PREGÃO ELETRÔNICO nº 19/2025

CONTRATANTE:

PREFEITURA MUNICIPAL DE TUNÁPOLIS

OBJETO:

O presente REGISTRO DE PREÇO tem por objeto a SELEÇÃO DE PROPOSTAS, PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE ALMOÇOS, LANCHES PRONTOS E DEMAIS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE SERÃO SERVIDOS NOS ENCONTROS DOS IDOSOS, EM EVENTOS REALIZADOS PELA PREFEITURA E FUNDO MUNICIPAL DA SAÚDE, BEM COMO FORNECIMENTO DE FRUTAS, LANCHES, GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, QUE SERÃO DESTINADOS PARA A OFICINA DO CRAS COM GRUPOS DO SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA E FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS, E AOS SERVIDORES MUNICIPAIS QUE SE DESLOCAM PARA REALIZAÇÃO DE SERVIÇOS NO INTERIOR DO MUNICÍPIO, DE ACORDO COM OS QUANTITATIVOS PRAZOS E CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NESTE ATO CONVOCATÓRIO E SEUS ANEXOS.

VALOR TOTAL DA AQUISIÇÃO:
R$ 372.150**,70** (Trezentos e setenta e dois mil cento e cinquenta reais e setenta centavos).

LOCAL DA SESSÃO:
Portal de Compras Públicas

REGIME DE CONTRATAÇÃO:
Registro de Preços(12 doze meses)

Critério de Julgamento:
Menor preço por item

Modo de disputa:
Aberto

BENEFÍCIO LOCAL/REGIONAL:
Não se aplica

DA ABERTURA DO PROCESSO, DO RECEBIMENTO DA DOCUMENTAÇÃO E DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

Período de recebimento das propostas:
Das 14h30 do dia 15 de abril de 2025 até às 08h do dia 06 de maio de 2025
Início, Abertura da Sessão de Disputa de Preços (lances):
Dia 08h30 do dia 06 de maio de 2025, através do Portal de Compras Públicas.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 19/2025

Preambulo:
O Município de Tunápolis torna público que está instaurando licitação, através do presente instrumento, nos termos da Lei n° 14.133, de 01 de abril de 2021 e suas alterações, pela Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar 147/2014 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, tipo MENOR PREÇO, segundo as condições estabelecidas no presente Edital e seus Anexos, cujos termos igualmente o integram.

Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos diretamente para a página eletrônica www.portaldecompraspublicas.com.br. O servidor terá, dentre outras, as seguintes atribuições: coordenar o processo licitatório; receber, examinar e decidir as impugnações e consultas ao edital, apoiado pela sua equipe responsável pela sua elaboração; conduzir a sessão pública na internet; verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos neste edital; dirigir a etapa de lances; verificar e julgar as condições de habilitação; receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão; indicar o vencedor do certame; conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e encaminhar o processo devidamente instruído a autoridade responsável pela adjudicação e propor a homologação.

DO OBJETO.
O presente REGISTRO DE PREÇO tem por objeto a SELEÇÃO DE PROPOSTAS, PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE ALMOÇOS, LANCHES PRONTOS E DEMAIS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE SERÃO SERVIDOS NOS ENCONTROS DOS IDOSOS, EM EVENTOS REALIZADOS PELA PREFEITURA E FUNDO MUNICIPAL DA SAÚDE, BEM COMO FORNECIMENTO DE FRUTAS, LANCHES, GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, QUE SERÃO DESTINADOS PARA A OFICINA DO CRAS COM GRUPOS DO SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA E FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS, E AOS SERVIDORES MUNICIPAIS QUE SE DESLOCAM PARA REALIZAÇÃO DE SERVIÇOS NO INTERIOR DO MUNICÍPIO, DE ACORDO COM OS QUANTITATIVOS PRAZOS E CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NESTE ATO CONVOCATÓRIO E SEUS ANEXOS.

O critério de julgamento adotado será o menor preço POR ITEM, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

O critério de julgamento adotado será o menor preço POR ITEM, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.1. Integram este processo os seguintes anexos:

ANEXO I – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR;

ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA;

ANEXO III – MODELO DA PROPOSTA;

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA;

ANEXO V – DECLARAÇÃO DO PORTE DA EMPRESA (MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE);

ANEXO VI - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS/CONTRATO.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas decorrentes da contratação dos objetos de Registro de Preços correrão a cargo dos Órgãos ou Entidades Usuários da Ata, cujos Programas de Trabalho e Elementos de Despesas constarão nas respectivas Notas de Empenho, contrato ou documento equivalente, observada as condições estabelecidas no edital.

.

3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no **PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS.**

3.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

3.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.4. Fica vedada a participação, na presente Licitação:

3.4.1. De pessoa jurídica que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou

b) autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

3.4.1.1. Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau;

3.4.2. De agente público do órgão ou entidade licitante;

3.4.2.1. A vedação de que trata o item 3.4.2 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

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

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

3.4.5. De sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

3.4.6. De pessoas jurídicas que sejam de propriedade ou tenham vínculo com parlamentares ou seus cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, ou nas quais qualquer deles figure como dirigente, gerente, cotista, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto;

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

3.4.8. De cooperativas e/ou instituições sem fins lucrativos cujos estatutos e objetivos sociais não prevejam ou não estejam de acordo com o objeto ora licitado;

3.4.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

3.4.10. De empresa cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;

3.4.11. Em processo de falência;

3.4.12. As empresas que estiverem em recuperação judicial deverão durante a fase de habilitação apresentar o Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no edital;

3.4.13. Em dissolução ou em liquidação;

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

3.4.15. O impedimento de que trata o item 3.4.14 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

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

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

3.4.18. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.4.16 e 3.4.17 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.4.19. O disposto nos itens 3.4.16 e 3.4.17 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.4.21. NÃO será permitida a participação de pessoas jurídicas organizadas em consórcio, já que:

3.4.21.1. A vedação quanto à participação de consórcio de empresas no presente procedimento licitatório não limitará a competitividade;

3.4.21.2. A participação de consórcios é recomendável quando o objeto considerado for "*de alta complexidade ou vulto*", o que não seria o caso deste objeto;

3.4.21.3. Não há argumento que justifique a participação de empresas em consórcios no objeto em apreço. Ele não se reveste de alta complexidade, tampouco é serviço de grande vulto econômico, ou seja, o edital não traz em seu Termo de Referência nenhuma característica própria que justificasse a admissão de empresas em consórcio;

3.4.21.4. A admissão de consórcio em objeto de baixa complexidade e/ou de pequeno valor econômico atenta contra o princípio da competitividade, pois permitiria, com o aval da Administração Pública, a união de concorrentes que poderiam muito bem disputar entre si, violando, por via transversa, o principio da competitividade, atingindo ainda a vantajosidade buscada pela Administração;

3.4.21.5. Nesse sentido, justifica-se a não participação de consórcio no presente certame;

3.5. COMO CONDIÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO, A LICITANTE ASSINALARÁ "SIM" OU "NÃO" EM CAMPO PRÓPRIO DO SISTEMA ELETRÔNICO, RELATIVO ÀS SEGUINTES DECLARAÇÕES:

3.5.1. Declaro para os devidos fins legais, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, ESTAR enquadrado como ME/EPP/COOP conforme Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, ESTANDO apto, portanto, a exercer o direito de preferência;

3.5.1.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, assinalar o campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aqueles itens;

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

3.5.2. Declaro que estou ciente e concordo com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que cumpro plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital;

3.5.3. Declaro 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;

3.5.4. Declaro para fins do inciso XXXIII do artigo 7° da Constituição Federal, com redação dada pela Emenda Constitucional, nº 20/98, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de que qualquer trabalho a menores de 16 anos;

3.5.5. Declaro não possuir em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, nos termos do inciso III e IV do art.1º e no inciso III do art.5º da Constituição Federal;

3.5.6. Declaro cumprir as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

3.5.7. Sob pena de desclassificação, declaro que minhas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;

3.5.8. Declaro que, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, estou ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionários da minha empresa, atendo às regras de acessibilidade previstas na legislação.

3.6. Caso tenham itens ou cotas de participação exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, serão indicados no quadro de itens do Portal de Compras Públicas;

3.6.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.6.2. Não poderão se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado previsto na Lei Complementar N.º 123/2006 as Microempresas (MEI e ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) que se enquadrem em qualquer das exclusões previstas no Art. 3º, §4º da lei nº 123/2006.

3.6.3. **As disposições a que se refere o caput do art. 4º da Lei nº 14.133/2021 não são aplicadas no caso de licitação para aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, ao item cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.**

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

4. DO CREDENCIAMENTO.

4.1. O Credenciamento é o nível básico do Registro Cadastral no **PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS** que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.

4.2. O cadastro deverá ser feito no Portal de Compras Publicas, no sítio ***www.portaldecompraspublicas.com.br;***

4.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

4.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

4.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no **PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS** e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

4.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

5.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no capítulo 9 deste Edital.

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

5.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

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

5.4.3. não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

5.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

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

5.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a

usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

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

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

5.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.45.4 ou 5.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

5.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

5.11.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

5.11.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem acima.

5.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

5.12.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

5.12.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

5.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade

promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

5.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

6.1.2. Preços unitários e preço total, expressos em reais, com até 02 (duas) casas decimais após a vírgula, incluindo todos os impostos, taxas, frete e demais encargos, sem nenhum ônus ao Município de Tunápolis.

6.1.3. Os campos “MARCA”, “FABRICANTE” e “DESCRIÇÃO DETALHADA DO ITEM” deverão ser devidamente preenchidos, conforme segue:
a) No campo “MARCA” da proposta eletrônica, DEVERÁ ser especificada uma única marca e modelo para cada item ofertado. Não serão aceitas expressões do tipo “diversas”, “marcas diversas”, “marca própria” ou quaisquer outras.
a1) Caso alguma empresa fabricante for participar do processo deverá também colocar a marca do item, pois ao indicar a marca/fabricante a licitante não estará se identificando, ainda que seja a mesma empresa, visto que não é possível ao ver a marca do produto ofertado, identificar se a licitante é a própria fabricante ou um representante/distribuidor.
b) No campo “FABRICANTE” da proposta eletrônica, DEVERÁ ser especificado um único fabricante para cada item ofertado. Não serão aceitas expressões do tipo “diversas”, “fabricantes diversos”, “fabricação própria” ou quaisquer outras.
c) No campo “DESCRIÇÃO DETALHADA DO ITEM” da proposta eletrônica, deverá ser incluída somente as informações da descrição do item do Termo de Referência. **Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.**
6.1.4. Para inserção/cadastro de sua proposta inicial, a licitante deverá observar rigorosamente a descrição e a unidade de fornecimento do objeto, constante neste Edital e seus Anexos.
6.1.5. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado na etapa de lances, para que no prazo de 02 (DUAS) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada dos documentos exigidos no subitem 10.6 do presente edital;
6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada;
6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços;
6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto;
6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (SESSENTA) DIAS, a contar da data de sua apresentação.

6.6. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas;
6.7. Caso exista algum fato que impeça a participação de qualquer licitante, ou o mesmo tenha sido declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, este fica impedido de participar da presente licitação, correspondendo a simples apresentação da proposta a indicação, por

ATENÇÃO!. Ao preencher a proposta no Portal de Compras Públicas para o item **almoço** não deve ser inserida nenhuma informação em relação às MARCAS, ou da **LICITANTE PRESTADORA DO SERVIÇO**, **será desclassificada a empresa que se identificar**. Devem-se utilizar as expressões marca própria.

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

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

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

7.5.1. O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preambulo deste edital.

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

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance **de valor inferior ou percentual** de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **R$ 0,01 (um centavo da moeda corrente do país).**

7.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado, indicado no preâmbulo deste edital.

7.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

7.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores

àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

7.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "fechado e aberto", poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

7.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 7.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

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

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

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

7.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

7.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes do certame, publicada no Portal de Compras Públicas, **http://www.portaldecompraspublicas.com.br**, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

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

7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

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

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

7.20.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

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

7.21.1.1. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

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

7.21.1.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

7.21.1.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

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

7.21.2.2. Empresas brasileiras;

7.21.2.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

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

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

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

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

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

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

7.23. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. COMO CONDIÇÃO PRÉVIA AO EXAME DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO DO LICITANTE DETENTOR DA PROPOSTA CLASSIFICADA EM PRIMEIRO LUGAR, O PREGOEIRO VERIFICARÁ O EVENTUAL DESCUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO, ESPECIALMENTE QUANTO À EXISTÊNCIA DE SANÇÃO QUE IMPEÇA A PARTICIPAÇÃO NO CERTAME OU A FUTURA CONTRATAÇÃO, MEDIANTE A CONSULTA AOS DOCUMENTOS INSERIDOS NO PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS, E AINDA NOS SEGUINTES CADASTROS:

8.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (www.portaldatransparencia.gov.br/);

8.1.2. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

8.1.3. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:0

8.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

8.3. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

8.3.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

8.3.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

8.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com este edital

8.5. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

8.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.6.1. contiver vícios insanáveis;

8.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

8.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

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

8.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
8.7.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

8.8. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

8.8.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

8.8.2. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

8.8.3. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

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

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

8.10.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

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

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

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

8.12. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

8.13. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **VINTE E QUATRO HORAS DE ANTECEDÊNCIA**, e a ocorrência será registrada em ata;

8.14. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (DUAS) horas**,** sob pena de não aceitação da proposta.

8.14.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

8.14.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.14.3. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 03 (TRÊS) dias úteis contados da solicitação.

8.14.3.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

8.14.3.2. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

8.14.3.3. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.14.3.4. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8.14.3.5. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

8.14.3.6. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo **de 10 (DEZ) dias**, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

8.15. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.16. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

8.17. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

8.17.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

8.18. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.19. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO.

9.1. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do **PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS**, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica.

9.2. Das exigências de habilitação:

9.2.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

9.2.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

9.2.1.1.1. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.2.1.1.2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.2.1.1.3. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

9.2.1.1.4. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta

Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.2.1.1.5. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

9.2.1.1.6. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.2.1.1.7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

9.2.1.1.8. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

9.2.1.1.9. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

9.2.1.1.10. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

9.2.1.1.11. Ato de autorização para o exercício da atividade contratada sujeita à autorização, expedido pelo órgão competente nos termos da lei.

9.2.1.1.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.2.1.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

9.2.1.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.2.1.2.2. Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada;

9.2.1.2.3. Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;

9.2.1.2.4. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.2.1.2.5. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.2.1.2.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.2.1.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

9.2.1.3.1. Para o fornecedor que cotar o item "ALMOÇOS" deverá apresentar **ALVARÁ DE LICENÇA SANITÁRIA, expedido pelo órgão competente do Município ou Estado ou Distrito Federal onde for domiciliado o licitante, devidamente válido na forma da legislação específica vigente.**

9.2.1.3.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor – (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II).

9.2.1.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.2.1.5. Declaração de que cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7° da Constituição Federal ("proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos") em observância à Lei Federal n° 9.854, de 27.10.99.

9.2.1.6. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do ***PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS,*** para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (DUAS) HORAS, sob pena de inabilitação.

9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

9.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.7. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.7.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.8. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.9. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.10. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.11. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.12. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.13. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.13.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.14. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

9.14.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

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

9.16. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

9.17. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

9.18. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9.19. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

9.19.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado com a Secretaria de Educação, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

9.19.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

9.19.3. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

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

9.20.1. Os documentos exigidos para habilitação que serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **DUAS HORAS**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

9.20.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

9.20.3. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

9.20.4. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

9.21. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

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

9.21.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

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

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

9.24. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9.25. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

9.26. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

9.27. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA.

