de licenciamento do produto junto a ANVISA/MAPA.

3- PRAZO DE FORNECIMENTO

3.1- O prazo de fornecimento dos produtos será de até 05 (cinco) dias corridos e começará a fluir a partir do 1º (primeiro) dia útil seguinte ao do recebimento, pela contratada, do Termo de Autorização de Fornecimento, a ser emitido pela **Secretaria Municipal de Educação da PMP-RJ**.

3.2 – Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Anexo II e na Proposta, devendo ser substituído no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

3.2 - O prazo vertente poderá ser prorrogado, mantida as demais condições da contratação e assegurada a manutenção do seu equilíbrio econômico financeiro desde que ocorra algum dos motivos elencados no § 1º do art. 57 da Lei 8.666/93, devidamente autuado em processo.

4 - LOCAL DE ENTREGA

4.1 – O(s) produto(s) solicitado(s) deverá(ão) ser entregues no **Serviço de Almojarifado (SAL)** vinculado à Secretaria Municipal de Educação, no período matutino compreendido entre 7h e 12h, e tratando-se de hortifrutigranjeiros a entrega deverá ser realizada impreterivelmente até às 8h, exceto nos feriados nacionais, do Estado do Rio de Janeiro e do Município de Porciúncula. E caso seja necessário, deverá entregar em escolas designadas pela mesma, após solicitação feita pelo setor competente. As entregas deverão obedecer ao cronograma previsto pela Secretaria Municipal de Educação em dias e horários.

4.1.1- Os materiais serão recebidos nas dependências do **Serviço de Almojarifado (SAL)** pelo responsável do Setor, no caso de escolas será recebido pelo diretor (a) da entidade.

4.1.2- A entrega dos gêneros alimentícios deverá observar as condições estabelecidas no presente termo, podendo o **Serviço de Almojarifado (SAL)** ser contactado pelo telefone (22) 3842- 1292, e e-mail: educacao@porciuncula.rj.gov.br

4.2- A nota fiscal deverá acompanhar cada entrega e descrever detalhadamente o produto fornecido.

5 - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

5.1 - DA CONTRATADA

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

5.1.2 - A entrega dos gêneros alimentícios pelos fornecedores será efetuada de forma gradativa, conforme solicitação da secretaria de educação. Para isso, serão encaminhadas aos fornecedores os termos de fornecimento para entrega dos itens necessários, e estes deverão executar as entregas nas datas e quantidades previstas por esta secretaria.

5.1.3 – As entregas serão realizadas pelos próprios fornecedores no almoxarifado ou em local destinado por esta Secretaria, no período matutino, sabendo que quando se tratar da entrega de hortifrutigranjeiros, a mesma deverá acontecer impreterivelmente até às 8 h. Caso haja atraso os itens poderão ser devolvidos.

5.1.4 - Alguns aspectos como a especificação dos gêneros alimentícios, qualidade, prazo de validade dos mesmos serão avaliados e deverão condizer com a planilha I deste expediente, sob pena de devolução da mercadoria. Também serão analisados a higiene dos itens entregues, bem como a temperatura dos itens refrigerados ou congelados, devendo contemplar a legislação pertinente da ANVISA.

5.1.5 - O hortifruti deverá ser entregue limpo retirando todo e qualquer excedente de raízes, folhas e ramos que por ventura possam superestimar o peso do item adquirido.

5.1.6 - Fornecer o(s) produto(s) no local de entrega previsto neste termo.

5.1.7 - Cumprir todas as demais obrigações impostas pelo edital e seus anexos.

5.1.8 - Promover por sua conta, através de seguros, a cobertura dos riscos a que se julgar exposta, em vista das responsabilidades que lhe cabem na execução do objeto do edital.

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

5.2 – DA PREFEITURA DE PORCIÚNCULA-RJ

5.2.1 - Solicitar, na data da abertura dos envelopes da presente licitação e se julgar necessária, a presença de servidor da Secretaria Municipal de Educação (SME) da **PMP-RJ**.