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (DUAS) HORAS a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.6. A proposta ATUALIZADA/READEQUADA (modelo Anexo II) deverá ser apresentada no formato PDF, em papel timbrado da empresa, contendo os dados de identificação (razão social,

CNPJ, endereço completo, telefone e e-mail para contato), identificada e assinada na última página e rubricada nas demais pelo representante legal da empresa. Deverá conter, ainda:

a) Descrição completa e detalhada de cada item classificado/vencedor, especificando a marca, modelo e o fabricante quando couber;

b) Especificação do preço unitário e total de cada item classificado, expresso em reais, com, no máximo, 02 (suas) casas decimais após a vírgula;

c) Especificação do valor total da proposta, em numeral e por extenso;

d) Declaração de que o preço proposto compreende todas as despesas referentes ao objeto do presente certame;

e) Prazo de validade da proposta, não inferior a 60 (sessenta) dias consecutivos, contados da data de sua apresentação;

f) Especificação do prazo de entrega do objeto, conforme Termo de Referência, contado do recebimento da Ordem de Compra, expedida pela Secretaria requisitante. O local e demais definições sobre as condições de entrega estão elencadas no **Anexo II** – Termo de Referência. Caso tal prazo seja omitido, ou for superior ao máximo estipulado o pregoeiro o entenderá como sendo igual ao máximo permitido;

g) Deverão ser seguidas, ainda, todas as orientações exigidas no Termo de Referência (Anexo II);

10.7. O (A) Pregoeiro (a) examinará a aceitabilidade, quanto ao objeto, marca e valor apresentado pela primeira classificada, conforme definido neste Edital e seus Anexos, decidindo motivadamente a respeito.

10.8. Após a análise das propostas atualizadas/adequadas ao último lance ofertado, o (a) pregoeiro (a) e equipe de apoio passaram à analise dos documentos de habilitação das empresas arrematantes.

10.8.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, a sessão pública será reiniciada mediante aviso prévio no sistema e a ocorrência será registrada em ata.

10.9. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11. DOS RECURSOS.

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

11.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

11.3.3. Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

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

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

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

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

11.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico https://tunapolis.sc.gov.br/licitacoes/ e www.portaldecompraspublicas.com.br.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou

não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no **CADASTRO DO PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS**, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

13.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

13.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

13.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

13.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

13.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

13.1.2.4. Deixar de apresentar amostra;

13.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

13.1.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

13.1.3.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

13.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

13.1.5. Fraudar a licitação;

13.1.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

13.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

13.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

13.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

13.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

13.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

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

13.2.1. Advertência;

13.2.2. Multa;

13.2.3. Impedimento de licitar e contratar e

13.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

13.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

13.3.2. As peculiaridades do caso concreto;

13.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

13.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

13.3.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.4. Multas (que deverão ser recolhidas em favor do Município de Tunápolis/SC):

a) de 1% (um por cento) sobre o valor total do somatório dos serviços/materiais entregues com atraso (Ordem de Compras), por dia de atraso na prestação dos serviços, limitados a 30% (trinta por cento) do mesmo valor. Nesta hipótese, o atraso injustificado por período superior a 30 (trinta) dias caracterizará o descumprimento total da obrigação, punível com as sanções previstas nesse edital, como também a inexecução total do contrato;

b) de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Ordem de Compras (OC), por infração a qualquer cláusula ou condição do Edital, não especificada na alínea “a” deste inciso, aplicada em dobro na reincidência.

c) de 10% (dez por cento) sobre o valor total da proposta de preços vencedora, no caso de recusa injustificada da licitante adjudicatária em assinar o Contrato/Ata de Registro de Preço ou deixar de apresentar os documentos exigidos, nos prazos e condições estabelecidas neste Edital.

d) de 10% (dez por cento) sobre o valor total da proposta de preço, no caso de rescisão do contrato por ato unilateral da administração, motivado por culpa da Contratada, garantida prévia defesa, independente das demais sanções cabíveis;

e) de 10% (dez por cento) do valor total do somatório dos serviços prestados em desacordo com o Edital ou dos materiais entregues em desacordo e a proposta de preços aceita na sessão do pregão;

f) de 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia sobre o valor adjudicado, no caso de não-substituição do serviço no prazo determinado no Termo de Referência, caso não estaria de acordo com a especificação exigida em Edital, limitada a incidência a 10 (dez) dias úteis. Após o décimo dia e a critério da Administração, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto e/ou a sua substituição, de forma a configurar, nessa hipótese inexecução parcial da obrigação assumida;

g) de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Ata de Registro de Preços, no caso de cancelamento integral da ata por ato unilateral da administração, motivada por culpa da Contratada ou a pedido da mesma;

13.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

13.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

13.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

13.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

13.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 13.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

13.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de

processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

13.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

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

13.15. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO - Os licitantes e o contratado devem observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida à subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

13.15.1. PARA OS PROPÓSITOS DESTA CLÁUSULA, DEFINEM-SE AS SEGUINTES PRÁTICAS:

a) PRÁTICA CORRUPTA: Oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução do contrato;

b) PRÁTICA FRAUDULENTA: A falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução do contrato;

c) PRÁTICA CONLUIADA: Esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;

d) PRÁTICA COERCITIVA: Causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.

e) PRÁTICA OBSTRUTIVA: Destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; atos cuja intenção

seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

14. DA ASSINATURA DO CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

14.1. A proponente vencedora será convocada para a assinatura da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS ou o CONTRATO cuja minuta está em anexo, dentro do prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da notificação da adjudicação.

14.2. Não assinado o contrato no prazo fixado ou na prorrogação, o licitante vencedor perderá o direito à contratação e serão aplicadas as sanções previstas em Lei 14.133/21;

14.3 Se o licitante vencedor não assinar o contrato/Ata de Registro de Preços no prazo estabelecido a Prefeitura poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assiná-lo de acordo com o estabelecido na Lei 14.133/21;

14.4. São partes integrantes da Ata/Contrato a ser assinado, como se transcritos estivessem, o presente Edital de licitação, seus Anexos e quaisquer complementos, bem como os documentos, propostas e informações apresentadas pelo licitante vencedor e que deram suporte ao julgamento da licitação;

14.5. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano, a contar da data da sua assinatura, em consonância com o artigo 84 da Lei 14.133/2021, poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

14.6. Na assinatura da Ata/Contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata.

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.

15.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

15.2. A **IMPUGNAÇÃO DEVERÁ ser realizada EXCLUSIVAMENTE por FORMA ELETRÔNICA no sistema www.portaldecompraspublicas.com.br.**

15.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (**dois) dias úteis** contados da data de recebimento da impugnação.

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

15.5. . Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até **03 (três) dias úteis** anteriores à data designada para abertura da sessão pública,

exclusivamente por meio eletrônico via internet, em campo próprio do Sistema Portal de Compras Públicas no endereço eletrônico **www.portaldecompraspublicas.com.br.**

15.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de **02 (dois) dias úteis**, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

15.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

15.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

15.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

15.9. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio **www.portaldecompraspublicas.com.br**, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

15.10. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas, que estejam subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.

15.11. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

16. DO REAJUSTE, REEQUILÍBRIO E REPACTUAÇÃO DOS PREÇOS

16.1. Do Reequilíbrio Econômico – Financeiro:

16.1.1. O reequilíbrio econômico e financeiro pode se dar na forma de:
a) Revisão de contrato ou reequilíbrio econômico e financeiro em sentido estrito;
b) Reajustamento de Preços;
c) Repactuação de Preços;
d) Atualização Monetária;

16.1.2. Com relação ao pedido de reequilíbrio econômico da Ata de Registro de Preços:

16.1.2.1. O reequilíbrio econômico-financeiro pode ser solicitado a qualquer tempo, independentemente de previsão contratual, desde que comprovadas as causas do desequilíbrio contratual, e desde que presentes os seguintes requisitos:

I- comprovação da ocorrência de evento extraordinário, futuro e incerto capaz de

desequilibrar a equação econômico-financeira;
II- o evento que desequilibrar a equação econômico-financeira deve ter ocorrido após a apresentação da proposta;
III- o evento que desequilibrar a equação econômico-financeira não pode decorrer de culpa da Contratada;
IV- o efeito econômico provocado pelo evento extraordinário sobre a equação econômico-financeira deve ser substancial, de forma a restar caracterizada alteração desproporcional entre os encargos da Contratada e a retribuição devida pela Contratante; V- restar demonstrado o necessário nexo de causalidade entre o evento extraordinário e a majoração ou redução dos encargos da Contratada que justifique a necessidade de recomposição da remuneração correspondente;
VI- o efeito econômico provocado pelo fato extraordinário deve restar demonstrado por meio da juntada aos autos do processo administrativo de planilha de custos e formação de preços ou outros documentos capazes de atestar o desequilíbrio provocado sobre a equação econômico-financeira.
Parágrafo único - Caso o objeto licitado possua insumos/matérias-primas atrelados à moeda estrangeira, será de responsabilidade da Contratada a previsão do custo do seguro cambial na formação do seu preço, visando à mitigação dos riscos da variação de preços das commodities, assim como dos insumos/matérias-primas empregados na fabricação do bem, não sendo aceitos pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro decorrentes dasreferidas variações.

16.1.2.2. No tocante aos preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas asdisposições contidas na Lei n.º 14.133 de 01/04/2021.

16.1.2.3. O prazo para tramitação do processo de reequilíbrio é de 30 (trinta) dias a contar da data emque for protocolada a solicitação, que deve estar devidamente justificada, juntamente com os elementos que comprovam o aumento do custo do produto, como notas fiscais, planilha de custo, tabela de preços de órgãos oficiais.

16.1.2.4. A justificativa deverá estar de acordo com a legislação, fundamentada acerca da existência de fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadoras ou impeditivas da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando a álea econômica extraordinária e extracontratual.

16.1.2.5. Neste período a empresa deverá continuar atendendo as Ordens de Compra com os valores inicialmente registrados na licitação.

16.1.2.6. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridos após a adjudicação da presente licitação, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão na revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso.

16.1.2.7. A elevação dos preços de alguns produtos e/ou insumos, motivada por variação cambial regular, mercados suscetíveis às variações climáticas, entressafra, alta de matéria-prima, (fatores sazonais) não constitui fato superveniente capaz de alterar o equilíbrio

econômico-financeiro do contrato, por tratarem de fatores previsíveis, portanto já considerados na elaboração do preço proposto. Assim sendo, a sazonalidade, a variação do preço de mercado, efeitos causados por pandemias não são fatos que ensejam o direito ao reequilíbrio econômico. Bem como, a diminuição do retorno a ser granjeado pelo particular (LUCRO), NÃO GERA O DIREITO DE REEQUILÍBRIO ECONÔMICO. Apenas gera Reequilíbrio um fato imprevisível de consequências incalculáveis, desde que seja verificado que o evento seja futuro e incerto; o evento ocorra após a apresentação da proposta e seja comprovado o desequilíbrio.

16.1.2.8. Para a revisão de preços, a Contratada deverá comprovar a variação dos custos, por meio de documentos, bem como de planilhas comparativas, entre a data da formulação da proposta e do momento do pedido, evidenciando o aumento ocorrido nos preços e que se tornou inviável as condições inicialmente pactuadas.

16.1.2.9. Para a solicitação de Reequilíbrio Econômico a contratada deverá entregar o pedido de reequilibrio, contendo as seguintes informações:

a) Número Nome da empresa, endereço completo e CNPJ;
b) do Processo Licitatório, Contrato e Ano;
c) Pedido inicial por parte da contratada descrevendo toda situação do ocorrido informando quais itens necessita de análise, bem como embasamento no ordenamento jurídico e reportagens extraídas de páginas eletrônicas confiáveis que corroborem a ocorrência extraordinária na economia que justifique o pleito;
d) Planilha aberta contemplando detalhadamente dos valores que deram base para a formação de preços na época da proposta;
e) Planilha aberta contemplando detalhadamente dos valores atuais apontando os itens em desequilíbrio;
f) Planilha comparativa do custo dos itens constantes da proposta contratada com a planilha de custos que acompanha o pedido de reequilíbrio indicando o valor que a empresa busca a ser reequilibrado pela administração;
g) Documentação comprobatória da ocorrência do evento que produziu o desequilíbrio entre os custos estimados e os efetivamente existentes, tais como:

- Notas fiscais da época da proposta e do momento da solicitação (deverá constar a mesma marca, quantidade aproximada e fornecedor do produto indicada na proposta comercial da licitação, dispensa ou inexigibilidade);
- Lista de preços de fabricantes;
- Escriturações fiscais e contábeis entre outros.

16.1.2.10. Poderá o Setor de Contratos e Aditivos solicitar outros documentos que a administração entender pertinentes a depender do caso concreto, para verificação dos valores solicitados e aprovação.

16.1.2.11. Não será analisado o pedido de reequilíbrio econômico-financeiro quando o requerimento foi instruído somente com notas fiscais do período entre a elaboração da proposta e o pedido de revisão, sem que seja demonstrado de forma clara e precisa o fato imprevisível ou previsível, mas de conseqüências incalculáveis, justificador da revisão.

16.1.2.12. Durante o período de análise, a Contratada deverá cumprir as ordens de compra emitidas eencaminhadas para a empresa ANTES de protocolado o pedido de reequilíbrio. Caso a empresa não cumpra com suas obrigações, será aberto processo administrativo para aplicação.

16.1.2.13. Para a verificação dos fatos a administração irá elaborar novo orçamento dos itens solicitados. O orçamento atualizado deverá conter as mesmas fontes de pesquisa utilizada para a elaboração do Orçamento de Referencia do Processo Licitatório. Caso não seja possível, será utilizado orçamentos fornecidos por estabelecimentos da região e/ou Fonte de Preços. Os orçamentos devem seguir o padrão de pesquisa para formação de preços.

16.1.2.14. Será aplicado o mesmo desconto de licitação dado pela empresa sobre o orçamento atualizado;

16.1.2.15. Caso o valor do item reequilibrado esteja inferior ao Orçamento de Referencia a administração comunicará sua manifestação via Oficio indeferindo o pedido da empresa. A mesma não será liberada de seu compromisso e deverá atender todas as Ordens de Compra.

16.1.2.16. Caso o valor do item reequilibrado esteja superior ao Orçamento de Referencia a administração irá analisar cada caso individualmente e poderá liberar o fornecedor do compromisso sem aplicação das penalidades desde que cumpridas as Ordens de Compra em aberto antes do pedido.

16.1.2.17. A administração poderá se valer de outras formas de análise para verificação da variação do item tais como índices divulgados por órgão oficiais.

16.1.2.18. A mera oferta de preços inexequíveis no momento do certame não autoriza a realização de reequilíbrio econômico financeiro do contrato.

16.1.3. Reequilíbrio econômico-financeiro em caso de obras e serviços de engenharia

16.1.3.1. Quando se tratar de requerimento de reequilíbrio econômico-financeiro em contratos de obras e serviços de engenharia o pedido deverá ser solicitado na data de ocorrência do fato gerador, haja vista os requisitos ensejadores e necessários de comprovação.

16.1.3.2. A contratada deverá protocolar na Secretaria Municipal gestora do contrato, o pedido de reequilíbrio do item no mês de compra ou execução do mesmo, pois na análise será considerado o custo referencial do item no mês da proposta e o custo referencial no mês do pedido protocolado pelaempresa.