5.2.2 - Efetuar o registro do licitante fornecedor e firmar a correspondente Ata de Registro de Preços.

5.2.3 - Efetuar o pagamento ao licitante fornecedor, de acordo com as condições de preço e prazo estabelecidos no edital.

5.2.4 - Conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados.

5.2.5 - Promover o acompanhamento e fiscalização da execução do objeto contratado, de forma que sejam mantidas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5.2.6 - Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado no edital.

6- FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DA CONTRATAÇÃO

6.1 - A fiscalização da contratação decorrente do edital caberá a comissão ou servidor designado pela Secretaria requisitante, que determinará o que for necessário para regularização de faltas ou defeitos nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93.

6.2 - Ficarão reservados à fiscalização o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos no processo administrativo e tudo o mais que se relacione com o objeto licitado, desde que não acarrete ônus para a Prefeitura Municipal de Porciúncula ou modificação da contratação.

6.3 - As decisões que ultrapassarem a competência do fiscal da **Prefeitura** deverão ser solicitadas formalmente pela **CONTRATADA** à autoridade administrativa imediatamente superior ao fiscal, através dele, em tempo hábil para a adoção de medidas convenientes.

6.4- A **CONTRATADA** deverá aceitar, antecipadamente, todos os métodos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos, soluções e comunicações necessários ao desenvolvimento de sua atividade.

6.5- A existência e a atuação da fiscalização da Prefeitura, em nada restringirão a responsabilidade única, integral e exclusiva da **CONTRATADA**, no que concerne ao objeto da contratação, às implicações próximas e remotas perante a **Prefeitura** ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de irregularidades decorrentes da execução contratual não implicará co-responsabilidade da **Prefeitura** ou de seus prepostos, devendo, ainda, a **CONTRATADA**, sem prejuízo das penalidades previstas, proceder ao ressarcimento imediato a **Prefeitura** dos prejuízos apurados e imputados a falhas em suas atividades.

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 007/2022 – SRP - PROCESSO Nº 00.119/2022.

ANEXO III - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Às horas e quarenta minutos do dia de.....do ano de 2022, reuniram-se na sede da Prefeitura Municipal de Porciúncula, na Sala de Licitações, sito à Rua César Vieira, nº 105 – Centro – Porciúncula/RJ, Pregoeiro João Cesar Honório da Silva, tendo como Equipe de Apoio o Sr Érick Francisco Moraes Ferreira e a Sr.ª Marcela Ferreira da S. O. Rosa, designados pela Portaria nº 242/2021, visando julgar as propostas apresentadas na Licitação por Modalidade de **Pregão Presencial nº. /2022 - SRP do TIPO**, visando à futura e eventual....., conforme consta do processo administrativo nº da Secretaria de.....e na proposta detalhe do **ANEXO II**, parte integrante do Edital do pregão em epígrafe. Neste ato o **MUNICÍPIO DE PORCIÚNCULA**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o número, através da Secretaria de....., inscrita no CNPJ sob o número, com sede à....., ora designada Órgão Gerenciador, com sede à doravante simplesmente denominada **ADMINISTRAÇÃO**, neste ato representado por, brasileiro(a), (qualificação da pessoa física), residente....., portador da Carteira de identidade nº, expedida pelo....., inscrito no CPF sob o nºe (nome da pessoa jurídica ou física), (qualificação da pessoa física), (qualificação da pessoa jurídica) pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o número..... e no Estado sob o número....., com sede (residente) na (a)....., doravante simplesmente denominada **DETENTORA DA ATA**, neste ato representada (pessoa jurídica) por seu....., que se declaram conhecedoras do inteiro teor do Edital de Pregão Nº/2019, concordando com todos seus certames e prometendo cumprir fielmente o que está aqui estipulado, resolvem instituir a Ata de Registro de Preços (ARP), nos termos da Lei do Pregão nº 10.520/2002, Decretos Municipais nºs 1.776/2017 e 1.780/2017, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666 de 21/06/93, com as modificações introduzidas pelas Leis nºs: 8.248/1991 e alterações, 8.883 de 08/06/94, 9.648 de 27/05/98, 9.854, de 27.10.1999 e 12.349 de 2010, bem como pela Lei Complementar nº 123/06 e 128/08, Decreto Municipal nº 1.719/2017 e demais normas legais e regulamentares aplicáveis e atinentes a matéria, bem como ainda, pelas disposições neste instrumento, com o intuito de Registrar os Preços das empresas abaixo indicadas para o eventual e futuro fornecimento de....., sendo certo que a presente constitui-se em documento vinculativo e obrigacional às partes, obedecendo as condições descritas no Edital correspondente e seus ANEXOS, que integram a presente ata, independente de transcrição, conforme segue:

CLÁUSULA PRIMEIRA (Do objeto) –

1.1- A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços para o eventual e futuro fornecimento de....., sendo os quantitativos estimados e os itens a serem registrados os constantes do Anexo II, Termo de Referência, do Edital do Pregão Presencial nº...../2022 - SRP.

1.2- (descrever a quantidade, objeto, preço unitário e total)

1 - O fornecedor, o desconto e as especificações registrados nesta Ata encontram-se indicados na tabela abaixo:

EMPRESA:	
CNPJ:	TEL/FAX:
ENDEREÇO:	
CONTATO:	

ITEM	DESCRIÇÃO	UNITARIO R\$	TOTAL R\$

CLÁUSULA SEGUNDA (Do local e prazo de entrega) –

2.1- O prazo de fornecimento dos produtos será de até 05 (cinco) dias corridos e começará a fluir a partir do 1º (primeiro) dia útil seguinte ao do recebimento, pela contratada, do Termo de Autorização de Fornecimento, a ser emitido pela **Secretaria Municipal de Educação da PMP-RJ**.

2.2 - A entrega dos gêneros alimentícios será efetuada de forma parcelada, conforme solicitações da Secretaria de Educação. Para tal, serão encaminhadas aos fornecedores requisições para entrega dos itens necessários, e os mesmos deverão executar as entregas nas datas e quantidades previstas pela referida Secretaria.

2.3 - O(s) produto(s) solicitado(s) deverá(ão) ser entregues no **Serviço de Almojarifado (SAL)** vinculado à Secretaria Municipal de Educação, no período matutino compreendido entre 7h e 12h, e tratando-se de hortifrutigranjeiros a entrega deverá ser realizada impreterivelmente até às 8h, exceto nos feriados nacionais, do Estado do Rio de Janeiro e do Município de Porciúncula. E caso seja necessário, deverá entregar em escolas designadas pela mesma, após solicitação feita pelo setor competente. As entregas deverão obedecer ao cronograma previsto pela Secretaria Municipal de Educação em dias e horários.

2.4 - Os produtos serão recebidos nas dependências do **Serviço de Almojarifado (SAL)** pelo responsável do Setor, no caso de escolas será recebido pelo diretor (a) da entidade.

2.5 - A entrega dos gêneros alimentícios deverá observar as condições estabelecidas no presente termo, podendo o **Serviço de Almojarifado (SAL)** ser contactado pelo telefone (22) 3842- 1292, e e-mail: educacao@porciuncula.rj.gov.br

2.6 - A nota fiscal deverá acompanhar cada entrega e descrever detalhadamente o produto fornecido.

2.7 - As faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas ao emitente e seu vencimento correrá 10 (dez) dias úteis após a data de sua reapresentação.

CLÁUSULA TERCEIRA (Do preço e condições de pagamento) - O preço estipulado pelas partes para a futura e eventual aquisição dos gêneros alimentícios, objeto da presente ata será de **R\$.....**, assim descritos na cláusula primeira da presente.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - O pagamento será efetuado, quando assim houver sido requerido o objeto da presente, mediante a apresentação da Nota Fiscal devidamente fiscalizada e assinada, no verso, pela Secretaria requisitante, conjuntamente com 02 servidores, atestando o recebimento dos referidos materiais.