16.1.3.3. Para os pedidos em que o contratado não executou o item no mês que protocolou o pedido, será considerado para verificar a variação do item o custo referencial do item no mês da proposta e o custo referencial nos meses em que houver medição do item.

16.1.3.4. Contratos de obras a qual as medições já foram finalizadas e entregues não cabe pedido de reequilíbrio econômico financeiro.

16.1.3.5. A contradada deverá protocolar o pedido de reequilibrio, contendo as seguintes informações:

16.1.3.5.1. Nome da empresa, endereço completo e CNPJ;
16.1.3.5.2. Número do Processo Licitatório, Contrato e Ano;
16.1.3.5.3. Pedido inicial por parte da contratada descrevendo toda situação do ocorrido informando quais itens necessita de análise, bem como embasamento no ordenamento jurídico e reportagens extraídas de páginas eletrônicas confiáveis que corroborem a ocorrência extraordinária na economia que justifique o pleito;
16.1.3.5.4. Planilha aberta contemplando detalhadamente os valores que deram base para a formação de preços na época da proposta e os custos atuais da empresa apontando ositens em desequilíbrio, indicado o valor que a empresa busca a ser reequilibrado pela administração;
16.1.3.5.5. Para os itens apontados que estão em desequilibrio à contratada deverá apresentar documentação comprobatória da ocorrência do evento entre os custos estimados e os efetivamente existentes, tais como:

- Notas fiscais da época da proposta e do momento da solicitação (deverá constar a mesma marca, quantidade aproximada e fornecedor do produto indicada na proposta comercial da licitação, dispensa ou inexigibilidade);
- Lista de preços de fabricantes;
- Escriturações fiscais e contábeis entre outros;
- Tabela do Sistema de Referência de Preço (SINAPI, SICRO, BNDES).

16.1.4. Poderá o Setor de Contratos e Aditivos solicitar outros documentos que aadministração entender pertinentes a depender do caso concreto, para verificação dos valores solicitados e aprovação.

16.1.4.1. Não será analisado o pedido de reequilíbrio econômico-financeiro quando o requerimento não apresentar a documentação comprobatória necessária do ocorrido.

16.1.4.2. No caso de Reequilíbrio Econômico, este deverá seguir as diretrizes da Planilha de composição orçamentária utilizada para formulação de preço pela prefeitura baseada nos sistemas de referencia de preço (SINAPI, SICRO, BNDES). O impacto financeiro a ser considerado no cálculo do reequilíbrio é a diferença entre a variação do custo referencial no mês da proposta e o custo referencial no mês do pedido de reequilíbrio protocolado pelo contratado excluindo-se o lucroreferencial do BDI.

16.1.4.3. A equação a ser utilizada é representada na seguinte fórmula:Onde:
CSMP = Custo Sinapi mês da proposta
CSMPE = Custo Sinapi Mês Protocolo da
EmpresaV= Porcentagem de Variação do
Custo.
CC = Custo
Contratual R1=
Custo Reequilibrado
R = Custo de Recomposição

RBDI – Lucro = Custo de Recomposição com BDI –
lucroQR = Quantidade Remanescente
V Reequilibrio = Valor a ser Reequilibrado

a) Para a Variação dos Custos considerar o custo referencial Sinapi as datas estipuladas sem aincidência do BDI:
Custo Sinapi no (mês/ano) da Proposta = CSMP
Custo Sinapi no (mês/ano) do Pedido protocolado pela empresa = CSMPE

b) Cálculo da Variação:
V= (CSMPE – CSMP) / CSMP)
V = Porcentagem de variação do custo.

c) Aplicar V sobre o Custo Contratual (CC) (sem BDI) para obter o Custo Reequilibrado (R1)R¹ = CC * (1 + V)

R1= Custo Reequilibrado

d) A diferença entre o Custo Reequilibrado (R¹) e o Custo Contratual (CC) representa o Custode Recomposição (R):
R = R1 – CC
R = Custo de Recomposição

e) Descontar o lucro na equação do BDI referencial da proposta. A Multiplicação do Custo de Recomposição (R) sobre o BDI – lucro representará o Custo de Recomposição com BDI – lucro (RBDI – Lucro)
RBDI – Lucro = R * BDI - Lucro%
RBDI – Lucro = Custo de Recomposição com BDI – lucro

f) O Custo de Recomposição com BDI - lucro (RBDI – Lucro) multiplicado pela Quantidade Remanescente (QR) representará o Valor a ser Reequilibrado (VReequilibrio).
VReequilibrio = QR * RBDI – Lucro
VReequilibrio = Valor a ser Reequilibrado

16.1.4.4. A administração somente irá analisar os pedidos nos quais a porcentagem de variação seja maior que o Lucro Referencial estabelecido no item.

16.1.4.5. Considerando o princípio da economicidade, se o valor do cálculo da contratada ficar abaixo do cálculo da Secretaria, o valor a ser adotado será o apresentado pela Contratada.

16.1.4.6. Quando o desequilíbrio comprovadamente for positivo, será aplicado sobre o saldo Remanescente Contratual do item na data de protocolo do pedido, ou quando for o caso, quando houver medição do item.

16.1.4.7. Concedido reequilíbrio econômico-financeiro de todos os itens do contrato, inicia-se novo prazo para contagem de reajuste ou reequilíbrio futuro. Significa dizer que novo prazo começaa contar por inteiro para o próximo procedimento de reajuste ou reequilíbrio cabível na

data que foi concedido o reequilibrio.

16.1.4.8. Na hipótese de somente alguns itens serem reequilibrados e o contrato vir a sofrer um reajuste, os itens reequilibrados serão expurgados para fins do cálculo de reajuste, evitando assim a sobreposição de parcelas concedidas, da mesma forma nos casos em que o contrato sofrer reajuste antes de concedido um Reequilibrio, esta porcentagem deverá ser expurgada do cálculo para que não haja sobreposição de pagamento.

16.1.4.9. Ao receber o pedido de reequilibrio a administração terá o prazo de 30 dias para fazera análise, contados a partir da disponibilidade da Tabela de Referencia de Preços do mês do pedido e encaminhar uma resposta à contratada. Durante esse período de análise, a contratada não poderá paralisar os serviços. Caso a contratada não cumpra com suas obrigações, será aberto processo administrativo para aplicação das penalidades previstas em lei.

16.2. Do reajuste:

16.2.1. Os contratos com vigência menores de 12 meses (365 dias), não poderão sofrer reajustes, sendo os preços irreajustáveis.

16.2.2. Os contratos somente podem sofrer reajustamento de preços se tiver prazo de duração superior a 12 (doze) meses. As Atas de Registro de Preços poderão ser reajustadas no momento de sua prorrogação, após 12 meses de vigência. O índice utilizado para obras e serviços de engenharia é o INCC/DI – Índice Nacional da Construção Civil – Disponibilidade Interna. O índice utilizado para os contratos de fornecimento de bens/prestação de serviços comuns é o INPC - Índice Geral de Preços ao Consumidor.

16.2.3. A periodicidade para efeito de reajuste de preços será contada a partir da data do orçamento estimado, até um ano posterior a este orçamento, devendo seu termo estar fixado no contrato e será aplicada das seguintes formas:

a) No caso do contrato sofrer mais de uma prorrogação e gerar o direito de reajustamento, a periodicidade será contada a partir da data do último reajuste concedido; Se o mesmo sofreu atualização monetária antes de sua execução a data para o próximo reajustamento será a data da atualização monetária;
b) No caso do contrato sofrer reequilíbrio econômico em sua totalidade, a periodicidade anual do reajuste passará a ser a data da aplicação do reequilíbrio, ou seja será concedido após 12 meses do reequilíbrio;
c) No caso de reequilíbrio parcial dos itens do contrato/Ata, estes serão suprimidos do calculo de reajuste anual, do período a anual a qual sofreu o reajustamento.

16.2.4. Quando houver atraso na entrega do objeto ou na execução dos serviços por culpa da contratada, e que por isso gerou a prorrogação por prazo do contrato, o reajuste não será devido enem obrigatório pelo Município de Tunápolis/SC;

16.2.5. O reajuste somente será concedido mediante o pedido da empresa. Se a contratante aceitar a prorrogação/renovação de contrato, sem o pedido de reajuste, este não será concedido e portanto, a contratada não terá direito ao reajuste do período.

16.2.6. Se a empresa até o termino do contrato ou da obra não solicitou pedidos de reajuste o mesmo terá seu direito precluso;

16.2.7. A contratada deverá efetuar a medição parcial dos serviços na data de aniversário do direito de reajuste, de modo a identificar, claramente, quais os serviços que foram executados antes e depois da referida data. Somente os serviços que forem realizados a partir da data de aniversario terão direito ao reajuste; Ex: A data do orçamento é 20/05/2021 terá direito ao reajuste ao final de 12 meses do orçamento, ou seja 20/05/2022, isso significa dizer que as medições apresentadas até o dia 20/05/2022 não serão reajustadas, e a aplicação do reajuste acontecerá do período de 20/05/2021 á 20/05/2022 e será aplicado a partir da próxima medição após 20/05/2022.

16.2.8. O Município de Tunápolis/SC se reserva o direito no acréscimo ou supressão sobre a variação das quantidades, atendendo as suas necessidades, sobre o objeto da presente licitação, nos termos da lei esuas alterações.

16.3. Da repactuação contratual:

16.3.1. Na forma de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro de contrato utilizada para serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou predominância de mão de obra, por meio da análise da variação dos custos contratuais, devendo estar prevista no edital com data vinculada à apresentação das propostas, para os custos decorrentes do mercado, e com data vinculada ao acordo, à convenção coletiva ou ao dissídio coletivo ao qual o orçamento estejavinculado, para os custos decorrentes da mão de obra, ou seja, na composição dos valores referenciais deve estar descrito a convenção ou dissídio coletivo de trabalho utilizado.

16.3.2. O direito a repactuação será contado a partir da data do acordo, convenção ou dissídio coletivo do trabalho, para os custos decorrentes de mão de obra. Os demais itens e custos do processo que compõe a planilha de custo seguira as regras do reajustamento de contrato e o índice definido em contrato.

16.3.3. Parágrafo Único: Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, a repactuação com data base de acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho poderá ser dividida em tantos quantos forem os acordos, convenções ou dissídios coletivos e trabalho das categorias envolvidas na contratação.

16.3.4. As repactuações serão precedidas de solicitação da contratada, acompanhada de demonstração analítica da alteração dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços e do novo acordo ou convenção coletiva que fundamenta a repactuação.

16.3.5. A repactuação de preços deverá ser pleiteada pela contratada até a data da prorrogação contratual subsequente ou até o termo final da vigência contratual, sob pena de ocorrer a preclusão lógica de exercer o seu direito.

16.3.6. È vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na

proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo coletivo ou convenção coletiva.

16.3.7. A decisão sobre o pedido de repactuação deve ser feita no prazo Máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir da solicitação.

16.3.8. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas conforme descrito em aditivo de contrato/apostila mento acordado entre as partes.

16.4. Da atualização monetária:

16.4.1. Quanto a Atualização Monetária do contrato, fica estabelecido que:

16.4.1.1. A atualização monetária é devida em razão do processo inflacionário e da desvalorização da moeda, quando a proposta ultrapassar o prazo legal estabelecido em edital, dessa forma a contratante antes da assinatura do contrato se o prazo for ultrapassado a contratada poderá solicitar a atualização. O índice utilizado deverá ser o estabelecido no contrato e se houver a atualização monetária do mesmo, a data para futuro reajustamento se contará a partir desta atualização.

17. DA LIQUIDAÇÃO E DO PAGAMENTO.

17.1. Da liquidação

17.1.1. Recebida a Nota Fiscal/Fatura, correrá o prazo de até 30 (trinta) dias para fins de liquidação.

17.1.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal/fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como, a título exemplificativo:
a) o prazo de validade;
b) a data da emissão;
c) os dados do contrato e do órgão contratante;
d) o período respectivo de execução do contrato;
e) o valor a pagar; e
f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

17.1.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal/fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

17.1.4. A nota fiscal/fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

17.1.5. A Administração deverá: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

17.1.6. Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação,por escrito, para que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

17.1.7. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplênciado contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionadosos meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

17.1.8. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

17.1.9. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

17.2. Do Pagamento

17.2.1. Os pagamentos serão efetuados em moeda corrente nacional, em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo, mediante apresentação das notas fiscais devidamente atestadas pelo servidor que recebeu os materiais, sendo efetuada a retenção na fonte dos tributos e contribuições elencados na legislação em vigor, tais como, IR, CSLL, COFINS e PIS/PASEP;

17.2.2. A retenção dos tributos não será efetuada caso o licitante apresente, junto com sua Nota Fiscal, a comprovação de que é optante do Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuiçõesdas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES;

17.2.3. Se, quando da efetivação do pagamento, os documentos comprobatórios de situação regular em relação à Fazenda Municipal, ao INSS e ao FGTS, apresentados em atendimento às exigências dehabilitação, estiverem com a validade expirada, o Município procederá da seguinte forma:

a) constatando-se a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deve-se providenciar a sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, o fornecedor regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa;
b) o prazo do inciso anterior poderá ser prorrogado uma vez por igual período, a critério da Administração;
c) não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Administração deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do fornecedor, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado pela

Administração, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos;
d) persistindo a irregularidade, a Administração deverá adotar as medidas necessárias à rescisão dos contratos em execução, nos autos dos processos administrativos correspondentes, assegurada à contratada a ampla defesa;
e) havendo a efetiva prestação de serviços ou o fornecimento dos bens, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão contratual, caso o fornecedor não regularize sua situação; e
e) somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade do órgão ou entidade contratante, não será rescindido o contrato em execução com empresa ou profissional que estiver irregular.

17.2.4. Havendo erro na nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamentoserá suspenso e a nota fiscal será devolvida à contratada, cessando a contagem de prazo de pagamento até que a mesma providencie as medidas saneadoras. A contagem de prazo será reiniciada logo após a apresentação da nota fiscal com as correções necessárias, sem que acarrete qualquer ônus adicional para a contratante, nem sequer prejuízo na prestação dos serviços/fornecimento dos produtos pela contratada.

17.2.5. A fatura/nota fiscal, para fins de comprovação da despesa, deverá indicar:

a) a data de emissão, o nome, o endereço e o número do CNPJ do destinatário, conforme o caso;
b) a descrição precisa do objeto da despesa, quantidade, marca, tipo, modelo, qualidade e demais elementos que permitam sua perfeita identificação, não sendo admitidas descrições genéricas;
c) discriminação dos valores, unitário e total, de cada mercadoria ou serviço e o valor total da operação.
d) observar as regras de retenção de Imposto de Renda dispostas na Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012 e suas alterações posteriores, bem como do Decreto Municipal nº 3.242/2023. Os documentos emitidos em desacordo com o previsto não serão aceitos para fins de liquidação de despesa.

17.2.6. Os comprovantes de despesa devem ser preenchidos com clareza e sem emendas, borrões, rasuras, acréscimos ou entrelinhas que possam comprometer a sua credibilidade.

17.2.7. A contratada deverá cumprir, ainda, todas as obrigações relativas ao pagamento elencadas neste Termo de Referência;

17.2.8. Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, medianteaplicação das seguintes fórmulas:

I = (TX/100)365
EM = I x N x VP, onde:

I = Índice de atualização financeira;
TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;EM = Encargos moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;VP = Valor da parcela em atraso.

OBS.: O índice a ser utilizado será o mesmo eleito para cálculo dos reajustes contratuais, INPC -Índice Geral de Preços ao Consumidor.