PARÁGRAFO SEGUNDO - **Se ocorrer à futura e eventual aquisição do objeto do presente, o pagamento se dará em até 30 (trinta) dias**, conforme as solicitações da Secretaria requisitante e após as efetivas entregas do objeto licitado, e se dará em tantas parcelas quanto forem as da entrega, no máximo ao trigésimo dia útil, a contar do período de adimplemento da obrigação, e deverá ser requerido junto à Secretaria Municipal Requisitante, com o documento de cobrança do objeto executado no período da obrigação, isento de erros e devidamente acompanhado dos seguintes comprovantes:

a) Certificado de Regularidade para com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), (Lei n.º 8.036/90, artigo 27);

b) Prova de regularidade relativa à Fazenda Federal através da Certidão de Quitação de Tributos, Contribuições Federais e à Dívida Ativa da União, com base na Portaria conjunta RFB/PGFN n.º 1751, de 02 de outubro de 2014, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil em conjunto com a Procuradoria- Geral da Fazenda Nacional.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Na ocorrência de eventuais antecipações de pagamento, sempre em correspondência à antecipação de execução, o respectivo desconto, seja a requerimento do contratado ou no interesse da Administração, será calculada aplicando-se o índice de 0,033% (trinta e três milésimos por cento) por dia de antecipação. Aplicar-se-á, como desconto, a compensação financeira acima referida, atendendo-se deste modo, o que dispõe a alínea, “d”, do inciso XIV do artigo 40 da Lei Federal n.º 8.666/93.

a) Ocorrendo atraso no pagamento das obrigações e desde que este atraso decorra de culpa da **PMP-RJ**, o valor devido será acrescido de 0,1% (um décimo por cento) a título de multa, além de 0,033% (trinta e três milésimos por cento) por dia de atraso, a título de compensação financeira, a serem calculados sobre a parcela devida.

b) O pagamento da multa e da compensação financeira a que se refere o subitem anterior será efetivado mediante autorização expressa do Secretário de Educação, em processo próprio, que se iniciará com o requerimento da licitante contratada dirigido à Tesouraria da Secretaria de Educação da **PMP-RJ**.

CLÁUSULA QUARTA (Do recebimento dos materiais) –

4.1 - Os gêneros deverão ser entregues no local e prazo indicados na cláusula segunda, correndo por conta da **DENTENTORA DA ATA** as despesas decorrentes de fretes, embalagens, encargos e tudo mais que se relacionar com a perfeição na entrega do produto adquirido.

4.2 - Os gêneros alimentícios serão entregues ao responsável designado pela Secretaria requisitante, mediante a verificação, inspeção, conferência e tudo mais que se relacionar com a perfeição do bem adquirido, feita por pessoa ou comissão habilitada, devidamente nomeada ou indicada pela Secretaria solicitante, e deverão ser recebidos tal como, a saber:

a) Provisoriamente, após conformidade do responsável ou responsáveis designados na cláusula quinta, parágrafo primeiro, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes em até 15 (quinze) dias da comunicação escrita da detentora da ata;

b) Definitivamente, após manifestação favorável do servidor ou comissão acima referida, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no artigo 69 (sessenta e nove) da Lei pertinente a esta matéria;

4.3 - Caso não aceite o material, o mesmo deverá ser substituído no prazo fixado pela Administração Municipal, com ressarcimento por parte do fornecedor, dos prejuízos causados a esta Prefeitura. A não ocorrência dentro do prazo estipulado deverá ser justificada; se não aceita, sujeitar-se-á às penalidades previstas na legislação pertinente.

4.4 - Em razão do presente termo, a adjudicatária fica obrigada, se requisitada, a entregar o bem dentro das especificações e qualidades apresentadas nas propostas, no prazo previsto. A não ocorrência deverá ser justificada perante a Administração, podendo esta, aceitar ou não.

CLÁUSULA QUINTA (Dos direitos e responsabilidades) - A **DETENTORA DA ATA** se responsabilizará pela perfeita execução do objeto na presente ata, inclusive pela sua manutenção e qualidade, correndo por sua conta e risco o transporte do mesmo até a efetiva entrega em seu destino às pessoas autorizadas pela **ADMINISTRAÇÃO**.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – O objeto da presente deverá ser entregue, quando requisitado, com validade igual ou superior a 80% (oitenta por cento) do prazo definido pelo fabricante a contar da data em que forem efetivamente recepcionados pelo agente responsável designado pela Secretaria solicitante.

PARÁGRAFO SEGUNDO - A avaliação da qualidade dos produtos ora licitados poderá ser requisitada pela Prefeitura Municipal de Porciúncula/RJ, sempre que se julgar necessário, através de análise de amostra colhida, correndo a expensas da detentora da ata as despesas decorrentes das análises e testes de qualidade dos mesmos.

CLÁUSULA SEXTA (Das obrigações da Detentora da Ata) - A **DETENTORA DA ATA** se obriga a manter, durante todo período de vigência desta ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas, mantendo todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de licitação.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Todas as obrigações, orientações e especificações elencadas no termo de referência do processo administrativo nº 00.119/2022, na proposta detalhe do **ANEXO II**, parte integrante do Edital do Pregão Presencial nº 007/2022 - SRP e no presente instrumento devem ser cumpridas na íntegra, sob pena de descumprimento do ora pactuado.

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

PARÁGRAFO TERCEIRO: Fornecer os produtos no local de entrega previsto nesta Ata.

PARÁGRAFO QUARTO: Promover por sua conta, através de seguros, a cobertura dos riscos a que se julgar exposta, em vista das responsabilidades que lhe cabem na execução do objeto desta Ata.

PARÁGRAFO QUINTO: A **DETENTORA DA ATA** será a única integral e exclusiva responsável, em qualquer caso, por todos os danos e prejuízos de qualquer natureza que causar a PMP/RJ ou a terceiros, provenientes da entrega do material, respondendo por si e por seus sucessores, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento da PMP/RJ.

PARÁGRAFO SEXTO: Executar o objeto da presente Ata rigorosamente no prazo pactuado, bem como cumprir todas as demais obrigações impostas pelo Edital, seus Anexos, Termo de Referência e processo administrativo nº 00.119/2022.

PARÁGRAFO SÉTIMO: Cientificar, imediatamente, a fiscalização da PMP/RJ de qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verificar na execução do objeto.

PARÁGRAFO OITAVO: Corrigir, prontamente, quaisquer erros ou imperfeições referentes à execução do objeto, atendendo assim, as reclamações, exigências ou observações feitas pela fiscalização da PMP/RJ.

PARÁGRAFO NONO: Os empregados da **DETENTORA DA ATA** não manterão nenhum vínculo empregatício com a **ADMINISTRAÇÃO**, sendo de sua inteira responsabilidade as obrigações sociais, previdenciárias e Trabalhistas relativas aos seus empregados ou contratados, inclusive no que tange ao Seguro de Acidente de Trabalho, desligamento, horas extras, diárias, quaisquer despesas com alimentação, locomoção, não cabendo à **ADMINISTRAÇÃO** qualquer tipo de responsabilidade nem encargos de qualquer natureza, previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Administração.

PARÁGRAFO DÉCIMO: A **DETENTORA DA ATA** não transferirá a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA (Dos reajustes) – Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial e na hipótese de sobreviverem fatos imprevisíveis ou previsíveis, imediativos da execução do ajustado.

PARÁGRAFO ÚNICO: Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data da apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços registrados, implicarão a revisão destes, para mais ou para menos, conforme o caso.