17.2.9. Na hipótese de pagamento de juros de mora e demais encargos por atraso, os autos devem ser instruídos com as justificativas e motivos e submetidos à apreciação da autoridade competente, que adotará as providências para eventual apuração de responsabilidade, identificação dos envolvidos e imputação de ônus a quem deu causa à mora.

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

18.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

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

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

18.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

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

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

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

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

18.10. O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

18.10.1 A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

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

18.12. O Município de Tunápolis poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

18.12.1. A anulação do pregão induz à do contrato.

18.12.2. A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

18.13. É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

18.14. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico: **www.portaldecompraspublicas.com.br** e no site da Prefeitura Municipal de Tunápolis: http://tunapolis.sc.gov.br e também poderá ser lidos e/ou obtidos **com a Equipe de Pregão, no Endereço Rua João Castilho nº111 - Tunápolis/SC, Sala da Comissão Permanente de Licitação,** nos dias úteis, no horário de expediente da Prefeitura, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

Tunápolis/SC, em 14 de abril de 2025.

MARINO JOSE FREY:34596755949
Assinado de forma digital por MARINO JOSE FREY:34596755949
Dados: 2025.04.14 09:05:22 -03'00'

MARINO JOSÉ FREY
PREFEITO MUNICIPAL

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

PREGÃO ELETRÔNICO:19/2025

2. SECRETARIA REQUISITANTE

Esse Estudo Técnico Preliminar foi elaborado após planejamento, levantamento das quantidades, itens, pesquisa de preços, pelos profissionais de cada uma das secretarias requisitantes deste Município, Coordenadora do CRAS, dos Idosos, Diretores, com intuito de juntar objetos da mesma natureza, elaborado com base nos estudos técnicos preliminares, que embasaram a avaliação do custo pela administração pública, a partir dos padrões de desempenho, qualidade e das condições entrega do objeto.

3. OBJETO

SELEÇÃO DE PROPOSTAS, PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE ALMOÇOS (INCLUINDO 01 COPO DE (200 ML) DE REFRIGERANTE OU DE ÁGUA MINERAL) E UM POTE DE SORVETE DE 200ML QUE SERÃO SERVIDOS EM DATAS COMEMORATIVAS A SEREM AGENDAS PELA COORDENAÇÃO DOS **IDOSOS DO MUNICÍPIO DE TUNÁPOLIS, AQUISIÇÃO DE LANCHES PRONTOS E DEMAIS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE SERÃO SERVIDOS NOS ENCONTROS DOS IDOSOS, EM EVENTOS REALIZADOS PELA PREFEITURA E FUNDO MUNICIPAL DA SAÚDE, BEM COMO FORNECIMENTO DE FRUTAS, LANCHES, GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, QUE SERÃO DESTINADOS PARA A OFICINA DO CRAS COM GRUPOS DO SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA E FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS, CONFORME PREVÊ A TIPIFICAÇÃO NACIONAL DOS SERVIÇOS SOCIASSISTENCIAIS, RES. CNAS 109 DE 11/11/2009 E AOS SERVIDORES MUNICIPAIS QUE SE DESLOCAM PARA REALIZAÇÃO DE SERVIÇOS NO INTERIOR DO MUNICÍPIO, CONFORME AUTORIZA A LEI MUNICIPAL Nº 01041/2011 DE ACORDO COM OS QUANTITATIVOS PRAZOS E CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NESTE ATO CONVOCATÓRIO E SEUS ANEXOS.**

4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Referidas aquisições se mostram de extrema importância, tendo em vista a necessidade de continuidade das atividades no âmbito municipal, atendimentos com todos os grupos de idosos do município, atendimento aos atletas da Comissão Municipal de Esportes-CME em fase de competições, assim como também os produtos serão utilizados para o SCFV – Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, Oficinas de PAIF – Serviço de Atendimento e Proteção Integral à Família, BPC – Benefício de Prestação Continuada e Grupos de idosos com mais de 80 anos, a aquisição também é necessária para bem atender alguns eventos que necessitam de Coffe Break, nos setores da Educação, Cultura, Turismo, Administração, Saúde.

5. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A presente aquisição alinha-se às metas de todas as Secretaria Municipais, no entanto é abrangido pelo quanto determina o art. 176 da Lei 14.133⁄2021, e para observará na integra os incisos I e II do Parágrafo Único do citado artigo.

6. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os fornecedores obrigam-se a atender de maneira eficiente as solicitações realizadas pelas Secretarias Municipais conforme quantidades estabelecidas nas ordens de fornecimento, em estrita observância das especificações do edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal.

A contratação deverá atender às disposições da legislação vigente no que tange à regulamentação da licitação, conforme Lei nº 14.133/2021 e Instruções Normativas SEGES/ME pertinentes.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

As aquisições de gêneros alimentícios e almoço têm os seguintes itens:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANTIDADE

1	**ABACAXI:** Característica: de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo estar bem desenvolvido e maduras. Com peso aproximado de 1,5 kg. A polpa deve estar firme com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Deve apresentar-se em início de maturação.	Unidade	**150**
2	**ABOBORA CABOTIA,** padrão uniforme, de primeira qualidade, deve estar firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Kg	**20**
3	**ABOBRINHA**, graúda, padrão uniforme, de primeira qualidade, deve estar firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	kg	**20**
4	**AIPIM/MANDIOCA** de primeira qualidade, descascada e congelada, maturação adequada para o consumo. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, matéria terrosa ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem aproximada de 1 kg.	KG	**50**
5	**ALFACE LISA**, primeira qualidade, folhas íntegras, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos, transparente, de primeiro uso. Embalado individualmente.	Unidade	**40**

6	**ALHO** de boa qualidade, tamanho médio, maturação adequada para o consumo, tamanho uniforme. Cor, sabor e odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, matéria terrosa ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.	Kg	**5**
7	**ALMOÇO COMPLETO e fornecimento de bebidas:** Com o cardápio mínimo de: Arroz branco cozido, repolho cru picado e cozido, tomate com cebola, conserva de beterraba com ovos, alface, mandioca cozida com molho de carne moída, cuca baixa e enrolada, pão fatiado e carnes de gado, suína e coxa e sobrecoxa assada no espeto de gado, carne suína e coxa/sobrecoxa de frango frisando que todos os itens deverão ser de boa qualidade. A empresa vencedora também deverá fornecer refrigerante e água mineral, papel de mesa, palitos copos de 180 ml e guardanapos, compatíveis com a quantidade de almoço solicitadas. Além de 1 pote de sorvete de 200 ml como sobremesa. A empresa deverá respeitar e produzir a refeição de acordo com as práticas de manipulação de alimentos.	Unidade	**2360**
8	**Bacon em pedaços, embalado** a vácuo, de boa qualidade, isento de aditivos ou substancias estranhas que sejam improprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primaria constituída de plástico atóxico transparentes, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. embalagem de 500g	unidade	**10**

9	**ATUM** embalagem com aproximadamente 170 gramas - pescado em conserva; atum; elaborado com peixe descabeçado, eviscerado e submetido a esterilização comercial; ralado, composto de atum, óleo vegetal, água, sal e outros ingredientes permitidos; conservado em óleo comestível; com aparência, cor, odor, sabor e textura próprios; isento de ferrugem, estufamento, vazamento, amassamento, perfurações ou outras alterações do produto; embalagem primaria lata metálica com verniz sanitário, hermeticamente fechada e perfeitamente recravada; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação.	Unidade	**15**
10	**BANHA SUÍNA** - Refrigerado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente de 1 kg, atóxico contendo identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, com 1 kg cada. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa isotérmica assegurando a temperatura no recebimento conforme legislação.	Kg	**10**
11	**Banana Prata** de primeira qualidade, deve estar firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transportes, adequado grau de maturação, para o consumo com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades.	Kg	**20**
12	**BANANA CATURRA**, de primeira qualidade, deve estar firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Kg	**220**

13	**BATATA DOCE** de boa qualidade, fresca e firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundas de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda, aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Kg	30
14	**BATATA INGLESA**, graúda, padrão uniforme, de primeira qualidade, deve estar firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Kg	40
15	**BETERRABA**, de primeira qualidade, sem folhas, deve estar firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundas de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Kg	20
16	**BOLACHAS CASEIRAS,** diversos sabores. (pintadas com merengue/ glacê, mel, melado, nata, manteiga, entre outros) Fresca e macia. Acondicionada em embalagem devidamente fechada, contendo todas as informações nutricionais, data de fabricação e validade no rotulo.	Kg	95
17	**BOLINHA DE QUEIJO,** frita ao ponto, com recheio de queijo, com aproximadamente 50g cada unidade, servido quente e em embalagem fechada.	Kg	20

18	**BOLOS DIVERSOS,** com ou sem cobertura, nos sabores chocolate, laranja, milho, cenoura, formigueiro, manteiga, conforme solicitação de compra. E ainda Bolo tipo pão de ló com massa leve especifico para recheio, boa qualidade. Entregue em embalagem adequada.	Kg	520
19	**Bolo salgado tipo empadão**, composto por milho, ervilha, temperos, carne ou frango, calabresa. devendo ser bem assado, interna e externamente, não podendo ter partes cruas ou queimadas.	Kg	90
20	**BRÓCOLIS**, não ramoso, deverá ser fresco e saudável, maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos. Embalado individualmente.	Unidade	25
21	**CAFÉ COM LEITE**, pronto para o consumo, sem adição de açúcar, servido quente em garrafa térmica.	Litro	80
22	**CAFÉ PRETO PASSADO**, pronto para o consumo, sem adição de açúcar, servido quente em garrafa térmica.	Litro	70
23	**Calça virada frita/Grostoli** ao ponto, pronta para o consumo, polvilhada com uma fina camada de açúcar e canela, servida em embalagem fechada.	Kg	130
24	**CARNE BOVINA MOIDA 1°- Carne bovina** cota 75%. Tipo Patinho, moída de primeira. Homogeneizada, congelada com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada adequadamente em embalagem de plástico transparente atóxico, contendo identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso liquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Kg	175

25	**CARNE SUÌNA LOMBO**-tipo lombo, em cubos, congelado, sem osso, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico contendo identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, com 500g cada. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa isotérmica assegurando a temperatura	Kg	15
26	**CEBOLA BRANCA**, graúda, sem folhas, de primeira qualidade, deve estar firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), devendo ter atingido o grau máximo de tamanho, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Kg	50
27	**CENOURA,** de primeira qualidade, tamanho regular, deve apresentar consistência firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis Aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Kg	30
28	**COUVE-FLOR** deverá ser sã, fresca, ter atingido grau máximo de tamanho, aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, maturação adequada para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos. Embalado individualmente.	Unidade	20

29	**COXA SOBRE COXA** de frango congelado, não temperada, sem formação dorsal, de boa qualidade, embalagem com 2 ou 3 unidades, em embalagem transparente de plástico atóxico. Isento de vestígios de descongelamento, aditivos ou substâncias estranhas do produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais, físicas, químicas e organolépticas. Isentas de sujidades e ou ações de microorganismos. Conter na embalagem de identificação do produto: peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. Teor de gordura no Máximo 10%. Acondicionada em embalagem de 1 a 2 kg. Validade mínima 4 meses a contar da data de entrega.	Kg	60
30	**Creme de Ricota** Acondicionada em embalagem de no mínimo 200g, com identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo inspeção do órgão competente e demais exigências da ANVISA. Validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar a data da entrega. O transporte deverá preservar as características do alimento quanto a temperatura e estar em conformidade com a legislação vigente.	Unidade	30
31	**CUCA BAIXA**, assada ao ponto, sem recheio ou recheada nos sabores doce de leite, frutas e chocolate, de primeira qualidade, fresca, macia, tamanho uniforme. Produzida de acordo com as práticas de manipulação de alimentos. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente (ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade).	Kg	620
32	**CUQUINHA ENROLADA,** assada com cobertura e recheio, recheada nos sabores doce de leite, chocolate e frutas, de primeira qualidade, fresca, macia, tamanho uniforme. Produzida de acordo com as práticas de manipulação de alimentos.	Kg	340
33	**ENROLADINHO DE SALSICHA ASSADO**, pronto para o consumo, com aproximadamente 50g cada unidade, servido quente e em embalagem fechada. Produzida de acordo com as práticas de manipulação de alimentos.	Kg	60
34	**ENROLADINHO DE SALSICHA FRITO**,	Kg	40

	pronto para o consumo, com aproximadamente 50g cada unidade, servido quente e em embalagem fechada. Produzida de acordo com as práticas de manipulação de alimentos.		
35	**Erva Mate** tradicional para chimarrão. Com açúcar. Pacote de 1 kg.	Kg	770
36	**FILÈ DE TILÀPIA**- filé de tilápia de 1° qualidade, sem pele, sem couro, espinhas ou escamas, IN NATURA, congelado em pacotes de 1 kg, com validade de 1 ano e temperatura de conservação de no mínimo -18°C.Embalagens rotuladas conforme legislação.	Kg	40
37	**IOGURTE** em bandeja, contendo 6 unidades com no mínimo 540gr cada pote, com preparo de frutas, boa qualidade. **Nos sabores morango e coco.**	Bandeja	1320
38	**IOGURTE NATURAL INTEGRAL**, embalagem de no mínimo 160g, contendo os ingredientes: Leite integral, leite em pó e fermentos lácteos. O produto deverá estar armazenado em embalagem plástica de polietileno, isenta de sujidades, contaminação de corpos estranhos, original do fabricante, com especificações e informações do produto, prazo de validade, lote e outros. Validade mínima de 30 (trinta dias) a contar a data de entrega	Unidade	100
39	**KIWI**, de boa qualidade, firme, com grau de maturação adequado para consumo. Com polpa firme e intacta. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, matéria terrosa ou corpos estranhos aderidos a superfície externa.	Kg	10
40	**LARANJA** Bahia ou valência, fresca, firme, com grau de maturação adequado para consumo. Com polpa firme e intacta. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, matéria terrosa ou corpos estranhos aderidos a superfície externa.	Kg	50
41	**LIMÃO** Tahiti de primeira qualidade, in natura, inteira, firme, sem ceder à pressão dos dedos, casca lisa, maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem enfermidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para	Kg	20

	alimentos.		
42	**LINGUIÇA**, tipo calabresa, embalagem própria de acordo com as normas de alimentação vigente.	Kg	15
43	**LINGUICINHA,** tipo spriztwurst, boa qualidade, característica: Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio. Isento de vestígios de descongelamento.	Kg	145
44	**MAÇA** de boa qualidade, graúda, casca lisa. Deve estar firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Kg	200
45	**MAIONESE** industrializada tradicional, a base de ovos pasteurizados, rotulada de acordo com a legislação RDC N° 259 de 20 de setembro de 2002. Pote com 500 g	Unidade	50
46	**MAMÃO FORMOSA,** Características: maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, deve estar firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos	Kg	170
47	**MANGA Tomy** Características: maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, casca lisa, deve estar firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Kg	80
48	**MARACUJÁ,** amarelo, características: maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), ter aroma e cor da espécie, estar livre de	Kg	10

	enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.		
49	**MELADO DE CANA**, com coloração própria e uniforme, lacrado. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem com no mínimo 900g	Unidade	437
50	**MELANCIA,** fresca e de ótima qualidade. Compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão	Kg	300
51	**MELÃO FRESCO** e de ótima qualidade. Compacto, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Kg	35
52	**Mini pizza** pronta para o consumo, com no mínimo 15cm e de 100 g de diâmetro, ou mais com recheios diversos de: carne, frango, calabresa, bacon, quatro queijos. Os sabores serão definidos pela administração na hora do pedido	Unidade	900
53	**MORANGO,** maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, deve ser firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Kg	45
54	**NATA** – Creme de leite pasteurizado. Pote de 300gr. Validade mínima 2 (dois) meses a contar da data de entrega.	Unidade	60

55	**OVOS DE GALINHA**, grandes, frescos. Cor, sabor e odor característico. Estar livre de sujidades. Livre de lesões físicas, mecânicas ou biológicas. Embalagem com data e validade e aviário de origem, com registro no SIM, SIF ou CISPOA.	Dúzia	100
56	**PÃO DE QUEIJO ASSADO AO PONTO,** pronto para o consumo, tipo bolinha, unidades de aproximadamente **50g**, embalagem fechada para servir	Kg	365
57	**PÃO de forma FATIADO,** apresentar superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e não reciclável. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 dias a partir da data de entrega do produto.	Kg	80
58	**PÃO FRÂNCES,** cada pão com aproximadamente 50g, fresco de boa qualidade e crocante. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente.	Kg	265
59	**PÃO TIPO HOT DOG** com aproximadamente 50g a unidade. . Não conter adição de açúcar ou adoçante. Não conter melhorador de farinha. Isenta de gordura vegetal hidrogenada e gordura trans. Apresentar superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e não reciclável. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 dias a partir da data de entrega do produto.	Kg	320
60	**PASTEL ASSADO,** fresco, recheado com queijo ou carne moída ou frango ou brócolis, a depender da solicitação da administração. Com aproximadamente 60g, servido quente e em embalagem fechada.	Kg	440
61	**PASTEL FRITO,** grande, pronto para o consumo, frito ao ponto, sendo de carne bovina temperada, tomate, cebola, ovo cozido servido quente e em embalagem fechada, com aproximadamente 180g.	Kg	240

62	**PASTELZINHO FRITO**, pronto para o consumo tipo risoles, recheio de carne de frango, carne moída ou queijo, com aproximadamente 50g, servido quente e em embalagem fechada.	Kg	270
63	**PEITO DE FRANGO**, sem osso, sem pele, sem cartilagem e sem adição de sal e temperos. Não deverá apresentar formação de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Características: Aspecto firme, não amolecido ou pegajoso, cor, odor, sabor e textura característicos. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem primária: Saco de polietileno transparente atóxico, resistente, lacrado, com identificação do lote e data de validade de forma indelével. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega. Pacotes de 1kg	Kg	30
64	**Pimenta do Reino** preta moída, com 50 g	Unidade	10
65	**PIMENTÃO VERDE**, deve estar firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), devendo ter atingido o grau máximo de tamanho, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Kg	6
66	**PIMENTÃO VERMELHO**, deve estar firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), devendo ter atingido o grau máximo de tamanho, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades.	Kg	5
67	**PIMENTÃO AMARELO**, deve estar firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), devendo ter atingido o grau máximo de tamanho, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades.	Kg	5

68	**PRETZEL,** pronto para o consumo, massa doce de sonho assada no forno finalizada com cobertura de leite em pó boa qualidade de aproximadamente 50 g cada.	Kg	240
69	**PRESUNTO COZIDO,** sem capa de gordura, fatiado de boa qualidade, embalagem de no minimo 180g. Produto de primeira qualidade; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, resfriado. Com prazo de validade de no mínimo 3(três) meses, considerando a data de entrega.	Unidade	170
70	**Pêra** importada de primeira qualidade, fruto de tamanho médio com bom grau de amadurecimento sem danos de qualquer natureza.	Kg	50
71	**QUEIJO MUSSARELA,** fatiado, fatias separadas por plástico, cada fatia com no minimo 20 g cada,acondicionada em saco plástico, atóxico, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. registro no sim ou sif. kg	Kg	70
72	**QUEIJO RALADO**, parmesão, ingredientes tipo parmesão, não congelado embalagem minima de 50 g, conforme especificação d aANVISA. Validade minia de 6 meses a partir da data da entrega.	Kg	2
73	**REQUEIJÃO CREMOSO,** tradicional - produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de 180g ou 200g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Validade mínima 2 (dois) meses a contar da data de entrega	Unidade	70

74	**ROSCA AMERICANA** de polvilho, pronta para o consumo, doce confeitado com açúcar confeiteiro e canela	Kg	210
75	**ROSCA CALABRESA de polvilho azedo, recheada com calabresa**	Kg	220
76	**ROSQUINHA** de polvilho azedo, pronta para o consumo, tipo bolinha assadas, fresca de boa qualidade.	Kg	305
77	**SALADA DE FRUTAS,** pronta para o consumo, com pelo menos 05 tipos de frutas, devidamente refrigerada e com baixo teor de oxidação. Servido em embalagens atóxicas, tipo potes/copos individuais com 200 ml	Unidade	150
78	**SANDUÍCHE**, pronto para o consumo, com pão de forma integral, untado com maionese, uma fatia de presunto sem capa de gordura, uma fatia de queijo muçarela, uma folha de alface, e tomate. Embalado individualmente em plástico filme.Cortado em trinagulo ou conforme solicitado.	Unidade	6360
79	**SUCO NATURAL** de frutas da época. Sem adição de açúcar ou suco natural da polpa de frutas sem adição de açúcar, servido gelado em garrafa térmica.	Litro	250
80	**TOMATE.** Caracteristícas: em inicio de maturação, tal que lhes permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Fresco. Com todas as partes comestíveis aproveitáveis, casca lisa, sem ferimentos, de primeira qualidade. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Kg	90
81	**TORTA SALGADA FRIA**, de pão fatiado, com recheio de frango, maionese, pepino, tomate, milho e ervilha. Boa qualidade, acondicionada em embalagem específica, plástica com tampa.	Kg	200
82	**RAPADURA**, de melado com amendoim, boa qualidade, pedaços de 100g	kg	105

83	**UVA** . Caracteristícas: de primeira qualidade, integral, grãos graúdos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Kg	30
84	**VAGEM**- de 1° qualidade, in natura, de coloração brilhante, aspecto tenro, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, isentos de lesões de qualquer natureza.	Kg	10
85	**WAFLLE,** pronto para consumo, salgado, massa caseira, fresca e macia, com recheio na massa (queijo ralado, frango, carne moída, e cebolinha ou oréganos). fresca e macia. Conforme regras de fabricação e manipulação de alimentos.	Kg	35
86	**WAFFLE,** pronto para consumo, doce de massa caseira, (feita de farinha de trigo, ovos, açúcar, nata, leite) fresca e macia. Conforme regras de fabricação e manipulação de alimentos.	Kg	290

Os quantitativos estimados para a contratação são resultantes do levantamento de necessidade elencadas pelas unidades das Secretaria Municipais, incluindo comissão municipal de esportes, Centro de Referência da Assistência Social, idosos entre outras atividades que compõem as Secretarias, todos os quantitativos contêm detalhamentos constantes nos anexos deste instrumento.

8. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Diante da planilha orçamentária apresentada, foram descriminados os valores unitários estimados dos itens que serão adquiridos nessa licitação.

A referência para os valores máximos aceitáveis será baseada na citada planilha (anexa). Referidos valores foram obtidos através de pesquisa em editais por municípios, atas, assim como alguns orçamentos de comércios locais quando o item não fora encontrado nos editais.

Ocorre que, não foi utilizado o Banco de Preços, uma vez que não supriu a contento a demanda necessária para a formação do valor estimado a ser licitado, tendo sido realizado buscas em editais de outros municípios que já tenham licitado objetos dessa natureza aliado ainda a algumas consultas ao comércio local quando necessário.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A despesa total estimada da aquisição é de R$ 372.150,70 (trezentos e setenta e dois mil, cento e cinquenta reais com setenta centavos), conforme planilha orçamentária anexa.

10. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A presente demanda tem por objeto o fornecimento de coffee break, coquetéis, almoços, lanches prontos e itens para preparação de lanches, almoços em diversos cursos, treinamentos e eventos, destinado aos servidores e munícipes de Tunápolis, palestras, eventos realizados por todas as secretarias, reuniões. festa dos Idosos, encerramento das festividades com as voluntárias dos idosos, almoços nos intercâmbios com idosos, almoços de servidores no interior do município em horários estendidos, conferências que acontecerão ao longo deste ano.

Justifica-se a presente aquisição de gêneros alimentícios objetivando o bom funcionamento da cozinha, que tem como prioridade o preparo de café, chás, lanches, entre outros, para atender as necessidades diárias das Secretarias, bem como suprir eventuais reuniões com Secretários, Conselhos, Coordenadores, Audiências Públicas, etc.

Enfim, o presente objeto se destina a atender às demandas de todas as secretarias quando necessário a aglomeração de determinado número de pessoas em eventos, desenvolvimento de suas atividades, reuniões realizadas pelo e para o município.

É certo que estes eventos geralmente demandam tempo e dedicação de todos, não sendo possível muitas das vezes que saiam para produzirem ou comprarem seus alimentos, sendo assim, nada mais justo que lhes sejam oferecidos pelo município.

11. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Entendemos que os serviços, objeto da contratação, são interdependentes e não necessariamente deverão ser geridos pela mesma empresa.

12. RESULTADOS PRETENDIDOS

Busca-se com o lançamento do presente certame licitatório um excelente resultado, com base no problema apresentado e a ser solucionando, primando sempre pela mais rápida possibilidade de utilização dos itens licitados pelo ente municipal, não desatendendo a observância e plena aplicação dos princípios administrativos que regem a administração pública.

Da mesma forma, em observância aos princípios da economicidade e do melhor aproveitamento dos recursos financeiros disponíveis é que se buscou orçamentos atualizados do real valor praticado no mercado, para dar base ao valor estimado das aquisições.

Ademais, com a instrução do processo, busca baixar ainda mais referidos valores, tendo em vista uma esperada concorrência entre as empresas participantes.

13. PROVIDÊNCIAS PRÉVIA A CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

A Administração tomará as seguintes providências previamente ao contrato:

a) Definições dos servidores que farão parte da equipe de fiscalização e gestão contratual;

a) Definições dos locais onde serão realizadas as entregas dos materiais;

b) Definição de planos de trabalho com vistas à boa execução contratual;

c) Acompanhamento rigoroso das ações previstas para o conserto do veículo com substituição de peças e mão de obra para execução do objeto a ser

contratado.

14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A aquisição, mediante ao processo licitatório, acontecerá de maneira interdependente, uma vez incabível para o objeto qualquer contratação correlata.

15. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A presente contratação não apresenta a possibilidade de ocorrência de impactos ambientais.

16. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Com base nas razões fáticas apresentadas e pelos motivos expostos, tem-se que a presente aquisição é viável e a abertura de processo licitatório para aquisição dos itens é a escolha que melhor atende à demanda apresentada.

17. RESPONSÁVEIS

A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme o disposto no Decreto Municipal 2486 de 16/01/2024, que "Regulamenta as Funções dos Agentes Públicos com atuação nas licitações e contratos administrativos, pela Nova Lei de Licitações – Lei Federal nº 14.133/2021, de 1º de abril de 2021, no âmbito do Poder Executivo Municipal de Tunápolis, e dá outras providências".

O Fiscal do Contrato contará com o apoio dos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno para o desempenho das funções essenciais à execução do disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, sempre que entender necessário.

Responsáveis pela formalização da demanda:

Cleonice Deisi Yess
(Coordenadora do CRAS)

Dircelei Arenhadt

(Secretária Municipal de Agricultura)

Thais Scherer
(Nutricionista Unidade Básica de Saúde)

Marlei Giehl
(Coordenadora dos idosos)

Deisi Flach
(Funcionária da Secretária de Educação)

Rosilette Ines Oechsler Kautzmann De Castro
(Funcionária do CRAS)

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO Registro de preço através do pregão eletrônico visando a seleção de propostas, para futura e eventual aquisição de almoços (incluindo 01 copo de (200 ml) de refrigerante ou de água mineral) e (1 sorvete de 200 ml) que serão servidos em datas comemorativas a serem agendas pela coordenação dos idosos do município de Tunápolis, aquisição de lanches prontos e demais gêneros alimentícios que serão servidos nos encontros dos idosos, em eventos realizados pela prefeitura e fundo municipal da saúde, bem como fornecimento de frutas, lanches, gêneros alimentícios, que serão destinados para a oficina do CRAS com grupos do serviço de convivência e fortalecimento de vínculos, conforme prevê a tipificação nacional dos serviços socioassistenciais, res. Cnas 109 de 11/11/2009 e aos servidores municipais que se deslocam para realização de serviços no interior do município, conforme autoriza a lei municipal nº 01041/2011 de acordo com os quantitativos prazos e condições estabelecidas neste ato convocatório e seus anexos.

PESQUISA DE PREÇOS E QUANTITATIVOS

Para dar início ao presente processo administrativo, as Secretarias procederem à cotação de preços com editais e atas de outros municípios e alguns comércios locais obtendo valor médio para aquisição: Após pesquisa de mercado foi observado que o fornecimento por demanda e conforme a necessidade ao longo do contrato, além de uniformizar a qualidade dos produtos e facilitar a gestão e a fiscalização dos serviços prestados e dos produtos entregues, favorece a economicidade.

O quantitativo demandado é para atender ao consumo de todas as Secretarias durante o período de 12 (doze) meses. A respectiva quantidade foi levanta a partir do histórico de consumo dos últimos 12 (doze) meses, com um acréscimo de aproximadamente 10% (dez por cento) relativo à margem de segurança.

ÍTEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.		
				Unitário	Global
1	**ABACAXI:** Característica: de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo estar bem desenvolvido e maduras. Com peso aproximado de 1,5 kg. A polpa deve estar firme com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Deve apresentar-se em início de maturação.	Unidade	**150**	9,58	**1.437,00**

2	**ABOBORA CABOTIA,** padrão uniforme, de primeira qualidade, deve estar firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Kg	**20**	6,21	**124,20**
3	**ABOBRINHA**, graúda, padrão uniforme, de primeira qualidade, deve estar firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	kg	**20**	4,48	**89,60**
4	**AIPIM/MANDIOCA** de primeira qualidade, descascada e congelada, maturação adequada para o consumo. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, matéria terrosa ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem aproximada de 1 kg.	KG	**50**	**8,41**	**420,50**
5	**ALFACE LISA**, primeira qualidade, folhas íntegras, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos, transparente, de primeiro uso. Embalado individualmente.	Unidade	**40**	**4,00**	**160,00**
6	**ALHO** de boa qualidade, tamanho médio, maturação adequada para o consumo, tamanho uniforme. Cor, sabor e odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, matéria terrosa ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.	Kg	**5**	**31,38**	**156,90**

7	**ALMOÇO COMPLETO e fornecimento de bebidas:** Com o cardápio mínimo de: Arroz branco cozido, repolho cru picado e cozido, tomate com cebola, conserva de beterraba com ovos, alface, mandioca cozida com molho de carne moída, cuca baixa e enrolada, pão fatiado e carnes de gado, suína e coxa e sobrecoxa assada no espeto de gado, carne suína e coxa/sobrecoxa de frango frisando que todos os itens deverão ser de boa qualidade. A empresa vencedora também deverá fornecer refrigerante e água mineral, papel de mesa, palitos copos de 180 ml e guardanapos, compatíveis com a quantidade de almoço solicitadas. Além de 1 pote de sorvete de 200 ml como sobremesa. A empresa deverá respeitar e produzir a refeição de acordo com as práticas de manipulação de alimentos.	Unidade	**2360**	**42,31**	**99.851,60**
8	**Bacon em pedaços, embalado** a vácuo, de boa qualidade, isento de aditivos ou substancias estranhas que sejam improprias ao consumo e que alterem suas características naturais(físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primaria constituída de plástico atóxico transparentes, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. embalagem de 500g.	unidade	**10**	53,53	**535,30**
9	**ATUM** embalagem com aproximadamente 170 gramas - pescado em conserva; atum; elaborado com peixe descabeçado, eviscerado e submetido a esterilização comercial; ralado, composto de atum, óleo vegetal, água, sal e outros ingredientes permitidos; conservado em óleo comestível; com aparência, cor, odor, sabor e textura próprios; isento de ferrugem, estufamento, vazamento, amassamento, perfurações ou outras alterações do produto; embalagem primaria lata metálica com verniz sanitário, hermeticamente fechada e perfeitamente recravada; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação.	Unidade	**15**	7,61	**114,15**

10	**BANHA SUÍNA** - Refrigerado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente de 1 kg, atóxico contendo identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, com 1 kg cada. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa isotérmica assegurando a temperatura no recebimento conforme rdc.	Kg	**10**	14,57	**145,70**
11	**Banana Prata** de primeira qualidade, deve estar firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transportes, adequado grau de maturação, para o consumo com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades.	Kg	**20**	6,00	**120,00**
12	**BANANA CATURRA**, de primeira qualidade, deve estar firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Kg	**220**	5,39	**1.185,80**
13	**BATATA DOCE** de boa qualidade, fresca e firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundas de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda, aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Kg	30	5,70	**171,00**
14	**BATATA INGLESA**, graúda, padrão uniforme, de primeira qualidade, deve estar firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Kg	40	5,83	**233,20**

15	**BETERRABA**, de primeira qualidade, sem folhas, deve estar firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundas de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Kg	20	6,55	**131,00**
16	**BOLACHAS CASEIRAS,** diversos sabores. (pintadas com merengue/ glacê, mel, melado, nata, manteiga, entre outros) Fresca e macia. Acondicionada em embalagem devidamente fechada, contendo todas as informações nutricionais, data de fabricação e validade no rotulo.	Kg	95	38,30	**3.638,50**
17	**BOLINHA DE QUEIJO,** frita ao ponto, com recheio de queijo, com aproximadamente 50g cada unidade, servido quente e em embalagem fechada.	Kg	20	48,70	**974,00**
18	**BOLOS DIVERSOS,** com ou sem cobertura, nos sabores chocolate, laranja, milho, cenoura, formigueiro, manteiga, conforme solicitação de compra. E ainda Bolo tipo pão de ló com massa leve especifico para recheio, boa qualidade. Entregue em embalagem adequada.	Kg	520	24,72	**12.854,40**
19	**Bolo salgado tipo empadão**, composto por milho, ervilha, temperos, carne ou frango, calabresa. devendo ser bem assado, interna e externamente, não podendo ter partes cruas ou queimadas.	Kg	90	32,69	**2.942,10**
20	**BRÓCOLIS**, não ramoso, deverá ser fresco e saudável, maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos. Embalado individualmente.	Unidade	25	6,74	**168,50**
21	**CAFÉ COM LEITE**, pronto para o consumo, sem adição de açúcar, servido quente em garrafa térmica.	Litro	80	18,17	**1.453,60**

22	**CAFÉ PRETO PASSADO**, pronto para o consumo, sem adição de açúcar, servido quente em garrafa térmica.	Litro	70	13,62	**953,40**
23	**Calça virada frita/Grostoli** ao ponto, pronta para o consumo, polvilhada com uma fina camada de açúcar e canela, servida em embalagem fechada.	Kg	130	30,41	**3.953,30**
24	**CARNE BOVINA MOIDA 1°- Carne bovina** cota 75%. Tipo Patinho, moída de primeira. Homogeneizada, congelada com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada adequadamente em embalagem de plástico transparente atóxico, contendo identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso liquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Kg	175	31,48	**5.509,00**
25	**CARNE SUÌNA LOMBO**-tipo lombo, em cubos, congelado, sem osso, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico contendo identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, com 500g cada. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa isotérmica assegurando a temperatura	Kg	15	53,53	**802,95**
26	**CEBOLA BRANCA**, graúda,sem folhas, de primeira qualidade, deve estar firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), devendo ter atingido o grau máximo de tamanho, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Kg	50	5,88	**294,00**
27	**CENOURA,** de primeira qualidade, tamanho regular, deve apresentar consistência firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis Aproveitáveis, ter aroma	Kg	30	7,64	**229,20**

	e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.				
28	**COUVE-FLOR** deverá ser sã, fresca, ter atingido grau máximo de tamanho, aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, maturação adequada para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos. Embalado individualmente.	Unidade	20	7,62	**152,40**
29	**COXA SOBRE COXA** de frango congelado, não temperada, sem formação dorsal, de boa qualidade, embalagem com 2 ou 3 unidades, em embalagem transparente de plástico atóxico. Isento de vestígios de descongelamento, aditivos ou substâncias estranhas do produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais, físicas, químicas e organolépticas. Isentas de sujidades e ou ações de microrganismos. Conter na embalagem de identificação do produto: peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. Teor de gordura no máximo 10%. Acondicionada em embalagem de 1 a 2 kg. Validade mínima 4 meses a contar da data de entrega.	Kg	60	13,06	**783,60**
30	**Creme de Ricota** Acondicionada em embalagem de no mínimo 200g, com identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo inspeção do órgão competente e demais exigências da ANVISA. Validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar a data da entrega. O transporte deverá preservar as características do alimento quanto a temperatura e estar em conformidade com a legislação vigente.	Unidade	30	10,26	**307,80**
31	**CUCA BAIXA**, assada ao ponto, sem recheio ou recheada nos sabores doce de leite, frutas e chocolate, de primeira qualidade, fresca, macia, tamanho uniforme. Produzida de acordo com as práticas de manipulação de alimentos. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente (ingredientes, valor	Kg	620	12,08	**7.489,60**

	nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade).				
32	**CUQUINHA ENROLADA,** assada com cobertura e recheio, recheada nos sabores doce de leite, chocolate e frutas, de primeira qualidade, fresca, macia, tamanho uniforme. Produzida de acordo com as práticas de manipulação de alimentos.	Kg	340	21,30	**7.242,00**
33	**ENROLADINHO DE SALSICHA ASSADO**, pronto para o consumo, com aproximadamente 50g cada unidade, servido quente e em embalagem fechada. Produzida de acordo com as práticas de manipulação de alimentos.	Kg	60	38,60	**2.316,00**
34	**ENROLADINHO DE SALSICHA FRITO**, pronto para o consumo, com aproximadamente 50g cada unidade, servido quente e em embalagem fechada. Produzida de acordo com as práticas de manipulação de alimentos.	Kg	40	38,60	**1.544,00**
35	**Erva Mate** tradicional para chimarrão. Com açúcar. Pacote de 1 kg.	Kg	770	14,13	**10.880,10**
36	**FILÈ DE TILÀPIA**- filé de tilápia de 1° qualidade, sem pele, sem couro, espinhas ou escamas, IN NATURA, congelado em pacotes de 1 kg, com validade de 1 ano e temperatura de conservação de no mínimo -18°C.Embalagens rotuladas conforme legislação.	Kg	40	50,92	**2.036,80**
37	**IOGURTE** em bandeja, contendo 6 unidades com no mínimo 540gr cada pote, com preparo de frutas, boa qualidade. **Nos sabores morango e coco.**	Bandeja	1320	6,50	**8.580,00**
38	**IOGURTE NATURAL INTEGRAL**, embalagem de no mínimo 160g, contendo os ingredientes: Leite integral, leite em pó e fermentos lácteos. O produto deverá estar armazenado em embalagem plástica de polietileno, isenta de sujidades, contaminação de corpos estranhos, original do fabricante, com especificações e informações do produto, prazo de validade, lote e outros. Validade mínima de 30 (trinta dias) a contar a data de entrega	Unidade	100	3,19	**319,00**
39	**KIWI**, de boa qualidade, firme, com grau de maturação adequado para consumo. Com polpa firme e intacta. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, matéria terrosa ou corpos	Kg	10	36,73	**367,30**

	estranhos aderidos a superfície externa.				
40	**LARANJA** Bahia ou valência, fresca, firme, com grau de maturação adequado para consumo. Com polpa firme e intacta. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, matéria terrosa ou corpos estranhos aderidos a superfície externa.	Kg	50	6,01	**300,50**
41	**LIMÃO** Tahiti de primeira qualidade, in natura, inteira, firme, sem ceder à pressão dos dedos, casca lisa, maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem enfermidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Kg	20	8,64	**172,80**
42	**LINGUIÇA**, tipo calabresa, embalagem própria de acordo com as normas de alimentação vigente.	Kg	15	34,77	**521,55**
43	**LINGUICINHA,** tipo spriztwurst, boa qualidade, característica: Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio. Isento de vestígios de descongelamento.	Kg	145	18,61	**2.698,45**
44	**MAÇA** de boa qualidade, graúda, casca lisa. Deve estar firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Kg	200	9,48	**1.896,00**
45	**MAIONESE** industrializada tradicional, a base de ovos pasteurizados, rotulada de acordo com a legislação RDC N° 259 de 20 de setembro de 2002. Pote com 500 g	Unidade	50	7,16	**358,00**
46	**MAMÃO FORMOSA,** Características: maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, deve estar firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para	Kg	170	8,78	**1.492,60**

	alimentos				
47	**MANGA Tomy** Características: maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, casca lisa, deve estar firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Kg	80	7,42	**593,60**
48	**MARACUJÁ,** amarelo, características: maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Kg	10	15,97	**159,70**
49	**MELADO DE CANA**, com coloração própria e uniforme, lacrado. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem com no mínimo 900g	Unidade	437	17,48	**7.638,76**
50	**MELANCIA,** fresca e de ótima qualidade. Compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão	Kg	300	2,63	**789,00**
51	**MELÃO FRESCO** e de ótima qualidade. Compacto, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e a aparência. Isento de sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Kg	35	6,73	**235,55**
52	**Mini pizza** pronta para o consumo, com no mínimo 15cm e de 100 g de diâmetro, ou mais com recheios diversos de: carne, frango, calabresa, bacon, quatro queijos. Os sabores serão definidos pela administração na hora do	Unidade	900	3,41	**3.069,00**

	pedido				
53	**MORANGO,** maturação adequada para consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, deve ser firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Kg	45	34,24	**1.540,80**
54	**NATA** – Creme de leite pasteurizado. Pote de 300gr. Validade mínima 2 (dois) meses a contar da data de entrega.	Unidade	60	10,22	**613,20**
55	**OVOS DE GALINHA**, grandes, frescos. Cor, sabor e odor característico. Estar livre de sujidades. Livre de lesões físicas, mecânicas ou biológicas. Embalagem com data e validade e aviário de origem, com registro no SIM, SIF ou CISPOA.	Dúzia	100	10,08	**1.008,00**
56	**PÃO DE QUEIJO ASSADO AO PONTO,** pronto para o consumo, tipo bolinha, unidades de aproximadamente **50g**, embalagem fechada para servir	Kg	365	30,35	**11.077,75**
57	**PÃO de forma FATIADO,** apresentar superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e não reciclável. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 dias a partir da data de entrega do produto.	Kg	80	19,24	**1.539,20**
58	**PÃO FRÂNCES,** cada pão com aproximadamente 50g, fresco de boa qualidade e crocante. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente.	Kg	265	14,08	**3.731,20**
59	**PÃO TIPO HOT DOG** com aproximadamente 50g a unidade. . Não conter adição de açúcar ou adoçante. Não conter melhorador de farinha. Isenta de gordura vegetal hidrogenada e gordura trans. Apresentar superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente e não reciclável. Com rotulagem contendo	Kg	320	15,83	**5.065,60**

	informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 dias a partir da data de entrega do produto.				
60	**PASTEL ASSADO,** fresco, recheado com queijo ou carne moída ou frango ou brócolis, a depender da solicitação da administração. Com aproximadamente 60g, servido quente e em embalagem fechada.	Kg	440	35,46	**15.602,40**
61	**PASTEL FRITO,** grande, pronto para o consumo, frito ao ponto, sendo de carne bovina temperada, tomate, cebola, ovo cozido servido quente e em embalagem fechada, com aproximadamente 180g.	Kg	240	35,50	**8.520,00**
62	**PASTELZINHO FRITO**, pronto para o consumo tipo risoles, recheio de carne de frango, carne moída ou queijo, com aproximadamente 50g, servido quente e em embalagem fechada.	Kg	270	42,67	**11.520,90**
63	**PEITO DE FRANGO**, sem osso, sem pele, sem cartilagem e sem adição de sal e temperos. Não deverá apresentar formação de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Características: Aspecto firme, não amolecido ou pegajoso, cor, odor, sabor e textura característicos. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem primária: Saco de polietileno transparente atóxico, resistente, lacrado, com identificação do lote e data de validade de forma indelével. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega. Pacotes de 1kg	Kg	30	**18,01**	**540,30**
64	**Pimenta do Reino** preta moída, com 50 g	Unidade	10	**5,17**	**51,70**
65	**PIMENTÃO VERDE**, deve estar firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), devendo ter atingido o grau máximo de tamanho, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Kg	6	6,94	**41,64**

66	**PIMENTÃO VERMELHO**, deve estar firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), devendo ter atingido o grau máximo de tamanho, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades.	Kg	5	15,26	**76,30**
67	**PIMENTÃO AMARELO**, deve estar firme, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos de manuseio e transporte (rachaduras e cortes), devendo ter atingido o grau máximo de tamanho, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades.	Kg	5	16,27	**81,35**
68	**PRETZEL,** pronto para o consumo, massa doce de sonho assada no forno finalizada com cobertura de leite em pó boa qualidade de aproximadamente 50 g cada.	Kg	240	42,24	**10.137,60**
69	**PRESUNTO COZIDO,** sem capa de gordura, fatiado de boa qualidade, embalagem de no mínimo 180g. Produto de primeira qualidade; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, resfriado. Com prazo de validade de no mínimo 3(três) meses, considerando a data de entrega.	Unidade	170	9,48	**1.611,60**
70	**Pêra** importada de primeira qualidade, fruto de tamanho médio com bom grau de amadurecimento sem danos de qualquer natureza.	Kg	50	12,31	**615,50**
70	**QUEIJO MUSSARELA,** fatiado, fatias separadas por plástico, cada fatia com no mínimo 20 g cada, acondicionada em saco plástico, atóxico, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. registro no sim ou sif. kg	Kg	70	52,39	**3.667,30**
71	**QUEIJO RALADO**, parmesão, ingredientes tipo parmesão, não congelada embalagem mínima de 50 g, conforme especificação da ANVISA. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.	Kg	2	75,00	**150,00**

72	**REQUEIJÃO CREMOSO,** tradicional - produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de 180g ou 200g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Validade mínima 2 (dois) meses a contar da data de entrega	Unidade	70	8,93	**625,10**
73	**ROSCA AMERICANA** de polvilho, pronta para o consumo, doce confeitado com açúcar confeiteiro e canela	Kg	210	40,58	**8.521,80**
74	**ROSCA CALABRESA** de polvilho azedo, recheada com calabresa	Kg	220	44,98	**9.895,60**
75	**ROSQUINHA** de polvilho azedo, pronta para o consumo, tipo bolinha assadas, fresca de boa qualidade.	Kg	305	39,10	**11.925,50**
76	**SALADA DE FRUTAS,** pronta para o consumo, com pelo menos 05 tipos de frutas, devidamente refrigerada e com baixo teor de oxidação. Servido em embalagens atóxicas, tipo potes/copos individuais com 200 ml	Unidade	150	8,19	**1.228,50**
77	**SANDUÍCHE**, pronto para o consumo, com pão de forma integral, untado com maionese, uma fatia de presunto sem capa de gordura, uma fatia de queijo muçarela, uma folha de alface, e tomate. Embalado individualmente em plástico filme. Cortado em triângulo ou conforme solicitado.	Unidade	6360	5,50	**34.980,00**
78	**SUCO NATURAL** de frutas da época. Sem adição de açúcar ou suco natural da polpa de frutas sem adição de açúcar, servido gelado em garrafa térmica.	Litro	250	12,47	**3.117,50**
79	**TOMATE.** Características: em início de maturação, tal que lhes permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Fresco. Com todas as partes comestíveis aproveitáveis, casca lisa, sem ferimentos, de primeira qualidade. Deve ser	Kg	90	8,07	**726,30**

	entregue em embalagem apropriada para alimentos.				
80	**TORTA SALGADA FRIA**, de pão fatiado, com recheio de frango, maionese, pepino, tomate, milho e ervilha. Boa qualidade, acondicionada em embalagem específica, plástica com tampa.	Kg	200	**49,20**	**9.840,00**
81	**RAPADURA**, de melado com amendoim, boa qualidade, pedaços de 100g	kg	105	**25,28**	**2.654,40**
82	**UVA.** Características: de primeira qualidade, integral, grãos graúdos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Kg	30	14,95	**448,50**
83	**VAGEM**- de 1° qualidade, in natura, de coloração brilhante, aspecto tenro, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, isentos de lesões de qualquer natureza.	Kg	10	11,49	**114,90**
84	**WAFLLE,** pronto para consumo, salgado, massa caseira, fresca e macia, com recheio na massa (queijo ralado, frango, carne moída, e cebolinha ou oréganos). fresca e macia. Conforme regras de fabricação e manipulação de alimentos.	Kg	35	34,33	**1.201,55**
85	**WAFFLE,** pronto para consumo, doce de massa caseira, (feita de farinha de trigo, ovos, açúcar, nata, leite) fresca e macia. Conforme regras de fabricação e manipulação de alimentos.	Kg	290	31,33	**9.085,70**
	TOTAL ORÇADO_____			**R$ 372.150,70___**	

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO DA JUSTIFICATIVA

O presente termo de referência tem por objeto o fornecimento de coffee break, coquetéis, almoços, lanches prontos e itens para preparação de lanches, almoços em diversos:

- Cursos, treinamentos e eventos, destinado aos servidores e munícipes de Tunápolis;
- Palestras;
- Eventos realizados por todas as Secretarias;
- Reuniões;

- Festa dos Idosos Encerramento das festividades com as voluntárias dos Idosos;
- Almoços nos intercâmbios com idosos;
- Almoços de servidores no interior do Município em horários estendidos;
- Conferências Municipais que acontecerão ao longo de 2025.

Justifica-se a presente aquisição de Gêneros Alimentícios objetivando o bom funcionamento da cozinha, que tem como prioridade o preparo de café, chás, lanches, entre outros, para atender as necessidades diárias das Secretarias, bem como suprir eventuais reuniões com Secretários, Conselhos, Coordenadores, Audiências Públicas, etc.

Enfim, o presente objeto se destina a atender às demandas de todas as secretarias quando necessário a aglomeração de determinado número de pessoas em eventos, desenvolvimento de suas atividades, reuniões realizadas pelo e para o município.

É certo que estes eventos geralmente demandam tempo e dedicação de todos, não sendo possível muitas das vezes que saiam para produzirem ou comprarem seus alimentos, sendo assim, nada mais justo que lhes sejam oferecidos pelo município.

FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

O futuro contratado será seleciona mediante processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico. O procedimento de contratação e execução deverá observar as diretrizes previstas nos seguintes dispositivos normativos: Lei Federal 14.133/2021 - (Registro de Preços) com critério de julgamento MENOR PREÇO POR ITEM, Lei Complementar Federal nº 123 de 14 de dezembro de 2006, observadas as alterações posteriores introduzidas nos referidos diplomas legais. A escolha dessa solução respeita a conveniência e oportunidade das demandas específicas destas secretarias, representada por itens e quantidades peculiares, atendendo à racionalidade e economicidade no uso de recursos públicos.

CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

Os bens a serem adquiridos no presente pregão enquadram-se na definição de materiais caracterizados como comuns, tendo em vista que possuem características tecnicamente padronizadas, de aferição simples, cujos padrões de desempenho e qualidade são objetivamente definidos por meio de especificações usuais do mercado.

DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

A licitante deverá apresentar a documentação de habilitação jurídica, de habilitação fiscal, social e trabalhista e de qualificação econômico, ALVARÁ DE LICENÇA SANITÁRIA, expedido pelo órgão competente do Município ou Estado ou Distrito Federal onde for domiciliado o licitante, devidamente válido na forma da legislação específica vigente, exigida no capítulo DA FASE DE HABILITAÇÃO do instrumento convocatório (edital) Não será exigida documentação relativa à qualificação técnica, uma vez que o objeto a ser contratado é de simples execução.

ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DOS ITENS.

A forma de fornecimento será parcelada, por demanda (mediante solicitação), nos termos do art. 6º, inciso X da Lei nº 14.133/2021, e não compreenderá a montagem do coffee break, resumindo-se à entrega dos alimentos no local, no horário e nas especificações do objeto.

Os itens entregues deverão ser frescos, apresentando sabor e características saudáveis em temperatura adequada (quente ou frio de acordo a característica de cada produto, a título de exemplo: salgados fritos e assados quentes, sucos e refrigerante gelados).

Os gêneros alimentícios que se referem aos itens do Setor de Obras e Urbanismo e demais secretárias se necessário for, o licitante vencedor deverá entregá-los na Garagem da Secretaria Municipal dos Transportes Obras e Urbanismo, estabelecida na Rua 25 de Julho, Centro, de acordo com as solicitações em até 24 horas após a solicitação formal através de autorização de fornecimento emitida pelo setor de compras, considerando que estes gêneros alimentícios serão destinados para o servidores quando estiverem no interior na manutenção das estradas vicinais e demais locais públicos que exigem o deslocamento ou a extensão do horário das atividades, a solicitação e a entrega será sem a exigência de quantidade mínima e sem a cobrança de custos adicionais.

A entrega dos Gêneros alimentícios para o CRAS deverá ocorrer de forma FRACIONADA e SEMANAL no horário de 08 às 11 horas, de segunda a sexta feira, com exceção a feriados, na sede do CRAS, estabelecido na Rua Santa Cruz, centro do Município de Tunápolis/SC, de acordo com as datas definidas pela Coordenadora Sra Cleonice D. Yess, que disponibilizará um cronograma ao licitante vencedor referente as entregas no prazo de 8 (oito) dias antes da emissão

da autorização de fornecimento a solicitação e a entrega será sem a exigência de quantidade mínima e sem a cobrança de custos adicionais.

Para o item (Almoço) deverá ser conforme descrição do item (completo e pronto) A cerca de 1.000(um mil) almoços deverão ser servidos na festa dos idosos com data pré agendada para o dia 25/10/2025 a se realizar nos pavilhões da Efacitus em frente ao Clube Sorast, centro do Município de Tunápolis/SC, 200(duzentos) serão servidos para as voluntarias dos grupos de idosos com data pre agendada para o dia 13/12/2024 servidos na Casa do Idoso, estabelecido na Rua 25 de Julho, centro do Município de Tunápolis. Os demais deverão ser servidos para 11(onze) grupos do município, (sede e interior) em intercâmbios ou outros eventos de entretenimento, as datas dos mesmos ainda não estão definidas, será disponibilizado um cronograma de execução elaborado pelo Departamento de Coordenação dos Grupos de Idosos ao licitante vencedor. Registra-se que os almoços deverão ser servidos também no interior do Município onde os grupos realizam seus encontros, sendo que todo o custo para a execução deste item é por conta do licitante vencedor, os alimentos deverão apresentar excelente qualidade, higiene e aparência condizente conforme preconiza a Vigilância Sanitária. Os almoços para a secretária de saúde são em casos de campanhas de vacinação ou demais ações realizadas.

Os demais itens DOS GRUPOS DE IDOSOS (gêneros alimentícios) deverão ser fornecidos semanalmente conforme cronograma de retirada fornecido pela Coordenação de Idosos do município, considerando de boa qualidade, higiene e aparência de acordo com o produto solicitado e de acordo com o que preconiza a Vigilância Sanitária, sendo que todo o custo para a entrega deste item é por conta do licitante vencedor.

O transporte de alimentos e bebidas deverá ser realizado em veículo apropriado, devidamente higienizado.

Em todas as fases de preparação dos alimentos, deverão ser obedecidas as técnicas corretas de culinária, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação – físico, químico e biológico no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

Os alimentos preparados para determinado evento deverão ser consumidos naquele período e, no caso de eventual excedente, caberá ao município, através da Secretaria solicitante, determinar a sua destinação.

Qualquer tipo de alimento anteriormente preparado pela compromissária fornecedora, não poderá ser reutilizado no preparo de lanches e congêneres a serem servidos nos outros eventos organizados pelo Município.

Os alimentos prontos, como bolos, salgados e doces, deverão ser entregues em embalagens próprias, adequadas ao tamanho de cada encomenda, embalado corretamente, não podendo haver nenhum tipo de fissuras nas embalagens, sendo ainda, dispostos em embalagens descartáveis, que não poderão ser reutilizadas pela contratada.

Na entrega dos alimentos prontos, devidamente embalados, o recebedor dos produtos deverá abrir e conferir a quantidade, tipo e qualidade dos mesmos, na presença da pessoa que o estiver entregando.

Considerando essa forma de fornecimento, as quantidades e valores constituem mera estimativa, não constituindo, em hipótese alguma, compromissos futuros para o MUNICÍPIO, razão pela qual não poderão ser exigidos nem considerados como quantidades e valores para pagamento mínimo, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades do CONTRATANTE, sem que isso justifique qualquer indenização à CONTRATADA.

DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO:

O prazo de vigência da contratação é de até 12 (doze) meses, prorrogável na forma do art. 107, da Lei n° 14.133/2021. 8.2. A vigência poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que observadas, no momento da contratação e a cada exercício financeiro, a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, conforme art. 105, da Lei n.º 14.133/2021.

DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).

O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º).

O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, 31º).

Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação da empresa acerca de sua regularidade fiscal.

Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão

Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.

DO PAGAMENTO

O pagamento será realizado no prazo máximo de até 14 (quatorze) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura no setor de compras, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

Possível pagamento de TED ou DOC para efetivação do pagamento correrão por conta da contratada.

ESTIMATIVA DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO

A despesa total estimada da aquisição é de R$ 372.150,70 (trezentos e setenta e dois mil, cento e cinquenta reais e setenta centavos), conforme planilha orçamentária anexa.

DO REAJUSTE

Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas (art. 25, parágrafo 8º da Lei 14.133).

ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes dessa contratação correrão por conta de dotação orçamentária do exercício 2025, conforme Lei Orçamentária Anual nº 1.590 de 28 de novembro de 2023, que estima a receita e fixa a despesa do município de Tunápolis.

Em cada requisição deverá constar o número da dotação orçamentária onerada para seu atendimento, sendo que a referida requisição somente poderá ser emitida após a confirmação, junto ao Departamento de Contabilidade, da disponibilidade financeira para o procedimento.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

São obrigações da Contratante:

Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos;

Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Termo de Referência e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência e seus anexos;

A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação desta licitação;

Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Município de Tunápolis;

Arcar com todos os custos inerentes à entrega dos materiais objeto deste Termo de Referência;

Facultar à Administração, a qualquer tempo, a realização de inspeções e diligências, objetivando o acompanhamento e avaliação técnica da produção e/ou entrega dos materiais contratados;

Notificar a Administração, imediatamente e por escrito, de quaisquer irregularidades que venham ocorrer em função da entrega dos materiais;

Entregar os materiais devidamente acondicionados conforme praxe do fabricante de modo que proporcione proteção durante o transporte e o armazenamento, sendo que na embalagem deverá

constar os dados de identificação do produto, fabricante, marca e demais especificações técnicas e informações exigidas na legislação em vigor;

Preparar os alimentos de acordo com as técnicas de preparação de alimentos perecíveis, acondicioná-los adequadamente em embalagens descartáveis e/ou em vasilhames/recipientes que possibilitem uma perfeita higienização, a saber: de vidro e/ou de aço inox, bem como transportá-los em condições ideais de higiene e refrigeração em veículo exclusivo e próprio para esse fim, atendendo a todas as normas de saúde pública/vigilância sanitária quanto ao acondicionamento dos produtos durante o percurso;

Entregar os bolos e os mini sanduíches devidamente embalados. No caso dos biscoitos, apresentados em embalagens sem o registro de seu peso, deverá o mesmo ser indicado por meio de etiqueta adesiva;

No caso do café, leite e sucos, apresentados em embalagens sem o registro de seu quantitativo (litro ou ml), deverá o mesmo ser indicado por meio de etiqueta adesiva.

OS IMPACTOS AMBIENTAIS

Possíveis Impactos Ambientais Resíduos provenientes das embalagens em que os alimentos estejam armazenados e desperdício de alimentos podem ser impactos ambientais decorrentes da contratação. A fim de diminuir tais impactos, estratégias possíveis são a separação e encaminhamento para reciclagem dos materiais, e adequação dos pedidos ao consumo médio dos alimentos pelos estudantes, evitando desperdício.

AMOSTRAS/PROSPECTOS (QUANDO FOR O CASO)

Não se aplica.

CRITÉRIOS DE ANÁLISE (QUANDO FOR O CASO)

Não se aplica.

DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar evidencia que a solução descrita neste documento se mostra tecnicamente viável e fundamentadamente necessária.

DOS USUÁRIOS DO REGISTRO

Durante a vigência da Ata de Registro de Preços poderão fazer uso da mesma as seguintes Secretarias:

- Gabinete do Prefeito;
- Secretaria Municipal de Administração;
- Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio;
- Secretaria Municipal de Interior e Transporte;
- Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes;
- Secretaria Municipal de Obras e Serviços Urbanos;
- Secretaria Municipal de Saúde, Setor Social (CRAS);
- Secretaria Municipal da Industria e Comércio (Turismo).

GESTOR E FISCAL DO CONTRATO

A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme o disposto no Decreto Municipal 2486 de 16/01/2024, que "Regulamenta as Funções dos Agentes Públicos com atuação nas licitações e contratos administrativos, pela Nova Lei de Licitações – Lei Federal nº 14.133/2021, de 1º de abril de 2021, no âmbito do Poder Executivo Municipal de Tunápolis, e dá outras providências".

DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

Comete infração administrativa nos termos do art. 155 da Lei nº 14,133, de 2021, a Contratada que:
a) Der causa à inexecução total ou parcial de qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
b) Não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
c) Não celebrar o contrato ou deixar de entregar a documentação exigida dentro do prazo;
d) Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto sem motivo justificado;
e) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
f) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
g) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
h) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
i) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

a) Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

b) Multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de R$ 50,00 (cinquenta reais);

c) Multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

d) Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

e) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

f) Impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no PORTAL de Compras Públicas ou órgão que o substitua, pelo prazo de até cinco anos;

g) A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no item 1 deste Termo de Referência.

h) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

Também ficam sujeitas às penalidades do art. 156, III e IV da Lei nº 14.133, de 2021, as empresas ou profissionais que:

a) Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

b) Tenham praticado atos ilícitos visando frustrar os objetivos da licitação;

c) Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

d) A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

e) As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor do município, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa do município e cobrados judicialmente.

f) Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

g) Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o município poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

h) A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

i) Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

j) A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

k) O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública municipal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

l) As penalidades serão obrigatoriamente registradas no PORTAL de Compras Públicas ou órgão que o substitua.

Esse Termo de referência foi elaborado após planejamento, levantamento das quantidades, itens, pesquisa de preços, pelos secretários municipais deste Município, Coordenadora do CRAS, dos Idosos, Diretores, com intuito de juntar objetos da mesma natureza, elaborado com base nos estudos técnicos preliminares, que embasaram a avaliação do custo pela administração pública, a partir dos padrões de desempenho, qualidade e das condições entrega do objeto.

A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme o disposto no Decreto Municipal 2486 de 16/01/2024, que "Regulamenta as Funções dos Agentes Públicos com atuação nas licitações e contratos administrativos, pela Nova Lei de Licitações – Lei Federal nº 14.133/2021, de 1º de abril de 2021, no âmbito do Poder Executivo Municipal de Tunápolis, e dá outras providências".

O Fiscal do Contrato contará com o apoio dos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno para o desempenho das funções essenciais à execução do disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, sempre que entender necessário.

Responsáveis pela formalização da demanda:

Cleonice Deisi Yess
(Coordenadora do CRAS)

Dircelei Arenhadt
(Secretária Municipal de Agricultura)

Thais Scherer
(Nutricionista Unidade Básica de Saúde)

Marlei Giehl
(Coordenadora dos idosos)

Deisi Flach
(Funcionária da Secretária de Educação)

Rosilette Ines Oechsler Kautzmann De Castro
(Funcionária do CRAS)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXXX/202X

SESSÃO PÚBLICA: ----/----/20xx, ÀS ----H----MIN (----) HORAS.
LOCAL: Município de Tunápolis

IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

NOME DE FANTASIA:	
RAZÃO SOCIAL:	
CNPJ:	
INSC. EST.:	
OPTANTE PELO SIMPLES? SIM ( ) NÃO( )	
ENDEREÇO:	
BAIRRO:	**CIDADE:**
CEP:	**E-MAIL:**
TELEFONE:	**FAX:**
CONTATO DA LICITANTE:	**TELEFONE:**
BANCO DA LICITANTE:	**CONTA BANCÁRIA DA LICITANTE:**
Nº DA AGÊNCIA:	

ITENS	DESCRIÇÃO	MARCA	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R$	VALOR TOTAL R$
1.						
TOTAL POR EXTENSO:						

A empresa: ..... declara que:

1 Estão inclusas no valor cotado todas as despesas com mão de obra e, bem como, todos os tributos e encargos fiscais, sociais, trabalhistas, previdenciários e comerciais e, ainda, os gastos com transporte e acondicionamento dos produtos em embalagens adequadas.

2 Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

3 Prazo de inicio de fornecimento/execução dos serviços de acordo com o estabelecido no termo de referencia (anexo i) do edital desse processo.

4 Que **não possui** como sócio, gerente e diretores, servidores da **Prefeitura Municipal de Tunápolis/SC e** Município de Tunápolis/SC, e ainda cônjuge, companheiro ou parente até terceiro grau.

5 Que o prazo de inicio da entrega dos equipamentos será de acordo com os termos estabelecidos no Anexo I, deste edital a contar do recebimento, por parte da contratada, da ordem de compra ou documento similar e que todos os equipamentos serão avaliados, sob pena de devolução de não aceite, caso não atenda a descriminação do termo de referência do referido edital ou de má qualidade.

Local e data

_____
Carimbo da empresa/assinatura do responsável

OBS. Serão desclassificadas as propostas que apresentarem cotações contendo preços excessivos, simbólicos, de valor zero ou inexequíveis, na forma da legislação em vigor, ou ainda, que ofereçam preços ou vantagens baseadas nas ofertas dos demais licitantes.

ANEXO IV – DECLARAÇÃO UNIFICADA (MODELO)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXXX/202X

AO
Município de Tunápolis

AO PREGOEIRO E EQUIPE DE APOIO.

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediado no Bairro _____, no Município de _____, Estado de _____, vem por intermédio de seu representante legal, o Sr. _____, portador da carteira de identidade de nº _____, do CPF nº _____, para todos os fins de direito e sob as penas da lei, especialmente para fins de prova em processo licitatório, junto a Prefeitura Municipal de Tunápolis/SC – SC, que:

- Não foi declarada inidônea para licitar com a Administração Pública e que até a presente data inexistem fatos impeditivos para habilitação no presente processo licitatório.

- Que tomou conhecimento, aceita e concorda plenamente com o teor completo do Edital, seus termos e respectivo anexo, e que recebeu todos os documentos e informações necessários para o cumprimento integral das obrigações objeto da licitação.

- Que tem pleno conhecimento do objeto, do projeto básico e todos os elementos necessários que integram o Termo de Referência e de que tomou conhecimento das condições e peculiaridades inerentes aos serviços.

- Declara que não está impedida de transacionar com a administração pública em qualquer de suas esferas e que não incorre nas demais condições impeditivas previstas na Lei nº 14.133/21.

- Declara que se vencedora fornecerá os produtos e/ou serviços pelo preço valor proposto e nos prazos estabelecidos.

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

- Declara que dispõe de instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequado e essencial para a realização do objeto desta licitação.

- Declara para todos os fins de direito e sob as penas da lei, especialmente para fins de prova em processo licitatório, junto a Prefeitura Municipal de Tunápolis – SC, que concorda plenamente com todos os termos deste Edital e seus respectivos anexos.

- Declara, para fins do disposto do art. 116 da Lei nº 14.133/21, que ao longo de toda a execução do contrato, o contratado irá cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas.

- Declaro para fins do disposto no inciso VI do art. 68, da Lei nº 14.133/2021, que não emprego menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal/88;

- Declara que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Por ser expressão da verdade, firmamos o presente.

Tunápolis, ___ de _____ de 202X.

_____
Assinatura do responsável legal pela empresa

ANEXO V – DECLARAÇÃO DO PORTE DA EMPRESA (MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/202X

[NOME DA EMPRESA], [QUALIFICAÇÃO: TIPO DE SOCIEDADE (LTDA, S.A, ETC.), ENDEREÇO COMPLETO, INSCRITA NO CNPJ SOB O Nº [XXXX], NESTE ATO REPRESENTADA PELO [CARGO] [NOME DO REPRESENTANTE LEGAL], PORTADOR DA CARTEIRA DE IDENTIDADE Nº [XXXX], INSCRITO NO CPF SOB O Nº [XXXX], **DECLARA**, SOB AS PENALIDADES DA LEI, QUE SE ENQUADRA COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE, NOS TERMOS DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123 DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006, ESTANDO APTA A FRUIR OS BENEFÍCIOS E VANTAGENS LEGALMENTE INSTITUÍDAS POR NÃO SE ENQUADRAR EM NENHUMA DAS VEDAÇÕES LEGAIS IMPOSTAS PELO § 4º DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123 DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006.
DECLARO, PARA FINS DA LC 123/2006 E SUAS ALTERAÇÕES, SOB AS PENALIDADES DESTA, SER:

( ) MICROEMPRESA – RECEITA BRUTA ANUAL IGUAL OU INFERIOR A 360.000,00 E ESTANDO APTA A FRUIR OS BENEFÍCIOS E VANTAGENS LEGALMENTE INSTITUÍDAS POR NÃO SE ENQUADRAR EM NENHUMA DAS VEDAÇÕES LEGAIS IMPOSTAS PELO § 4º DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06 ALTERADA PELA LC 147/2014.

( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE – RECEITA BRUTA ANUAL SUPERIOR A 360.000,00 E IGUAL OU INFERIOR A 4.800.000,00 VALORES , ESTANDO APTA A FRUIR OS BENEFÍCIOS E VANTAGENS LEGALMENTE INSTITUÍDAS POR NÃO SE ENQUADRAR EM NENHUMA DAS VEDAÇÕES LEGAIS IMPOSTAS PELO § 4º DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06 ALTERADA PELA LC 147/2014.

OBSERVAÇÕES:

- ESTA DECLARAÇÃO PODERÁ SER PREENCHIDA SOMENTE PELA LICITANTE ENQUADRADA COMO ME OU EPP, NOS TERMOS DA LC 123, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006;

- A NÃO APRESENTAÇÃO DESTA DECLARAÇÃO SERÁ INTERPRETADA COMO NÃO ENQUADRAMENTO DA LICITANTE COMO ME OU EPP, NOS TERMOS DA LC Nº 123/2006, OU A OPÇÃO PELA NÃO UTILIZAÇÃO DO DIREITO DE TRATAMENTO DIFERENCIADO.

LOCAL E DATA

NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO VI – ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXX/XXXX

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 19/2025

Aos xxx dias do mês de xxx do ano de xxxx o **MUNICÍPIO DE TUNÁPOLIS**, pessoa jurídica de direito público, situado na Rua João Castilho, Nº 111, centro - Tunápolis CEP: 89898.000, inscrito no CNPJ Nº. 78.486.198.0001-52, abaixo assinado, nos termos da Lei Federal nº. 14.133/2021 e alterações e das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão do **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS,** RESOLVE registrar os valores oferecidos, conforme consta no Edital do(a) Pregão e seus anexos, que passa a fazer parte desta Ata, tendo sido, os referidos valores, oferecidos pelas empresas cujas propostas foram classificadas no certame. Presentes às empresas e seus representantes:

CLÁUSULA I – DO OBJETO

1. **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, através do Sistema de Registro de Preços, para uso do MUNICÍPIO DE TUNÁPOLIS, de acordo com as especificações e quantitativos abaixo estimados:

Fornecedor:						
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Marca**	**Qtde. Item**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
1		UN		1	xxx,00	xxx,00
					Total do Fornecedor:	Xxx,00
					Total Geral dos Itens:	xxx,00

1.1. CONSUMO MÉDIO: O valor estimado para a citada aquisição é de R$ XX (XXXXXXX).

CLÁUSULA II – DA VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

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

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

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

2.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

2.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
2.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
2.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital ou no aviso de contratação direta e se obrigar nos limites dela;
2.5. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
2.6. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
2.6.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
2.7. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Portal do Município.
2.8. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:
2.8.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
2.8.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
2.9. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

CLÁUSULA III – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3. A presente Ata de Registro de Preços será usado pelo MUNICÍPIO DE TUNAPOLIS, que será o órgão gerenciador da presente Ata de Registro de Preços.
3.1. O valor ofertado pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços é o relacionado na Cláusula Primeira, de acordo com a respectiva classificação no **Pregão Nº. XXX/XXXX.**
3.2. Em cada fornecimento de produtos/prestação de serviço(s) decorrente desta Ata, serão observadas as cláusulas e condições constantes do Edital de **Pregão Nº. XXX/XXXX** e seus Anexos, que a precederam e integram o presente instrumento de compromisso.
3.3. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta.
3.4. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

CLÁUSULA IV – DO PAGAMENTO

4. Do Recurso Financeiro - As despesas decorrentes da presente ata serão efetuadas à conta do

seguinte recurso financeiro:

Dotação Orçamentária					
Dotação	**Órgão**	**Unidade**	**Ação**	**Elemento**	**Vínculo**

CLÁUSULA V – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA.

5. O local e o prazo para entrega do produto/prestação do serviço será o estabelecido no Termo de Referência.

CLÁUSULA VI – DAS PENALIDADES

6. A recusa injustificada da empresa com proposta classificada na licitação e indicada para registro dos respectivos preços ensejará a aplicação das penalidades enunciadas nos artigos 155 a 162 da Lei Federal nº. 14.133/2021 e alterações.

6.1. As sanções aplicáveis à presente Ata são as estabelecidas no Termo de Referência.

CLÁUSULA VII – DA ATUALIZAÇÃO, ALTERAÇÃO OU REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

7. As atas com vigência menores de 12 meses (365 dias), não poderão sofrer reajustes, sendo os preços irreajustáveis.

7.1. As Atas de Registro de Preços poderão ser reajustadas no momento de sua prorrogação, conforme previsto no Termo de Referência.

7.2. No caso de prorrogação do prazo de vigência da ata, as quantidades registradas serão renovadas.

CLÁUSULA VIII – DA NEGOCIAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

8.1.1. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

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

8.1.3. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

8.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a

documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
8.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata;
8.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados;
8.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
8.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado.

CLÁUSULA IX – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
9.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9. será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação.
9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
9.4.1. Por razão de interesse público;
9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado se tornar superior ou inferior ao preço registrado.

CLÁUSULA X – DA AUTORIZAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO E EMISSÃO DAS NOTAS DE EMPENHO

10. O fornecimento do objeto da presente Ata de Registro de Preços será autorizado, caso a caso, pelo (a) MUNICÍPIO DE TUNÁPOLIS, que é o órgão gerenciador da mesma e também pela unidade financeira competente para os pagamentos.
10.1 A emissão dos pedidos, sua retificação ou cancelamento, autorizados pelo órgão requisitante total ou parcial, serão igualmente, quando da solicitação.

CLÁUSULA XI – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11. O Município de Tunápolis, depois de empenhada e encaminhada a Ordem de Compra, compromete-se a:

11.1. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais;

11.2. Promover os pagamentos dentro do prazo estipulado para tal;

11.3. Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais;

11.3.1 Rejeitar, em todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as obrigações assumidas pela empresa;

11.3.2. Comunicar as empresas, por escrito, eventuais anormalidades de qualquer espécie, prestando os esclarecimentos necessários, determinando prazo para correção das falhas.

CLÁUSULA XII – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12. Entregar o objeto licitado em prazo não superior ao máximo estipulado neste Edital. Caso a entrega não seja feito dentro do prazo, a CONTRATADA ficará sujeita à multa estabelecida neste edital.

12.1. Responder, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes do fornecimento do produto, tais como: salários, seguros de acidente, taxas, impostos e contribuições, indenizações, vales-refeições, vales transporte e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo;

12.2. Promover o fornecimento, responsabilizando-se pela qualidade do produto.

12.3. Substituir, de imediato, às suas expensas, o objeto do contrato que não se adequar às especificações constantes deste contrato.

12.4. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-la na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o Município de Tunápolis/SC.

12.5. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a manutenção da ata.

12.6. Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, de seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas e referidas aos serviços executados por seus empregados, uma vez que os mesmos não têm nenhum vínculo empregatício com o Município de Tunápolis/SC.

12.7. Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar ao Município de Tunápolis/SC a ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

12.8. A CONTRATADA não será responsável:

12.8.1. Por qualquer perda ou dano resultante de caso fortuito ou força maior;

12.8.2. Por quaisquer trabalhos, serviços ou responsabilidades não previstos neste edital e no Contrato a ser assinado com o Município de Tunápolis/SC.

12.9. O Município de Tunápolis/SC não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, sejam fabricantes, representantes ou quaisquer outros.

CLÁUSULA XIII – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

13. Integram esta Ata, o **Edital Nº XXX/XXX**, e as propostas das empresas classificadas no certame

supra.

13.1 Fica eleito o foro de Itapiranga/SC, para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata.

13.2. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei nº14.133/2021 e alterações, e demais normas aplicáveis.

Tunápolis/SC, xxx de xxxx de xxxx

_____	_____
Contratante	Contratada