CLÁUSULA OITAVA: (Das obrigações da Administração) –

8.1- Atestar quando da futura e eventual aquisição nas Notas Fiscais e/ou faturas a efetiva execução do objeto do presente, conforme ajuste representado pela Nota de Empenho.

8.2 - Aplicar à **DETENTORA DA ATA** penalidade, quando for o caso.

8.3- Prestar à **DETENTORA DA ATA** toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária à perfeita execução da Ata, Contrato ou instrumento equivalente, proporcionando-a todas as condições para que possa desempenhar a execução do objeto de acordo com as determinações da Ata, do Edital e seus Anexos, especialmente do Termo de Referência;

8.4- Efetuar quando da futura e eventual aquisição o pagamento à **DETENTORA DA ATA** no prazo avençado, após a entrega da Nota Fiscal, devidamente atestada, no setor competente, e exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

8.5- Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designada e notificar, por escrito, à **DETENTORA DA ATA** da aplicação de qualquer sanção.

8.6- Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela **DETENTORA DA ATA**, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

87 – A existência e a atuação da fiscalização em nada restringirão a responsabilidade única, integral e exclusiva da **DETENTORA DA ATA**, no que concerne ao objeto da Ata, às implicações próximas e remotas perante PMP/RJ ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de irregularidades decorrentes da execução contratual não implicarão em responsabilidade da PMP/RJ ou de seus prepostos, devendo, ainda, a **DETENTORA DA ATA**, sem prejuízo das penalidades previstas, proceder ao ressarcimento imediato a PMP/RJ dos prejuízos apurados e imputados À falhas em suas atividades.

88 - A fiscalização da contratação decorrente do edital caberá ao responsável ou comissão a ser designada pela **Secretaria Requisitante**, que determinará o que for necessário para regularização de faltas ou defeitos nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93.

89 - Ficarão reservados à fiscalização o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos no processo administrativo nº 00.119/2022 e tudo o mais que se relacione com o objeto licitado, desde que não acarrete ônus para a Prefeitura de Porciúncula ou modificação da contratação.

810 - A **DETENTORA DA ATA** deverá aceitar, antecipadamente, todos os métodos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos, soluções e comunicações necessárias ao desenvolvimento de sua atividade.

CLÁUSULA NONA (Da vigência da ata de registro de preços) – **A presente, ora aqui registrada, terá vigência pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, sendo este o prazo máximo de validade, conforme 15 da Lei 8.666/93, em seu § 3º, inciso III.**

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O objeto do presente será fielmente executado como aqui avençado e se requerido, nos termos do instrumento convocatório e da legislação vigente a partir da homologação do certame licitatório.

PARÁGRAFO SEGUNDO: É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA (Das Penalidades) - O descumprimento da cláusula ou condição desta Ata ou do Edital e seus Anexos sujeitarão a **DETENTORA DA ATA** à multa de até 20% (vinte por cento) do valor total atualizado da Ata, de acordo com a gravidade da infração, sem prejuízo do cancelamento da Ata de Registro de Preços, quando for o caso, e de responder, a **DETENTORA DA ATA**, pelos danos decorrentes da infração, sendo-lhe aplicado o valor máximo da multa quando a infração motivar o cancelamento da Ata de Registro de Preços. Não sendo excluída a possibilidade da aplicação de outras sanções previstas no edital, nesta Ata e na legislação própria, a exemplo, no que couber, o previsto no artigo 86 (oitenta e seis) e seguintes da Lei 8.666/93 e no artigo 7º da Lei 10.520/2002, tais como:

- a) advertência, que será aplicada sempre por escrito;
- b) multas;
- c) Cancelamento da Ata, sujeitando-se a **DETENTORA DA ATA** ao pagamento de indenização a **ADMINISTRAÇÃO** por perdas e danos;

- d) Suspensão temporária do direito de licitar com esta Prefeitura e com outros entes municipais;
- e) Indenização à ADMINISTRAÇÃO da diferença de custo para contratação de outro licitante;
- f) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, por prazo não superior a 05 (cinco) anos;
- g) A multa será aplicada à razão de 0,1% (um décimo por cento) sobre o valor total do objeto em atraso, por dia de atraso na execução do ora neste instrumento previsto; e
- h) O valor máximo das multas não poderá exceder, cumulativamente, a 20% (vinte por cento) do valor da Ata.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Além das cominações acima, a **CONTRATADA**, incorrerá em multa de 5% (cinco por cento) quando o atraso na entrega ensejar a rescisão do ora nestes termos avençado, com base no valor total atualizado do Contrato.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Poderão ser aplicadas, ainda, as demais cominações previstas nos Decretos Municipais nºs 1.776/2017 e 1.780/2017, na Lei 10.520/2002, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666 de 21/06/93, com as modificações introduzidas pelas Leis nºs: 8.248/1991 e alterações, 8.883 de 08/06/94, 9.648 de 27/05/98, 9.854, de 27.10.1999 e 12.349 de 2010, bem como pela Lei Complementar nº 123/06 e 128/08, Decreto Municipal nº 1.719/2017 e demais normas legais e regulamentares aplicáveis e atinentes a matéria, bem como ainda, pelas disposições deste instrumento convocatório.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA (Do cancelamento do registro) Quando a **DETENTORA DA ATA** não aceitar a redução do preço registrado, na hipótese prevista na legislação, face às razões de interesse público, devidamente justificados.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Por iniciativa das próprias **DETENTORAS DA ATA**, quando mediante solicitação por escrito, comprovarem a impossibilidade de cumprimento das exigências insertas neste Registro de Preços, em função de fato superveniente, aceito pela Administração, que comprovadamente venha a comprometer a execução desta Ata.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Recusarem-se a não assinar a ata de registro de preço, quando for o caso, no prazo estabelecido, salvo por motivo devidamente justificado e aceito pela Administração.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA (Da rescisão unilateral) - A **DETENTORA DA ATA** reconhece plenamente os direitos da **ADMINISTRAÇÃO**, quanto ao direito de cancelamento do registro administrativamente, aplicando-se no que couber, as disposições previstas no artigo 79, I da Lei nº 8.666/93, sem prejuízo da aplicação do elencado nos incisos II e III do mesmo dispositivo.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA (Da legislação aplicável) - A esta Ata aplicar-se-ão, também, as disposições das Leis Federais nº 10.520/2002 e nº 8.666/93 como também suas alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA A **ADMINISTRAÇÃO** providenciará a publicação no prazo de 20 (vinte) dias contados da assinatura desta, e às suas expensas.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA As partes **SIGNATÁRIAS** obrigam-se por si e seus sucessores, a qualquer título a cumprir o ora aqui disposto em todos os pontos que o integram ou o vierem a integrar a presente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA (Do Foro) - As partes elegem o Foro da Comarca de Porciúncula - RJ, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas da presente Ata.

E, por estarem às partes de pleno acordo com as disposições estabelecidas nesta Ata de Registro de Preços, aceitam cumprir fielmente as normas legais e regulamentares, assinam o presente em 03 (três) vias de igual feito e teor, na presença das testemunhas abaixo, para que produza os seus devidos e legais efeitos.

Porciúncula - RJ, _____ de _____ de 2022.

ADMINISTRAÇÃO

DETENTORA DA ATA

TESTEMUNHAS:

Nome: _____

CPF n.º:

Nome: _____

CPF n.º:

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 007/2022 – SRP - PROCESSO Nº 00.119/2022

ANEXO IV – MODELO DE CREDENCIAMENTO

P R O C U R A Ç Ã O

A (nome da empresa) _____, CNPJ Nº _____, com sede à _____, neste ato representada pelo (s) (sócio ou diretores, com qualificação completa – nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço) pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui, seu (s) Procurador (es) o Senhor (es) (nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço), a quem confere(m) amplos poderes para junto aos órgão públicos municipais) praticar os atos necessários para representar a outorgante na licitação na modalidade de Pregão Presencial nº...../2022 - SRP, usando dos recursos legais e acompanhando-os, conferindo-lhes, ainda, poderes especiais para desistir de recursos, interpô-los, apresentar lances verbais, negociar e reduzir preços e demais condições, confessar, transigir, desistir, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação, podendo ainda, substabelecer esta para outrem, com ou sem reservas de iguais poderes, dando tudo por bom firme e valioso.

Local, data e assinatura.

RECONHECER FIRMA.

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 007/2022 – SRP - PROCESSO Nº 00.119/2022

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

(nome da empresa) _____ CNPJ nº _____ sediada à Rua _____, declara, sob as penas da Lei, que é conhecedora de todas as exigências legais para participação em processos de licitação pública, e que em conformidade com o Artigo 4º, Inciso VII da Lei nº 10.520/2002, cumpre plenamente todos os requisitos habilitatórios constantes do edital que rege o Pregão Presencial nº ___/2022 - SRP ao qual se submete por concordar com os termos neles constantes.

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

Local e data _____, ___ de _____ de 2022.

(nome completo do representante legal)

(Carteira de Identidade do declarante)

(assinatura do declarante)

Observação:

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

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 007/2022 – SRP - PROCESSO Nº 00.119/2022

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO DE HABILITAÇÃO

(nome da empresa) _____ CNPJ nº _____
sediada à Rua _____, declara, sob as penas da Lei, que até a presente data
inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade
de declarar ocorrências posteriores.

Local e data _____, de _____ de 2022.

(nome completo do declarante)

(Carteira de Identidade do declarante)

(assinatura do declarante)

Observação:

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

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 007/2022 – SRP - PROCESSO Nº 00.119/2022

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGAR MENORES

(nome da empresa) _____ CNPJ nº _____ sediada à Rua _____, por intermédio de seu representante legal, Sr.(a) _____, portador da Carteira de Identidade nº _____ e CPF nº _____, DECLARA, para fins do disposto no Inciso V do Artigo 27, da Lei nº 8.666, de 21/06/93, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27/10/99, que não emprega menor de 18(dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16(dezesseis) anos.

RESSALVA: emprega menor, a partir de 14(quatorze) anos, na condição de aprendiz ()

Local e data _____, de _____ de 2022.

(assinatura identificada do responsável pela empresa)

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

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

PREGÃO PRESENCIAL N.º 007/2022 – SRP - PROCESSO N.º 00.119/2022

ANEXO VIII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ME OU EPP

Ref.: PREGÃO PRESENCIAL n.º 007/2022 – SRP - PMP/RJ

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

.....
(data)

.....
(representante legal)

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

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 007/2022 – SRP - PROCESSO Nº 00.119/2022

ANEXO IX

MODELO DE RECIBO DO EDITAL

PROCESSO Nº 00.119/2022

COMPROVANTE DE RECIBO DO EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2022 - SRP

OBJETO: Futura e eventual **aquisição de gêneros alimentícios para a distribuição da Alimentação Escolar de todos os alunos da Rede Municipal de Ensino, durante o período de 12 (doze) meses**, conforme as especificações descritas no processo administrativo nº. 00.119/2022 da Secretaria Municipal de Educação e no **ANEXO II** (Termo de Referência), parte integrante do **Edital do Pregão nº. 007/2022 - SRP**.

A Empresa _____, retirou este edital de licitação do Pregão Presencial nº 007/2022 - SRP e deseja ser informada de qualquer alteração pelo telefone (.....), e- mail _____ e/ou endereço _____
_____.

Porciúncula - RJ, _____ de _____ de 2022.

Assinatura e Carimbo (CNPJ) do representante da empresa
+ (nome do representante legal da empresa, por extenso).

RAZÃO
SOCIAL:
ENDEREÇO:
CNPJ:
INSC. ESTADUAL: