PREGÃO
ELETRÔNICO
34/2026

CONTRATANTE
Prefeitura Municipal de Correia Pinto

OBJETO

Registro de Preços para eventual aquisição de Gêneros Alimentícios, destinados ao atendimento das necessidades da administração pública direta e indireta do município de Correia Pinto/SC, compreendendo as Secretarias Municipais, seus Fundos e Fundações, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO
R$ 4.224.996,94 (quatro milhões, duzentos e vinte e quatro mil, novecentos e noventa e seis reais e noventa e quatro centavos).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA
Dia 24/08/2026 às 09h (horário de Brasília)

PERÍODO DE CADASTRAMENTO DE PROPOSTAS:

De 12/08/2026 às 09:00 h
Até 24/08/2026 às 08:59 h

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:
Menor Preço por Item

MODO DE DISPUTA:
Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS
SIM

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORREIA PINTO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 34/2026 PMCP
(Processo Administrativo n° 34/2026)

Torna-se público que a Prefeitura do Município de Correia Pinto – SC, por meio do(a) Setor de Licitações e Contratos, sediado(a) na Avenida Duque de Caxias, 3601, Centro, CEP 88.535-000, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto Municipal nº 2357/2025, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preços para eventual aquisição de Gêneros Alimentícios, destinados ao atendimento das necessidades da administração pública direta e indireta do município de Correia Pinto/SC, compreendendo as Secretarias Municipais, seus Fundos e Fundações, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos. Processo Interno e-Ciga nº 34/2026 PMCP.

1.2. A licitação será dividida em 176 itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema Comprasbr.com.

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.2. 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.

3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior 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.

3.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.5. Para os itens nº 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 47, 48, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169,170, 171, 172, 173, 174, 175 e 176 a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.5.1. *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. 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 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

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

3.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

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

3.8. O impedimento de que trata o item 3.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.2 e 3.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.11. O disposto nos itens 3.7.2 e 3.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.12. 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.

3.13. A vedação de que trata o item 3.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3.14. Do credenciamento **no sistema de licitações do portal de compras eletrônicas do COMPRABR.**

3.14.1. O credenciado pela empresa deverá dispor de cadastro no portal de licitações, obtenção de chave de identificação (login) e de senha pessoal e intransferível a ser criada pelo licitante no site http://comprasbr.com.br.

3.14.2. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a Prefeitura do Município ou ao ComprasBR, qualquer responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.14.3. O credenciamento junto ao *provedor do sistema implica para a empresa licitante:*

a) presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão na forma eletrônica;

b) obrigar-se pelas transações efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiros seus lances e propostas;
c) dever de acompanhar as operações no sistema eletrônico, responsabilizando-se pelo ônus decorrentes da perda de negócios por inobservância de qualquer mensagem emitido pelo sistema eletrônico ou de sua desconexão.

3.14.4. *Nos* casos de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que queiram receber os benefícios da Lei Complementar nº. 123/06, deverão declarar sua condição no sistema.

3.14.5. A falsidade de declaração prestada objetivando os benefícios da LC 123/06, caracterizará o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções previstas neste Edital.

3.14.6. Ficará impedido de participar do presente procedimento licitatório qualquer licitante que tenha algum fato que o impeça de tomar parte do certame ou que tenha sido declarado inidôneo para licitar e contratar com a Administração Pública.

3.14.7. A participação no Pregão, na forma eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente registro da proposta de preços e inserção dos respectivos documentos de habilitação exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados, data e horário limite estabelecido.

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

3.14.9. A participação da Licitante nesta Licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital, e obrigará o proponente vencedor a entrega dos produtos nas condições, locais e prazos definidos.

3.14.10. No ato constitutivo deverá estar contemplada, dentre os objetivos sociais, a execução de atividades de natureza compatível ao objeto de licitação.

3.14.11. Para verificação da compatibilidade entre as atividades da licitante e o objeto licitado, servirão para análise o código CNAE, ou as atividades descritas no Contrato Social, desde que sejam semelhantes ao objeto do certame.

3.14.12. Para participar o licitante deverá dispor de cadastro no portal de licitações, obtenção de chave de identificação (login) e de senha pessoal e intransferível a ser criada pelo licitante no site **http://comprasbr.com.br.**

3.14.13. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a Prefeitura do Município e nem ao COMPRASBR, qualquer responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.14.14. **Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional**, poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: suporte Campo Grande/MS: (67) 3303-2730 | (67) 3303-2702 Tel. Comercial: (67) 3303-2728 ou através do Portal de Compras Eletrônicas do COMPRAS **BR ou pelo e-mail contato@comprasbr.com.br.**

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico através do site http://comprasbr.com.br, 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.

4.3. 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 nos itens 8.1.1 e 8.12.1 deste Edital.

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

4.4.1. 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;

4.4.2. 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;

4.4.3. não possui 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;

4.4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. 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.

4.6.1. 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;

4.6.2. 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.

4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.8. 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.

4.9. 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.

4.10. 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.

4.11. 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:

4.11.1. 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

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

4.12. 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:

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

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

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 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.

4.14. 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.

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

4.16. As informações e/ou dúvidas de como incluir propostas e participar do procedimento licitatório podem ser sanadas pelo serviço de atendimento do portal de licitações Compras BR, no site http://comprasbr.com.br, através do link "fale conosco" ou através dos telefones (67) 3303-2730 ou (67) 3303-2703 (horário comercial), ou ainda, na Diretoria de Compras e Licitações através do telefone (49) 3243-1150.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. Valor unitário e total do item;

5.1.2. Marca/fabricante dos produtos ofertados, no que for aplicável;

5.1.3. Quando o produto/serviço for fornecido/prestado pela própria empresa, esta deverá informar no campo "marca" o nome "MARCA PRÓPRIA/FABRICANTE", sob pena de restar caracterizada a identificação da empresa e posterior desclassificação;

5.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável: modelo, prazo de garantia, quantidade cotada.

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

5.2.1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

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

5.4. 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.

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

5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

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

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

5.8.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

5.8.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

5.8.4. No caso de alguma inconsistência no descritivo dos itens entre o Edital e o constante na plataforma do pregão Eletrônico, deverá ser considerado o descritivo do Edital.

5.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

5.10. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

5.11. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

5.12. A Proposta deve estar no idioma oficial do Brasil, sem rasuras, emendas ou entrelinhas, constando o preço de cada item, expresso em reais (R$), com no mínimo 02 (dois) dígitos após a vírgula no valor unitário e em algarismos arábicos.

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

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

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

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

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

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

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

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

6.8. 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 de ***R$ 0,10 (zero vírgula, dez centavos).***

6.9. O licitante não poderá excluir seu último lance ofertado após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível, deverá solicitar ao pregoeiro a exclusão do referido lance.

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.11. 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.

6.11.1. 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.

6.11.2. 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.

6.11.3. 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.

6.11.4. 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.

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

6.12. 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.

6.12.1. 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 até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.12.2. 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.

6.12.3. 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.

6.12.4. 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.

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

6.13. 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.

6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

6.13.2. 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.

6.13.3. 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.

6.13.4. 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.

6.13.5. 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.

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

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

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

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

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

6.18. 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.

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

6.20. 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.

6.20.1. 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.

6.20.2. 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.

6.20.3. 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.

6.20.4. 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.

6.21. 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.

6.21.1. 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:

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

6.21.1.2. 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;

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

6.21.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

6.21.2.1. 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;

6.21.2.2. empresas brasileiras;

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

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

6.22. 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.

6.22.1. 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.

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

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

6.22.4. 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.

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

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis); e

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, *caput*)

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.5. 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 os itens 3.5.1 e 4.6 deste edital.

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, 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 artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.7. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a fim de assegurar o tratamento isonômico entre as licitantes, informa-se que foram utilizados os seguintes acordos, dissídios ou convenções coletivas de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração:

7.7.1. [indicar os acordos, dissídios ou convenções coletivas];

7.7.2. O(s) sindicato(s) indicado(s) no subitem acima não é (são) de utilização obrigatória pelos licitantes, mas, ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas adotados por cada licitante/contratado.

7.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.8.1. contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

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

7.9.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

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

7.10.1. 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;

7.10.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;

7.10.3. 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.

7.10.4. 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.

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

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

7.12.1. 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.

7.12.2. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

7.12.3. Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

7.12.4. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

7.12.5. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

7.13. 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 e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

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

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

7.14. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

7.15. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

7.16. 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.

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

7.18. 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.

7.19. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de cinco dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, em conformidade com o art. 4º da Lei nº 14.133/21.

7.20. 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. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

8.2. 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.

8.3. 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.

8.4. 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.

8.4.1. 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 PERCENTUAL de 10% a 30 % para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia.

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

8.7. 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).

8.8. 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.

8.9. 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.

8.10. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

8.10.1. 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).

8.11. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf 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. (IN nº 3/2018, art. 7º, *caput*).

8.11.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

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

8.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de no mínimo, 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.12.2. 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*.

8.13. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.13.1. 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.

8.13.2. 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.

8.14. 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):

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

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

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

8.16. 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, observado o prazo disposto no subitem 8.12.1.

8.17. 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.

8.18. 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).

8.19. 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. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

9.1. DA HABILITAÇÃO JURIDICA

a) registro comercial no caso de firma individual; ou
b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social e última alteração (se houver) em vigor, devidamente registrado, **onde se possa identificar o administrador**, em se tratando de sociedades comerciais e no caso de sociedade por ações, acompanhados de documentos que comprovem a eleição de seus administradores; ou
c) Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI;
d) comprovante de inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado de prova da composição da diretoria em exercício; ou
e) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
f) Certidão simplificada ou de inteiro teor expedida pela Junta Comercial, emitida até 180 (cento e oitenta) dias da data de abertura do certame. (que servirá para fins de comprovação do enquadramento como Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte);
g) Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.2. DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoal Jurídica, através do **cartão do CNPJ**;
b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
c) prova de regularidade para com a **Fazenda Federal relativa a Tributos Federais e à dívida Ativa da União;**
d) prova de **regularidade fiscal para com a Fazenda Pública Estadual**;
e) prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Pública Municipal** do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;
f) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (**CNDT**) e/ou, no caso de estarem os débitos garantidos por penhora suficiente ou com a exigibilidade suspensa, será aceita a Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas, que tenha os mesmos efeitos da CNDT;
g) prova de regularidade fiscal perante ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**CRF - FGTS**), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;

h) Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.3. **QUALIFICAÇÃO *ECONÔMICO-FINANCEIRA.***

a) Certidão Negativa de Falência e Concordata, expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica e que esteja dentro do seu prazo de validade;

a.a.) Caso não conste expressamente o prazo de validade, será considerada válida a Certidão de que trata o item anterior que tenha sido emitida no máximo até 180 (cento e oitenta) dias da data de abertura do certame.

b) Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais (*2024 e 2025*), que comprovem a boa situação financeira da empresa, **vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.**

1. O Balanço Patrimonial e as demonstrações contábeis supracitados poderão ser atualizados por índices oficiais quando encerrados a mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta, devendo ser utilizado o Índice Geral de Preços – Disponibilidade Interna – IGP-DI, publicado pela Fundação Getúlio Vargas ou outro indicador que o venha substituir, mediante apresentação, junto à documentação, de memorial de cálculo assinado pelo contador da empresa.
2. As empresas com menos de um exercício financeiro deverão apresentar Balanço de Abertura ou último Balanço Patrimonial levantado, conforme o caso.
3. Serão considerados, "na forma da lei", o Balanço Patrimonial (inclusive o de abertura) e as demonstrações contábeis apresentados da seguinte forma:
   a) publicados em Diário Oficial; ou
   b) publicados em Jornal; ou
   c) por cópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante ou no órgão de registro equivalente; ou
   d) por cópia do livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento; ou
   e) na forma de escrituração contábil digital (ECD).
4. O Balanço Patrimonial e as demonstrações contábeis apresentados deverão conter assinatura do representante legal da empresa licitante e do seu contador ou, caso apresentadas por meio de publicação, permitir a identificação do veículo e a data de sua publicação. A indicação do nome do contador e do número do seu registro no Conselho Regional de Contabilidade - CRC - são indispensáveis.
5. Análise contábil-financeira da empresa, para a avaliação de sua situação financeira, a ser apresentada em memorial de cálculo dos índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG), assinada pelo contador responsável, com as seguintes fórmulas:
   a) Será considerada apta financeiramente a empresa que tiver os índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e o índice de Solvência Geral (SG) igual ou maior que 1,0 (um inteiro).
   b) As fórmulas deverão estar devidamente aplicadas em memorial de cálculos juntado ao balanço.
   c) Caso a empresa não esteja apta financeira através das demonstrações de seus índices deverá apresentar Prova de possuir Patrimônio Líquido, cujo valor deve corresponder a 10% do valor estimado para a contratação, comprovado na data da apresentação da proposta.
   d) No caso de Sociedade Civil (Sociedade Simples e Sociedade Cooperativa) ou comercial (sociedade empresária em geral) deverão apresentar da empresa, devidamente registrado pelo órgão competente, com o Termo de Abertura e de Encerramento e assinado pelo responsável pela empresa designado no Ato Constitutivo da sociedade, e também por bacharel ou técnico em Ciências Contábeis ou outro profissional, legalmente habilitado perante o Conselho Regional de Contabilidade, constando nome completo e registro profissional.
   e) Em se tratando de Sociedade por Ações (Sociedade Empresária do Tipo S.A.), o balanço deverá ser apresentado por publicação no Diário Oficial.
   f) As Microempresas (ME) ou Empresas de Pequeno Porte (EPP), ainda que sejam enquadradas no SIMPLES, deverão apresentar Balanço Patrimonial referente aos 02 (dois) últimos exercícios sociais exigíveis, assinado por Contador ou Técnico em Ciências Contábeis, legalmente habilitados, constando nome completo e registro profissional, ficando dispensadas de apresentar os Termos de Abertura e de Encerramento.

g) O MEI (Micro Empreendedor Individual) para fins da habilitação econômico-financeira deverá apresentar a Declaração Anual Simplificada para o Microempreendedor Individual (DASN-SIMEI) ou sua substituta, a Declaração Única do MEI (DUMEI). Caso o MEI tenha sido constituído no mesmo exercício do lançamento da licitação, deverá apresentar os relatórios mensais de receita bruta, assinados pelo próprio Micro Empreendedor.
h) As sociedades constituídas há menos de 12 (doze) meses, no exercício social em curso, deverão apresentar o Balanço de Abertura.
i) Os documentos referidos no item "c" limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
j) As empresas optantes do SISTEMA PÚBLICO DE ESCRITURAÇÃO DIGITAL-SPED, **submetida ao IND DNRC 107/08, deverão apresentar:**

a) Termo de Abertura e Encerramento (impresso do arquivo SPED contábil);
b) Recibo de Entrega do Livro Digital (impresso do arquivo SPED contábil);
c) Balanço Patrimonial (impresso do arquivo SPED contábil);
d) Demonstração de Resultado do Exercício (impresso do arquivo SPED contábil);

9.4. HABILITAÇÃO TECNICA

a) Apresentar, no mínimo 01 (um) atestado de capacidade técnica, expedido por órgão público federal, estadual ou municipal, ou por empresas públicas ou privadas, que comprove que a licitante fornece ou forneceu em conformidade com o objeto no Termo de Referência Anexo I, e deve conter nome, assinatura e telefone para contato do atestador.

b) Alvará Sanitário válido, expedido pelo órgão competente, bem como comprovação de que o estabelecimento foi devidamente inspecionado pela Vigilância Sanitária (municipal ou estadual) ou pelo respectivo Serviço de Inspeção (federal, estadual ou municipal), conforme a natureza da atividade exercida.

c) A licitante deverá declarar, sob as penas da lei, que possui pleno conhecimento das condições locais e das informações necessárias ao adequado cumprimento das obrigações decorrentes do objeto da licitação.

d) A licitante deverá declarar que dispõe de capacidade técnica e operacional para realizar o transporte dos gêneros alimentícios de origem animal congelados (carnes bovinas, suínas, aves e pescado), assegurando o cumprimento das normas sanitárias vigentes e das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, bem como a adequada logística de transporte dos demais itens objeto do edital.

e) Para comprovação da qualidade do café (item 46), deverá ser apresentado um dos seguintes documentos: Selo de Pureza ABIC, certificação, certificado, laudo laboratorial ou documento equivalente, emitido por instituição oficial competente ou por entidade devidamente credenciada, que comprove o atendimento às especificações técnicas e aos padrões de qualidade exigidos neste Edital.

9.4.1. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS COMPLEMENTARES DE HABILITAÇÃO TÉCNICA

A licitante convocada deverá apresentar, para fins de comprovação da habilitação técnica e da regularidade das condições necessárias à execução do objeto, os documentos complementares relacionados abaixo, os quais deverão estar válidos e em conformidade com a legislação sanitária e demais normas aplicáveis, conforme a natureza dos produtos e serviços a serem fornecidos:

a) Licença de Transporte de Alimentos em conformidade com o Decreto Estadual 31455/87 e a Resolução Normativa nº 003/DIVS/SUV/SES de 2021;

b) Laudo / Certificação de Inspeção Sanitária, no caso de produtos de origem animal, deve-se apresentar o laudo do órgão competente, como SIM, SIE, SIF ou SISBI;

9.4.2. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS COMPLEMENTARES PARA FINS DE ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

a) O licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar deverá apresentar, quando exigidos para o respectivo item, os documentos técnicos complementares destinados à comprovação da conformidade do produto ofertado com as especificações estabelecidas no Termo de Referência, tais como ficha técnica, laudo técnico, memorial descritivo, certificados, registros, selos e demais documentos sanitários específicos do produto, os quais deverão acompanhar as respectivas amostras quando estas forem exigidas.

9.5. VISITA TÉCNICA:

9.5.1. A licitante poderá realizar visita técnica aos locais de entrega dos produtos vinculados às entidades participantes do presente processo licitatório, com o objetivo de conhecer as condições e peculiaridades dos ambientes, bem como avaliar eventuais dificuldades para a adequada execução do objeto, nos termos do art. 63, § 4º, da Lei nº 14.133/2021.

9.5.2. A visita técnica, quando realizada, deverá ser previamente agendada junto ao órgão ou entidade participante responsável pelo local a ser visitado, podendo ocorrer no horário das 08h00min às 12h00min e das 13h30min às 17h30min, até o último dia útil anterior à data da sessão pública, nos seguintes locais:

- Secretaria Municipal de Educação (setor Merenda Escolar) – Av. Vitória Régia, nº 500, Bairro Pró-Flor;
- Secretaria Municipal de Saúde – Avenida Vitória Régia, nº 500, Bairro Pró-Flor;
- Secretaria Municipal de Assistência Social – Avenida Vitória Régia, nº 500, Bairro Pró-Flor;
- Prefeitura Municipal – Avenida Duque de Caxias, nº 3601, Centro;
- Fundação de Esporte e Cultura – Rua João Maria Madruga, nº 222, Bairro Pereira Alves;
- Fundação Hospitalar – Rua Sebastião Bastos, nº 197, Bairro Planalto Serrano;

Todos localizados no Município de Correia Pinto/SC, CEP 88535-000.

9.5.3. Alternativamente, caso opte por não realizar a visita técnica, a licitante deverá apresentar declaração formal, assinada por seu representante legal, de que possui pleno conhecimento das condições e peculiaridades dos locais de execução do objeto, assumindo integral responsabilidade por sua proposta e pela execução contratual, comprometendo-se a não alegar, posteriormente, desconhecimento dessas condições como fundamento para pleitear alterações contratuais, nos termos do art. 63, § 3º, da Lei nº 14.133/2021.

9.5.4. A visita técnica possui caráter facultativo, sendo suficiente, para fins de habilitação, a apresentação da declaração.

DOCUMENTOS COMPLEMENTARES:

a) Declaração unificada (conforme modelo do **Anexo III**);
b) Ficha Cadastral de Fornecedores com dados atualizados **(Anexo VI).**

10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

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

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

10.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

11. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

11.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

11.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

11.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

9.1.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

9.1.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

11.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

11.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

11.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

11.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

11.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

11.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

12. DOS RECURSOS

12.1. 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.

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

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

12.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

12.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

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

12.3.4. 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.

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

12.5. 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.
12.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
12.7. 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.
12.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
12.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
12.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico **http://comprasbr.com.br**.

13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

13.4.1. Para as infrações previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

13.4.2. Para as infrações previstas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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 13.1.3 que 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.

14. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

14.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

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

14.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, *pelo seguinte meio*: plataforma comprasBR através do site **http://comprasbr.com.br.**

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

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

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

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

15.2. 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.

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

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

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

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

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

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

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

15.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico https://correiapinto.sc.gov.br/.

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

ANEXO I - Termo de Referência
ANEXO II – Proposta de Preços
ANEXO III – Declaração unificada
ANEXO IV – Minuta de Ata de Registro de Preços
ANEXO V – Minuta de Termo de Contrato
ANEXO VI – Ficha Cadastral do Fornecedor

Correia Pinto, 11 de agosto de 2026.

(Assinatura Digital)
Lucia Raquel Rodrigues Ortiz
Prefeita Municipal

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO: Registro de Preços para eventual aquisição de Gêneros Alimentícios, destinados ao atendimento das necessidades da administração pública direta e indireta do município de Correia Pinto/SC, compreendendo as Secretarias Municipais, seus Fundos e Fundações, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos

2. JUSTIFICATIVA: O fornecimento de gêneros alimentícios constitui demanda contínua e essencial, sendo necessário para suporte a diversas atividades administrativas, operacionais e institucionais, incluindo ações, programas, eventos oficiais, atendimentos ao público e demais rotinas que demandem disponibilização de alimentação.
Compete à Administração Pública garantir o abastecimento regular e adequado desses insumos, em quantitativos compatíveis com a demanda, observando padrões mínimos de qualidade, higiene, segurança alimentar e condições de conservação, conforme normas sanitárias vigentes, especialmente as diretrizes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

A contratação visa assegurar eficiência administrativa, continuidade dos serviços públicos e adequado suporte às atividades desenvolvidas pelos diversos órgãos municipais, evitando desabastecimento, descontinuidade ou prejuízos à execução das políticas públicas e atividades institucionais.

A medida encontra respaldo nos princípios da legalidade, eficiência, planejamento, economicidade e interesse público, previstos na Lei nº 14.133/2021, sendo indispensável à adequada gestão administrativa e à continuidade das atividades da Administração Municipal.

3. DESCRIÇÕES E QUANTITATIVOS:

3.1. **Quantitativo e Descritivo dos Itens:** A empresa a ser contratada deverá fazer constar de sua proposta os seguintes descritivos e seus respectivos quantitativos:

Item	Condição	Descrição	Quant.	Und.	Preço Estimado (R$)	
					Unitário	Total
1	Exclusivo ME/EPP	**Abacate**. Produto in natura, íntegro, limpo, sem sujidades, parasitas ou larvas, sem danos físicos ou mecânicos decorrentes do manuseio e transporte, com grau de maturação adequado para transporte, armazenamento e consumo.	800	kg	8,38	**6.704,00**
2	Exclusivo ME/EPP	**Abacaxi Pérola**. Produto in natura, íntegro, limpo, sem sujidades, parasitas ou larvas, sem danos físicos ou mecânicos decorrentes do manuseio e transporte, com grau de maturação adequado para transporte, armazenamento e consumo.	900	Unidade	8,91	**8.019,00**
3	Exclusivo ME/EPP	**Abobrinha Italiana**. Produto in natura, íntegro, limpo, sem sujidades, parasitas ou larvas, sem danos físicos ou mecânicos decorrentes do manuseio e transporte, com grau de maturação adequado para transporte, armazenamento e consumo.	600	Kg	5,28	**3.168,00**
4	Exclusivo ME/EPP	**Açafrão da terra**. Descrição: Açafrão de boa qualidade, aroma e cor típicos, em perfeito estado, cor amarelo-vivo, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, conservação em condições adequadas ao consumo. Peso 1kg.	150	Unidade	10,73	**1.609,50**
5	Exclusivo ME/EPP	**Açúcar mascavo**. Pacotes de 1 kg cada. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve	200	Unidade	11,49	**2.298,00**

		estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.				
6	Exclusivo ME/EPP	**Açúcar refinado branco especial**. Embalagens de 5 Kg cada. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	2.500	Unidade	18,27	**45.675,00**
7	Exclusivo ME/EPP	**Açúcar refinado sachê 5gr**. Embalagens caixa com 1000und, no mínimo. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	350	Caixa	61,39	**21.486,50**
8	Exclusivo ME/EPP	**Adoçante 100% a base de stévia**, líquido, contendo 100 ml cada frasco, não devendo conter ciclamato, sacarina e aspartame. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	115	Unidade	17,31	**1.990,65**
9	Exclusivo ME/EPP	**Adoçante culinária, em pó, a base de stévia**, contendo aprox. 400g cada pote, não devendo conter ciclamato, sacarina e aspartame. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	100	Unidade	33,15	**3.315,00**
10	Exclusivo ME/EPP	**Água mineral** 20 litros	5.500	Unidade	14,35	**78.925,00**
11	Exclusivo ME/EPP	**Água mineral** 500ml. Embalagem fardo com 12 und.	3.000	Fardo	21,03	**63.090,00**
12	Exclusivo ME/EPP	**Água mineral** 200ml. Embalagem fardo com 48 und.	1.000	Fardo	28,76	**28.760,00**
13	Exclusivo ME/EPP	**Aipim Descascado Congelado**. Descrição: descascado congelado de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo. Embalagem sem danos, com informação nutricional e data de validade. Podendo ser entregue em maços de 1kg, sendo sujeito a pesagem no ato da entrega.	500	Unidade	9,52	**4.760,00**
14	Exclusivo ME/EPP	**Alface**. Produto in natura, íntegro, limpo, sem sujidades, parasitas ou larvas, sem danos físicos ou mecânicos decorrentes do manuseio e transporte, com grau de maturação adequado para transporte, armazenamento e consumo. Podendo ser entregue em maços de aproximadamente 200 gramas sendo sujeito a pesagem no ato da entrega.	850	Unidade	4,10	**3.485,00**
15	Exclusivo ME/EPP	**Alho**. Produto in natura, íntegro, limpo, sem sujidades, parasitas ou larvas, sem danos físicos ou mecânicos decorrentes do manuseio e transporte, com grau de maturação adequado para transporte, armazenamento e consumo.	1.350	kg	27,51	**37.138,50**
16	Exclusivo ME/EPP	**Amendoim**. Descascado, selecionado, classe miúdo, tipo 1, Pacotes de 400 g cada. O produto não deve apresentar sujidade, umidade e bolor. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto na secretaria e educação e prazo de validade.	350	Unidade	6,26	**2.191,00**

17	Exclusivo ME/EPP	**Amido de milho**. Embalagens de 1kg cada. O produto não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes. produto.	350	Unidade	8,26	**2.891,00**
18	Exclusivo ME/EPP	**Arroz Integral**. Pacotes de 1kg cada. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem plástica atóxico transparente, deve estar intacta, bem vedada, sem sujidades, sem furos, informação nutricional de acordo com legislação vigente, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto.	300	Unidade	5,42	**1.626,00**
19	Exclusivo ME/EPP	**Arroz Parboilizado tipo 1**. Pacotes de 5kg cada. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem plástica atóxico transparente, deve estar intacta, bem vedada, sem sujidades, sem furos, informação nutricional de acordo com legislação vigente, procedência, número do lote, data de validade, quantidade do produto.	3.000	Unidade	16,79	**50.370,00**
20	Exclusivo ME/EPP	**Aveia em flocos finos**. Embalagem de 150g cada, constando na embalagem. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	400	Unidade	4,47	**1.788,00**
21	Exclusivo ME/EPP	**Azeite de oliva extravirgem** (puro, sem adição de óleo de soja ou quaisquer outros tipos de óleos). Embalagem com 500 ml cada. Acondicionamento em vidro escuro. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	300	Unidade	31,59	**9.477,00**
22	Exclusivo ME/EPP	**Banana Branca**. Descrição: Banana branca de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	3.000	Kg	4,27	**12.810,00**
23	Exclusivo ME/EPP	**Banana Caturra**. Descrição: Banana Caturra de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	8.500	Kg	5,55	**47.175,00**
24	Exclusivo ME/EPP	**Banana Nanica**. Descrição: Banana Nanica de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	3.550	Kg	5,52	**19.596,00**
25	Exclusivo ME/EPP	**Batata Doce**. Descrição: Batata doce de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em	1.150	Kg	5,49	**6.313,50**

		perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.				
26	Exclusivo ME/EPP	**Batata Inglesa**. Descrição: Batata inglesa de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	3.150	Kg	4,21	**13.261,50**
15	Exclusivo ME/EPP	**Bergamota**. Descrição: Bergamota de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	1.500	Kg	6,34	**9.510,00**
28	Exclusivo ME/EPP	**Beterraba**. Descrição: Beterraba de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	600	Kg	5,19	**3.114,00**
29	Exclusivo ME/EPP	**Biscoito de polvilho salgado**. Pacote com 100g. Sem adição de gordura trans, sem glúten e sem lactose. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	300	Unidade	8,06	**2.418,00**
30	Exclusivo ME/EPP	**Biscoito doce, tipo laminado de leite**. Pacotes de 400g. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	7.500	Unidade	4,76	**35.700,00**
31	Exclusivo ME/EPP	**Biscoito doce, tipo Maisena**. Pacotes de 400g. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	7.500	Unidade	5,26	**39.450,00**
32	Exclusivo ME/EPP	**Biscoito doce, tipo Maria**. Pacotes de 400g. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	7.500	Unidade	4,70	**35.250,00**
33	Exclusivo ME/EPP	**Biscoito doce, tipo rosquinha de coco**. Pacotes de 500 g. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável e característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	7.500	Unidade	5,68	**42.600,00**
34	Exclusivo ME/EPP	**Biscoito salgado, tipo cream cracker com gergelim**. Pacotes de 400g. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	7.500	Unidade	7,45	**55.875,00**

35	Exclusivo ME/EPP	**Biscoito salgado, tipo cream cracker integral**. Pacotes de até 400 g. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	3.000	Unidade	8,13	**24.390,00**
36	Exclusivo ME/EPP	**Biscoito salgado, tipo cream cracker**. Pacotes de 700g. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	2.000	Unidade	6,13	**12.260,00**
37	Exclusivo ME/EPP	**Blister Geleias Diet Sortidas** 12gr a 15rg. Embalagem caixa com 144 und. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	300	Caixa	138,53	**41.559,00**
38	Exclusivo ME/EPP	**Blister Margarina Sem Sal** 10gr. Embalagem caixa com 192 und. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	300	Caixa	131,64	**39.492,00**
39	Exclusivo ME/EPP	**Blister Margarina Com Sal** 10gr. Embalagem caixa com 192 und. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	300	Caixa	131,64	**39.492,00**
40	Exclusivo ME/EPP	**Biscoito, sem açúcar**. Pacote de até 400g. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável e característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	300	Unidade	10,88	**3.264,00**
41	Exclusivo ME/EPP	**Bolacha tipo cookies integral zero açúcar (diet) de amêndoas e castanhas**. Pacote de 150g.Com stevia natural, pedaços de amêndoas, sem adição de açúcares. Certificado pela ANAD (Associação Nacional de Assistência ao Diabético). O produto deve apresentar-se integro, crocante, com sabor e odor agradável e característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	300	Unidade	11,05	**3.315,00**
42	Exclusivo ME/EPP	**Bolacha tipo cookies sem glúten com castanha do Pará e caju.** Pacote 150g. Sabor castanha do Pará e caju, com ferro, fosforo, magnésio, selênio, vitamina B6 e E. O produto deve apresentar-se integro, crocante, com sabor e odor agradável e característico, sem contaminação por trigo ou outro traço de glúten por se tratar de celíacos. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	300	Unidade	11,81	**3.543,00**
43	Exclusivo ME/EPP	**Brócolis**. Descrição: Brócolis de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo. Com aproximadamente 350 gramas cada.	700	Unidade	7,50	**5.250,00**
44	Exclusivo ME/EPP	**Cacau em pó 50%**. Sem Glúten, de boa qualidade. Pacote de 200g. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	850	Unidade	13,37	**11.364,50**
45	Exclusivo ME/EPP	**Cacau em pó**. Produto puro 100% cacau em pó. Sem Glúten e sem adição de açúcar, de boa qualidade. Pacote de 200g. A embalagem deve estar intacta,	750	Unidade	11,25	**8.437,50**

		bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.				
46	Ampla Concorrência	**Café em pó, torrado e moído, extraforte, de boa qualidade, em embalagem de 500 gramas**, intacta e devidamente vedada, contendo prazo de validade, origem, informações nutricionais e relação de ingredientes. A qualidade do produto deverá ser comprovada mediante selo de pureza ABIC ou por certificação, certificado, laudo laboratorial ou documento equivalente emitido por instituição oficial competente ou entidade devidamente credenciada, capaz de demonstrar o atendimento às especificações e aos padrões de qualidade exigidos no edital. Referência de qualidade: Melitta, Guidalli ou produto equivalente ou de melhor qualidade.	10.000	Unidade	30,15	**301.500,00**
47	Exclusivo ME/EPP	**Canela em pó**. Embalagem contendo até 30 g do produto. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	250	Unidade	4,15	**1.037,50**
48	Exclusivo ME/EPP	**Canjica de milho (amarela), tipo 1**, classe amarela, subgrupo de peliculada, de acordo com a Portaria no 109 de 24/02/1989. Pacotes de 400g. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	520	Unidade	4,93	**2.563,60**
49	Ampla Concorrência	**Carne bovina congelada (em cubos)** – tipo acém isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, deve apresentar características sensoriais como textura, sabor, odor, característicos; cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro; Acondicionamento: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, com proteção apropriada. Embalagem: deve ser entregue à vácuo, com máx. 1 kg cada, sendo cada embalagem etiquetada ou rotulada, com rotulagem exigida pelo serviço de inspeção ou legislação vigente, deve conter prazo de validade, nome da carne, origem, e conter registro de inspeção animal (SIF, SIE ou SIM). O fornecedor deverá apresentar para este item os seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal, análise microbiológica (Ficha técnica), Laudo físico-químico. Sendo expressamente proibido o fracionamento do produto fora das normas de inspeção e vigilância sanitária. Transporte: deverá ser transportado em carro apropriado/baú frigorífico até o destino ou em caixas térmicas (cerca de 10min. do local de origem até destino), desde que não modifique as características do produto ou o mesmo entre em processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino a temperatura de -18ºC.	4.500	Kg	33,91	**152.595,00**
50	Ampla Concorrência	**Carne bovina inteira congelada - tipo acém**, isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, deve apresentar características sensoriais como textura, sabor, odor, característicos; cor variando de vermelho cereja a	4.500	Kg	35,05	**157.725,00**

		vermelho escuro; Acondicionamento: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, com proteção apropriada. Embalagem: deve ser entregue à vácuo, com máx. 1 kg cada, sendo cada embalagem etiquetada ou rotulada, com rotulagem exigida pelo serviço de inspeção ou legislação vigente, deve conter prazo de validade, nome da carne, origem, e conter registro de inspeção animal (SIF, SIE ou SIM). O fornecedor deverá apresentar para este item os seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal, análise microbiológica (Ficha técnica), Laudo físico-químico. Sendo expressamente proibido o fracionamento do produto fora das normas de inspeção e vigilância sanitária. Transporte: deverá ser transportado em carro apropriado/baú frigorífico até o destino ou em caixas térmicas (cerca de 10min. do local de origem até destino), desde que não modifique as características do produto ou o mesmo entre em processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino a temperatura de -18ºC.				
51	Ampla Concorrência	**Carne bovina inteira congelada sem osso – coração da paleta**. Isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, deve apresentar características sensoriais como textura, sabor, odor, característicos; cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro; Acondicionamento: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, com proteção apropriada. Embalagem: deve ser entregue à vácuo, com máx. 1 kg cada, sendo cada embalagem etiquetada ou rotulada, rotulagem exigida pelo serviço de inspeção ou legislação vigente, deve conter prazo de validade, nome da carne, origem, e conter registro de inspeção animal (SIF, SIE ou SIM). O fornecedor deverá apresentar para este item os seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal, análise microbiológica (Ficha técnica), Laudo físico-químico. Sendo expressamente proibido o fracionamento do produto fora das normas de inspeção e vigilância sanitária. Transporte: deverá ser transportado em carro apropriado/baú frigorífico até o destino ou em caixas térmicas (cerca de 10min. do local de origem até destino), desde que não modifique as características do produto ou o mesmo entre em processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino a temperatura de -18ºC.	3.000	Kg	34,28	**102.840,00**
52	Ampla Concorrência	**Carne bovina inteira congelada sem osso – tipo costela**. Isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, com pouca gordura aparente. Deve apresentar características sensoriais como textura, sabor, odor, característicos; cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro; Acondicionamento: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de	4.600	Kg	27,58	**126.868,00**

		armazenamento e transporte, com proteção apropriada. Embalagem: deve ser entregue à vácuo, com máx. 1 kg cada, sendo cada embalagem etiquetada ou rotulada, com rotulagem exigida pelo serviço de inspeção ou legislação vigente, deve conter prazo de validade, nome da carne, origem, e conter registro de inspeção animal (SIF, SIE ou SIM). O fornecedor deverá apresentar para este item os seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal, análise microbiológica (Ficha técnica), Laudo físico-químico. Sendo expressamente proibido o fracionamento do produto fora das normas de inspeção e vigilância sanitária. Transporte: deverá ser transportado em carro apropriado/baú frigorífico até o destino ou em caixas térmicas (cerca de 10min. do local de origem até destino), desde que não modifique as características do produto ou o mesmo entre em processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino a temperatura de -18ºC.				
53	Ampla Concorrência	**Carne bovina inteira Congelada – tipo patinho**. Isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, deve apresentar características sensoriais como textura, sabor, odor, característicos; cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro; Acondicionamento: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, com proteção apropriada. Embalagem: deve ser entregue à vácuo, com máx. 1 kg cada, sendo cada embalagem etiquetada ou rotulada, com rotulagem exigida pelo serviço de inspeção ou legislação vigente, deve conter prazo de validade, nome da carne, origem, e conter registro de inspeção animal (SIF, SIE ou SIM). O fornecedor deverá apresentar para este item os seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal, análise microbiológica (Ficha técnica), Laudo físico-químico. Sendo expressamente proibido o fracionamento do produto fora das normas de inspeção e vigilância sanitária. Transporte: deverá ser transportado em carro apropriado/baú frigorífico até o destino ou em caixas térmicas (cerca de 10min. do local de origem até destino), desde que não modifique as características do produto ou o mesmo entre em processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino a temperatura de -18ºC.	3.000	Kg	44,60	**133.800,00**
54	Ampla Concorrência	**Carne moída congelada de bovino – tipo músculo**. Contendo como ingrediente obrigatório carnes obtidas de massas musculares esqueléticas de bovinos; Agua (máx. de 3%); características sensoriais como textura, sabor, odor, característicos; cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro; gordura bovina (máx. 15%); isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, sem retalhos, conforme instrução normativa n.83 de 21/11/2003 do MAPA, bem	6.000	Kg	30,86	**185.160,00**

		como, Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Carne moída de Bovino (RTIQ). Acondicionamento: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, com proteção apropriada. Embalagem: deve ser entregue à vácuo, com máx. 1 kg cada, sendo cada embalagem etiquetada ou rotulada, com rotulagem exigida pelo serviço de inspeção ou legislação vigente, deve conter prazo de validade, nome da carne, origem, e conter registro de inspeção animal (SIF, SIE ou SIM). O fornecedor deverá apresentar para este item os seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal, análise microbiológica (Ficha técnica), Laudo físico-químico. Sendo expressamente proibido o fracionamento do produto fora das normas de inspeção e vigilância sanitária. Transporte: deverá ser transportado em carro apropriado/baú frigorífico até o destino ou em caixas térmicas (cerca de 10min. do local de origem até destino), desde que não modifique as características do produto ou o mesmo entre em processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino a temperatura de -18ºC				
55	Ampla Concorrência	**Carne suína congelada sem osso (em cubos) - tipo lombo**, deve apresentar-se isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, características sensoriais como textura, sabor, odor, cor, característicos. Acondicionamento: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, com proteção apropriada, a embalagem deve ser entregue à vácuo, com máx. 1 kg cada, sendo cada embalagem etiquetada ou rotulada, conforme exigência do serviço de inspeção ou legislação vigente, deve conter prazo de validade, nome da carne, origem, e conter registro de inspeção animal (SIF, SIE ou SIM). O fornecedor deverá apresentar para este item os seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal, análise microbiológica (Ficha técnica), Laudo físico-químico. Sendo expressamente proibido o fracionamento do produto fora das normas de inspeção e vigilância sanitária. Transporte: deverá ser transportado em carro apropriado/baú frigorífico até o destino ou em caixas térmicas (cerca de 10min. do local de origem até destino), desde que não modifique as características do produto ou o mesmo entre em processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino a temperatura de -18ºC.	4.300	Kg	22,25	**95.675,00**
56	Ampla Concorrência	**Carne suína inteira congelada sem osso - tipo lombo**, deve apresentar-se isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, características sensoriais como textura, sabor, odor, cor, característicos. Acondicionamento: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, com	4.300	Kg	29,10	**125.130,00**

		proteção apropriada, a embalagem deve ser entregue à vácuo, com máx. 1 kg cada, sendo cada embalagem etiquetada ou rotulada, conforme exigência do serviço de inspeção ou legislação vigente, deve conter prazo de validade, nome da carne, origem, e conter registro de inspeção animal (SIF, SIE ou SIM). O fornecedor deverá apresentar para este item os seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal, análise microbiológica (Ficha técnica), Laudo físico-químico. Sendo expressamente proibido o fracionamento do produto fora das normas de inspeção e vigilância sanitária. Transporte: deverá ser transportado em carro apropriado/baú frigorífico até o destino ou em caixas térmicas (cerca de 10min. do local de origem até destino), desde que não modifique as características do produto ou o mesmo entre em processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino a temperatura de -18ºC.				
57	Exclusivo ME/EPP	**Cebola Branca**. Descrição: Cebola branca de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	2.500	Kg	4,56	**11.400,00**
58	Exclusivo ME/EPP	**Cebola Roxa**. Descrição: Cebola roxa de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	500	Kg	8,21	**4.105,00**
59	Exclusivo ME/EPP	**Cenoura**. Descrição: Cenoura de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	1.400	Kg	6,40	**8.960,00**
60	Exclusivo ME/EPP	**Chá de camomila**, acondicionado em pacotes 100g (da erva). O produto não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	300	Unidade	11,19	**3.357,00**
61	Exclusivo ME/EPP	**Chá de cidreira**, acondicionado em pacotes 100g (da erva). O produto não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	300	Unidade	9,07	**2.721,00**
62	Exclusivo ME/EPP	**Chá de erva-doce**, acondicionado em pacotes 100g (da erva). O produto não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	300	Unidade	9,05	**2.715,00**

63	Exclusivo ME/EPP	**Chá de hortelã** acondicionado em pacotes 100g (da erva). O produto não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	300	Unidade	9,07	**2.721,00**
64	Exclusivo ME/EPP	**Chá em sachê**, caixa com 10 sachês de no mínimo 1g cada com sabores diversos (Hortelã, Cidreira, Camomila, Maçã, Morango, Erva Doce). A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	1.000	Unidade	4,11	**4.110,00**
65	Exclusivo ME/EPP	**Chuchu**. Descrição: Chuchu de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	850	Kg	4,57	**3.884,50**
66	Exclusivo ME/EPP	**Coco ralado sem açúcar**. Embalagem de 100g cada, constando na embalagem. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses, informação nutricional, procedência do produto.	180	Unidade	6,73	**1.211,40**
67	Exclusivo ME/EPP	**Colorau em pó 100% puro**. Embalagem de 1kg cada, constando na embalagem. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	500	Unidade	9,98	**4.990,00**
68	Exclusivo ME/EPP	**Couve-flor**. Descrição: Couve-flor de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo. Com aproximadamente 350 gramas cada.	500	Unidade	7,05	**3.525,00**
69	Exclusivo ME/EPP	**Couve-manteiga**. Descrição: Couve-manteiga de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo. Em maços de 8 folhas médias cada.	410	Unidade	4,62	**1.894,20**
70	Exclusivo ME/EPP	**Coxa e sobrecoxa de frango congelada**: deve conter características sensoriais como textura, sabor, odor e cor, característicos. Embalagens: materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, com proteção apropriada, etiquetada ou rotulada, conforme exigência do serviço de inspeção ou legislação vigente, contendo prazo de validade, nome do produto e corte, origem, e conter registro de inspeção animal (SIF, SIE ou SIM). O fornecedor deverá apresentar para este item os seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de	5.000	Kg	10,10	**50.500,00**

		composição e de rotulagem de produtos de origem animal, análise microbiológica (Ficha técnica), Laudo físico-químico. Sendo expressamente proibido o fracionamento do produto fora das normas de inspeção e vigilância sanitária. Transporte: deverá ser transportado em carro apropriado/baú frigorífico até o destino ou em caixas térmicas (cerca de 10min. do local de origem até destino), desde que não modifique as características do produto ou o mesmo entre em processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino a temperatura de -18ºC.				
71	Exclusivo ME/EPP	**Cravo da Índia**. Embalagem contendo 20 g cada. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	200	Unidade	4,41	**882,00**
72	Exclusivo ME/EPP	**Creme de leite** de origem bovina, processado por sistema UHT (Ultra-high Temperatura). Aspecto homogêneo, cremoso, sem grumos e sem separação de fases. Embalagem: 200gr. Cor branca a levemente amarelada, odor e sabor característicos. Teor de gordura mínimo de 17% a 20%. Isento de sujidades, microrganismos patogênicos e substâncias estranhas.	1.000	Unidade	5,02	**5.020,00**
73	Exclusivo ME/EPP	**Doce de Leite** Cremoso, embalagem de 1kg. Com carimbo do Serviço de Inspeção (SIM, SIF ou SISB). A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	300	Unidade	14,08	**4.224,00**
74	Exclusivo ME/EPP	**Empadinha de frango** grande.	3.500	Unidade	3,16	**11.060,00**
75	Exclusivo ME/EPP	**Ervilha congelada**, selecionada, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos, embalagem de 350gr. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	560	Unidade	10,45	**5.852,00**
76	Exclusivo ME/EPP	**Ervilha enlatada**. Acondicionada em lata. Embalagem contendo aprox. 200g, não devendo estar amassada, enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	560	Unidade	3,02	**1.691,20**
77	Exclusivo ME/EPP	**Espinafre**. Descrição: Espinafre de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, cor verde-vivo, bem formados, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo. Peso entre 150g a 200g. Não serão aceitos espinafres estragados.	650	Maço	5,03	**3.269,50**
78	Exclusivo ME/EPP	**Extrato de tomate** de boa qualidade e bom rendimento. Acondicionamento em lata, contendo no mínimo 880g, não devendo estar amassada, enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes. SEM ADIÇÃO DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO	2.500	Unidade	15,86	**39.650,00**
79	Exclusivo ME/EPP	**Farelo de aveia**. Embalagem de 150g cada, constando na embalagem. Não deverá apresentar	420	Unidade	4,42	**1.856,40**

		resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.				
80	Exclusivo ME/EPP	**Farinha de aveia**. Embalagem de 500g cada, constando na embalagem. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	420	Unidade	10,37	**4.355,40**
81	Exclusivo ME/EPP	**Farinha de mandioca**, grupo seca, subgrupo fina beneficiada, classe branca, tipo 1, empacotamento sem contato manual, embalagens de 1 kg cada. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	400	Unidade	6,24	**2.496,00**
82	Exclusivo ME/EPP	**Farinha de milho média (fubá de milho amarelo**). Pacotes de 1 Kg cada. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	2.500	Unidade	4,53	**11.325,00**
83	Exclusivo ME/EPP	**Farinha de milho torrada amarela (tipo biju)**. Embalagens de 1 kg cada. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	600	Unidade	7,16	**4.296,00**
84	Exclusivo ME/EPP	**Farinha de trigo especial, tipo 1**, enriquecida com ferro e ácido fólico. Sendo em pacotes de 5 Kg cada. Cada 100g deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	1.200	Unidade	15,92	**19.104,00**
85	Exclusivo ME/EPP	**Farinha de trigo integral pura**. Pacotes de 1 kg cada. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	400	Unidade	5,91	**2.364,00**
86	Exclusivo ME/EPP	**Feijão Carioca**. Tipo 1, selecionado. Embalagem de 1kg. Constando no mínimo 90% dos grãos na cor característica, com tamanho e formato de acordo com o tipo, sem presença de grãos mofados ou carunchados. Embalagem plástica atóxico transparente, deve estar intacta, bem vedada, sem sujidades, sem furos, informação nutricional de acordo com legislação vigente, procedência, número do lote. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	300	Unidade	8,64	**2.592,00**
87	Exclusivo ME/EPP	**Feijão de Vagem**. Características: aparência fresca, tenra, sem defeitos e de cor verde ou verde com contorno marrom.	300	Kg	12,40	**3.720,00**
88	Exclusivo ME/EPP	**Feijão preto, tipo 1**, selecionado, da última safra, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 - M.A. Embalagem de 1 Kg. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de	4.000	Unidade	5,71	**22.840,00**

		validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.				
89	Exclusivo ME/EPP	**Feijão Vermelho. Tipo 1**, selecionado. Embalagem de 1kg. Constando no mínimo 90% dos grãos na cor característica, com tamanho e formato de acordo com o tipo, sem presença de grãos mofados ou carunchados. Embalagem plástica atóxico transparente, deve estar intacta, bem vedada, sem sujidades, sem furos, informação nutricional de acordo com legislação vigente, procedência, número do lote. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	1.000	Unidade	12,89	**12.890,00**
90	Exclusivo ME/EPP	**Fermento biológico**. Embalagem com 500g cada. O produto não deverá apresentar bolor, coloração, sabor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	300	Unidade	19,33	**5.799,00**
91	Exclusivo ME/EPP	**Fermento químico em pó** de boa qualidade. Embalagens de 250 g cada. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, coloração, sabor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	600	Unidade	8,69	**5.214,00**
92	Ampla Concorrência	**Filé de peito de frango tipo sassami congelado**: deve conter características sensoriais como textura, sabor, odor e cor, característicos. Embalagens: materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, com proteção apropriada, etiquetada ou rotulada, conforme exigência do serviço de inspeção ou legislação vigente, contendo prazo de validade, nome do produto e corte, origem, e conter registro de inspeção animal (SIF, SIE ou SIM). O fornecedor deverá apresentar para este item os seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal, análise microbiológica (Ficha técnica), Laudo físico-químico. Sendo expressamente proibido o fracionamento do produto fora das normas de inspeção e vigilância sanitária. Transporte: deverá ser transportado em carro apropriado/baú frigorífico até o destino ou em caixas térmicas (cerca de 10min. do local de origem até destino), desde que não modifique as características do produto ou o mesmo entre em processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino a temperatura de -18ºC.	5.000	Kg	22,25	**111.250,00**
93	Exclusivo ME/EPP	**Filé de peixe tipo tilápia, congelado**, deve apresentar odor característico, sem espinhas, acondicionado em embalagem de 1 kg, sendo embalagem íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de peixe, data de fabricação, data de validade, origem e com registro de inspeção animal (SIF, SIE e SIM). O fornecedor deverá apresentar para este item os seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal, análise microbiológica (Ficha técnica), Laudo físico-químico. Sendo expressamente	700	Kg	45,08	**31.556,00**

		proibido o fracionamento do produto fora das normas de inspeção e vigilância sanitária. Transporte: deverá ser transportado em carro apropriado/baú frigorífico até o destino ou em caixas térmicas (cerca de 10min. do local de origem até destino), desde que não modifique as características do produto ou o mesmo entre em processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino a temperatura de -18ºC.				
94	Ampla Concorrência	**Fórmula infantil de origem vegetal para lactentes de 0 a 12 meses**, à base de proteína isolada de soja, isenta de lactose e sacarose, enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Fonte proteica: 100% proteína isolada de soja + L-metionina. Carboidratos: 100% maltodextrina. Teor de lipídios de origem vegetal entre 3,3 g e 3,6 g por 100 mL, oriundos de óleos vegetais. Contendo DHA e ARA, L-metionina, atendendo às legislações vigentes. Com, no mínimo, 80% do prazo de validade no ato da entrega. Embalagem de 800 gramas.	1.027	Unidade	87,22	**89.574,94**
95	Exclusivo ME/EPP	**Fórmula Infantil Anti-regurgitação Para Lactentes de 0 a 12 meses**. Fórmula infantil anti-regurgitação para lactentes com composição específica para condições de refluxo gastroesofágico. Espessado com amido natural e contendo L-reuteri. 67kcal/100mL. 1,2g/100mL de proteínas sendo 70% soro de leite e 30% caseína. 7,2g/100mL de carboidratos provenientes 75% lactose e 25% amido pré-gelatinizado. 4g/L de prebióticos sendo 10% FOS e 90% GOS. Lipídios 3,5g/100mL provenientes de óleos vegetais, gordura láctea e óleo de peixe. DHA & ARA e duplo espessante (amido pré-gelatinizado de batata e milho). Atendendo as legislações vigentes. Com no mínimo 80% do prazo de validade no ato da entrega. Embalagem de 400 gramas.	1.027	Unidade	25,82	**26.517,14**
96	Exclusivo ME/EPP	**Fórmula Infantil Anti-regurgitação Para Lactentes de 0 a 12 meses**. Fórmula infantil anti-regurgitação para lactentes com composição específica para condições de refluxo gastroesofágico. Espessado com amido natural e contendo L-reuteri. 67kcal/100mL. 1,2g/100mL de proteínas sendo 70% soro de leite e 30% caseína. 7,2g/100mL de carboidratos provenientes 75% lactose e 25% amido pré-gelatinizado. 4g/L de prebióticos sendo 10% FOS e 90% GOS. Lipídios 3,5g/100mL provenientes de óleos vegetais, gordura láctea e óleo de peixe. DHA & ARA e duplo espessante (amido pré-gelatinizado de batata e milho). Atendendo as legislações vigentes. Com no mínimo 80% do prazo de validade no ato da entrega. Embalagem de 800 gramas.	1.027	Unidade	44,08	**45.270,16**
97	Exclusivo ME/EPP	**Fórmula infantil de partida para lactentes (0 a 6 meses)**. Enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Densidade calórica de 67kcal/100mL. Proteína: 1,2g/100mL. 70% soro de leite e 30% caseína. 7,2g/100mL de carboidratos, 100% lactose. Lipídeos 3,7g/100mL, provenientes de óleos vegetais, gordura láctea e óleo de peixe. DHA & ARA, prebióticos e nucleotídeos. Atendendo as legislações vigentes. Com no mínimo 80% do prazo de validade no ato da entrega. Embalagem de 400 gramas.	1.027	Unidade	33,83	**34.743,41**

98	Exclusivo ME/EPP	**Fórmula infantil de partida para lactentes (0 a 6 meses)**. Enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Densidade calórica de 67kcal/100mL. Proteína: 1,2g/100mL. 70% soro de leite e 30% caseína. 7,2g/100mL de carboidratos, 100% lactose. Lipídeos 3,7g/100mL, provenientes de óleos vegetais, gordura láctea e óleo de peixe. DHA & ARA, prebióticos e nucleotídeos. Atendendo as legislações vigentes. Com no mínimo 80% do prazo de validade no ato da entrega. Embalagem de 800 gramas.	1.027	Unidade	64,58	**66.323,66**
99	Exclusivo ME/EPP	**Fórmula infantil de partida para lactentes (0 a 6 meses)**. Enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Densidade calórica de 67kcal/100mL. Proteína: 1,4g/100mL, sendo 60% do soro de leite e 40% caseína. 7,4g/100mL de carboidratos sendo 74% lactose e 26% provenientes de malto dextrina. Lipídeos: 3,5g/100mL sendo provenientes de óleos vegetais e gordura láctea. Deve conter prebióticos. Atendendo as legislações vigentes. Com no mínimo 80% do prazo de validade no ato da entrega. Embalagem de 800 gramas.	1.027	Unidade	64,58	**66.323,66**
100	Exclusivo ME/EPP	**Fórmula infantil de seguimento para lactentes (a partir de 6 meses)**. Enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. 67kcal/100mL.1,5g/100mL de proteínas provenientes de 60% de soro de leite e 40% de caseína. Carboidratos: 8,3g/100mL sendo 75% lactose e 25% malto dextrina. Prebióticos: 4g/L, 10% FOS e 90% GOS. Lipídeos: 3,1g/100mL provenientes de óleos vegetais e gordura láctea. Prebióticos. Atendendo as legislações vigentes. Com no mínimo 80% do prazo de validade no ato da entrega. Embalagem de 800 gramas.	1.027	Unidade	76,49	**78.555,23**
101	Exclusivo ME/EPP	**Fórmula infantil de seguimento para lactentes (a partir de 6 meses)**. Enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Com DHA e ARA, com prebióticos, com nucleotídeos e taurina. 67kcal/100mL, 8,1g/100mL de carboidratos, 7,7g/100mL de lactose, 1,4g/100mL de proteínas, 3,1g/100mL de lipídeos. Deve conter: Lactose, óleos vegetais (óleo de girassol alto oleico, óleo de girassol, óleo de canola, óleo de palma, leite desnatado, proteína concentrada de soro de leite, fibras alimentares (galacto-oligossacarídeos e fruto-oligossacarídeos), fosfato de cálcio dibásico, carbonato de cálcio, cloreto de potássio, óleo de peixe, óleo de mortierella alpina, cloreto de colina, ácido L-ascórbico, taurina, dissódico de uridina 5-monofosfato, sulfato de zinco, sal dissódico de inosina 5-monofosfato, nicotinamida, fosfato de potássio dibásico, sal dissódico de guanosina 5-monofosfato, D-pantotenato de cálcio, gluconato cúprico, DL-alfa tocoferol, palmitato de ascorbila, palmitato de retinila, fosfato de cálcio tribásico, cloridrato de piridoxina, cloridrato de cloreto de tiamina, riboflavina, sulfato de manganês, ácido N-pteroil-glutâmico, iodato de potássio, fitomenadiona, selenito de sódio, colecalciferol, D-biotina, cianocobalamina, antioxidante mistura concentrada de tocoferóis e emulsificantes lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácidos graxos. Com no mínimo 80% do prazo de validade no ato da entrega. Embalagem com 400 gramas.	1.027	Unidade	22,19	**22.789,13**

102	Ampla Concorrência	**Fórmula infantil para lactentes de 0 a 12 meses, isenta de lactose,** destinada a lactentes que apresentam intolerância à lactose. Contendo 6,7 g/100 mL de carboidratos, sendo admitida fonte de carboidratos compatível com a finalidade do produto. Proteínas: 1,4 g/100 mL, provenientes de 60% do soro de leite e 40% da caseína. Lipídeos entre 3,3 g e 3,6 g por 100 mL, provenientes de óleos vegetais e gordura láctea. Contendo DHA e ARA, nucleotídeos, enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos, atendendo às legislações vigentes. O produto deverá apresentar, no ato da entrega, no mínimo 80% do prazo de validade e ser acondicionado em embalagem de 400 gramas.	1.027	Unidade	134,13	**137.751,51**
103	Ampla Concorrência	**Frango inteiro congelado**: deve conter características sensoriais como textura, sabor, odor e cor, característicos. Embalagens: materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, com proteção apropriada, etiquetada ou rotulada, conforme exigência do serviço de inspeção ou legislação vigente, contendo prazo de validade, nome do produto, origem, e conter registro de inspeção animal (SIF, SIE ou SIM). O fornecedor deverá apresentar para este item os seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal, análise microbiológica (Ficha técnica), Laudo físico-químico. Sendo expressamente proibido o fracionamento do produto fora das normas de inspeção e vigilância sanitária. Transporte: deverá ser transportado em carro apropriado/baú frigorífico até o destino ou em caixas térmicas (cerca de 10min. do local de origem até destino), desde que não modifique as características do produto ou o mesmo entre em processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino a temperatura de -18ºC.	12.020	Kg	12,94	**155.538,80**
104	Exclusivo ME/EPP	**Granola zero açúcar**. Embalagem plástica contendo 1kg cada, descrito no produto. Deverá ser crocante e não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	350	Unidade	18,32	**6.412,00**
105	Exclusivo ME/EPP	**Iogurte sem lactose**,130g zero lactose, sem glúten, zero gordura, sem adição de açúcar, boa digestibilidade e cremosidade. Sem adição de conservantes, 3 tipos de culturas probióticas, pedaços de frutas de verdade, adoçado com suco da fruta. Sabor morango. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e informação nutricional.	400	Unidade	7,33	**2.932,00**
106	Exclusivo ME/EPP	**Iogurte natural**, 160 gr, sem adição de açúcar. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e informação nutricional.	400	Unidade	8,09	**3.236,00**
107	Exclusivo ME/EPP	**Kiwi**. Características: graúdo, de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação,	400	Kg	19,13	**7.652,00**

		transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.				
108	Exclusivo ME/EPP	**Laranja Lima**. Descrição: Laranja lima de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	1.500	Kg	6,45	**9.675,00**
109	Exclusivo ME/EPP	**Laranja Pêra**. Descrição: Laranja pêra de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	5.200	Kg	5,24	**27.248,00**
110	Exclusivo ME/EPP	**Leite condensado integral ou semidesnatado**, obtido por meio da desidratação parcial do leite de vaca com adição de açúcar (sacarose). Embalagem: 395gr. Aspecto viscoso, homogêneo, cor branco-creme a levemente amarelada. Sabor doce característico, sem cristais de lactose perceptíveis ao paladar. Isento de corantes, aromatizantes artificiais e gordura vegetal (não deve ser "mistura láctea"). A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e informação nutricional.	1.000	Unidade	5,86	**5.860,00**
111	Exclusivo ME/EPP	**Leite de soja** líquido, alimento a base de soja, 0% lactose e 0% colesterol, fonte de proteínas, cálcio, zinco, vit A, B2, B6, B12, C, D, E e ácido fólico, contendo 240mg de cálcio para 200 ml de leite de soja. Embalagem tipo tetra brik contendo 1 litro cada. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e informação nutricional.	500	Unidade	11,36	**5.680,00**
112	Exclusivo ME/EPP	**Leite em pó instantâneo integral**, com pacotes de 400g cada. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	300	Unidade	13,53	**4.059,00**
113	Ampla Concorrência	**Leite UHT integral longa vida**, líquido. Embalagem tipo tetra brik contendo 1 litro cada. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e informação nutricional.	40.000	Unidade	5,27	**210.800,00**
114	Exclusivo ME/EPP	**Leite UHT, zero lactose, integral**, Embalagem tipo tetra brik contendo 1 litro cada. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e informação nutricional.	850	Unidade	6,11	**5.193,50**
115	Exclusivo ME/EPP	**Lentilha graúda tipo 1**, selecionado, da última safra, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. embalagem de 400g. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	390	Unidade	6,83	**2.663,70**
116	Exclusivo ME/EPP	**Limão**. Características: de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	300	Kg	6,97	**2.091,00**
117	Exclusivo ME/EPP	**Louro**. Descrição: Louro de boa qualidade, aroma e cor típicos, em perfeito estado, cor verde-vivo,	300	Unidade	3,28	**984,00**

		ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, conservação em condições adequadas ao consumo. Peso de 250g.				
118	Exclusivo ME/EPP	**Maçã Fuji**. Características: de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	3.000	Kg	9,88	**29.640,00**
119	Exclusivo ME/EPP	**Maçã Gala**. Características: de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	650	Kg	8,22	**5.343,00**
120	Exclusivo ME/EPP	**Macarrão com ovos, tipo cabelo de anjo**. Pacotes de 500g. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	400	Unidade	8,38	**3.352,00**
121	Exclusivo ME/EPP	**Macarrão com ovos, tipo conchinha**. Pacotes de 500g. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	400	Unidade	4,64	**1.856,00**
122	Exclusivo ME/EPP	**Macarrão com ovos, tipo letrinha**. Pacotes de 500g. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	400	Unidade	5,97	**2.388,00**
123	Exclusivo ME/EPP	**Macarrão com ovos, tipo parafuso**. Pacotes de 500g. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	1.650	Unidade	5,13	**8.464,50**
124	Exclusivo ME/EPP	**Macarrão com ovos, tipo penne.** Pacotes de 500g. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	1.650	Unidade	3,99	**6.583,50**
125	Exclusivo ME/EPP	**Macarrão com sêmola, tipo espaguete reto**. Pacotes de 500g. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	1.650	Unidade	3,91	**6.451,50**
126	Exclusivo ME/EPP	**Macarrão com sêmola, tipo talharim**. Embalagens de 500g cada. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	1.650	Unidade	5,85	**9.652,50**
127	Exclusivo ME/EPP	**Macarrão de sêmola sem ovos**. Embalagem de 500g cada. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	500	Unidade	4,76	**2.380,00**
128	Exclusivo ME/EPP	**Mamão**. Descrição: Mamão de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	1.400	Kg	8,38	**11.732,00**
129	Exclusivo ME/EPP	**Macarrão Integral, tipo Espaguete ou Parafuso**. Pacote 500g. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	1.650	Unidade	8,38	**13.827,00**

130	Exclusivo ME/EPP	**Macarrão SEM GLUTÉN, tipo Espaguete ou Parafuso**. Pacote 500g. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	500	Unidade	7,78	**3.890,00**
131	Exclusivo ME/EPP	**Manga**. Descrição: Manga de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	950	Kg	7,09	**6.735,50**
132	Exclusivo ME/EPP	**Manteiga pura com sal**. Embalagem com, no mínimo, 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e informação nutricional.	100	Unidade	19,79	**1.979,00**
133	Exclusivo ME/EPP	**Margarina, com 0% de gordura trans descrita no rótulo, sem sal**. Embalagens de 500 g cada. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e informação nutricional.	1.300	Unidade	7,43	**9.659,00**
134	Exclusivo ME/EPP	**Melância**. Descrição: Melancia de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	600	Kg	2,85	**1.710,00**
135	Exclusivo ME/EPP	**Melão Amarelo**. Descrição: Melão de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, cor amarelo-vivo, bem formados, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo. Não serão aceitos melões estragados.	300	KG	4,78	**1.434,00**
136	Exclusivo ME/EPP	**Milho para pipoca**, com bom rendimento e boa qualidade de grãos. Pacotes de 300g cada. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	870	Unidade	3,62	**3.149,40**
137	Exclusivo ME/EPP	**Milho verde enlatado**. Acondicionamento em lata, contendo 200g cada, não devendo estar amassada, enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	750	Unidade	3,49	**2.617,50**
138	Exclusivo ME/EPP	**Moranga cabotiá**. Características: de primeira qualidade, livre de defeitos, fresca e tamanho médio, ao ponto para consumo.	660	Kg	3,81	**2.514,60**
139	Exclusivo ME/EPP	**Morango**. Características: de boa qualidade, livre de defeitos, fresco e tamanho médio, ao ponto para consumo. Embalado em bandejas de 250g plástico de polietileno transparente.	580	Kg	23,63	**13.705,40**

140	Exclusivo ME/EPP	**Nata** - creme de leite pasteurizado pacote com 300gr. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e informação nutricional.	310	Unidade	11,74	**3.639,40**
141	Exclusivo ME/EPP	**Óleo de soja refinado**. Embalagem de 900ml, não devendo estar furado ou com vazamento. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	3.300	Unidade	8,66	**28.578,00**
142	Exclusivo ME/EPP	**Orégano**. Embalagem contendo 100g do produto, A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	380	Unidade	7,89	**2.998,20**
143	Exclusivo ME/EPP	**Ovo de galinha**. Características: fresco, casca livre de rachaduras e sujidades. Embalagens contendo 1 dúzia cada, devendo estar intacta e constar prazo de validade.	3.800	Dúzia	9,60	**36.480,00**
144	Exclusivo ME/EPP	**Pão Fatiado Integral mínimo 400g**, cm pelo menos 50% de farinha integral, sem adição de açúcar. Deve ser palatável ao consumo com características próprias do produto como odor, cheiro e textura. Deve ser macio. No rótulo deve constar data de validade, nome do produto, fabricante, informação nutricional, ingredientes. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas, não será permitido caixas de madeira ou papelão, ou ainda ser transportado o chão do veículo. Não serão aceitos pães amassados.	100	Unidade	11,41	**1.141,00**
145	Exclusivo ME/EPP	**Pão Fatiado. mínimo 400g**. Deve ser palatável ao consumo com características próprias do produto como odor, cheiro e textura. Deve ser macio. No rótulo deve constar data de validade, nome do produto, fabricante, informação nutricional, ingredientes. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas, não será permitido caixas de madeira ou papelão, ou ainda ser transportado o chão do veículo. Não serão aceitos pães amassados.	2.000	Unidade	9,20	**18.400,00**
146	Exclusivo ME/EPP	**Pão francês**. Características: 50g, tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável contendo o número de pães conforme cada escola. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas, não será permitido caixas de madeira ou papelão, ou ainda ser transportado no chão do veículo. Não serão aceitos pães amassados.	3.150	Kg	16,76	**52.794,00**
147	Exclusivo ME/EPP	**Pão para cachorro-quente**. Características: 50g, tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável contendo o número de pães conforme escola. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão, ou ainda ser transportado no chão do veículo. Não serão aceitos pães amassados.	2.500	Kg	14,69	**36.725,00**
148	Exclusivo ME/EPP	**Pão Sem Glúten** apropriado para o consumo de celíacos, sem contaminação cruzada, embalagem de 300g. No rótulo deve constar data de validade, nome do produto, fabricante, informação nutricional, ingredientes. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas, não será permitido caixas de madeira ou papelão, ou ainda ser transportado no chão do veículo. Não serão aceitos pães amassados.	100	Unidade	21,00	**2.100,00**

149	Exclusivo ME/EPP	**Peito de frango congelado:** deve conter características sensoriais como textura, sabor, odor e cor, característicos. Embalagens: materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, com proteção apropriada, etiquetada ou rotulada, conforme exigência do serviço de inspeção ou legislação vigente, contendo prazo de validade, nome do produto e corte, origem, e conter registro de inspeção animal (SIF, SIE ou SIM). O fornecedor deverá apresentar para este item os seguintes documentos: Registro de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal, análise microbiológica (Ficha técnica), Laudo físico-químico. Sendo expressamente proibido o fracionamento do produto fora das normas de inspeção e vigilância sanitária. Transporte: deverá ser transportado em carro apropriado/baú frigorífico até o destino ou em caixas térmicas (cerca de 10min. do local de origem até destino), desde que não modifique as características do produto ou o mesmo entre em processo de descongelamento, sendo assim o mesmo deve chegar ao destino a temperatura de -18ºC.	2.200	Kg	23,67	**52.074,00**
150	Exclusivo ME/EPP	**Pepino**. Descrição: Pepino de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	950	Kg	5,36	**5.092,00**
151	Exclusivo ME/EPP	**Pimentão Verde**. Descrição: Pimentão verde de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	450	Kg	12,19	**5.485,50**
152	Exclusivo ME/EPP	**Pimentão Vermelho**. Descrição: Pimentão vermelho de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	250	Kg	17,22	**4.305,00**
153	Exclusivo ME/EPP	**Polpas de frutas congeladas (Abacaxi, Laranja e Morango)**, com rendimento para pelo menos 1 litro. Embalagens com 1kg. Deve constar na embalagem: data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Deve ser não fermentado e não alcoólico.	500	Unidade	24,92	**12.460,00**
154	Exclusivo ME/EPP	**Polvilho azedo**. Pacotes de 1kg. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	1.150	Unidade	9,21	**10.591,50**
155	Exclusivo ME/EPP	**Polvilho doce**. Pacotes de 500g. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	650	Unidade	4,63	**3.009,50**
156	Exclusivo ME/EPP	**Presunto cozido fatiado**. Presunto cozido de pernil suíno, categoria "Presunto Cozido". Produto obtido exclusivamente de cortes do membro posterior do	300	Unidade	9,28	**2.784,00**

		suíno, desossado, curado e cozido. Embalagem de 180gr a 200gr. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e informação nutricional, lote e carimbo de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM).				
157	Exclusivo ME/EPP	**Queijo Minas Padrão**. Queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas. Embalagem com 500g. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e informação nutricional e carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF, SIE e SIM).	150	Kg	55,59	**8.338,50**
158	Exclusivo ME/EPP	**Queijo mussarela fatiado**, congelado de boa procedência e qualidade. Embalagens de 300g, com divisor de fatias. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e informação nutricional e carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF, SIE e SIM).	230	Unidade	17,61	**4.050,30**
159	Exclusivo ME/EPP	**Queijo sem Lactose**. Queijo tipo mussarela, zero lactose. Embalagem com 150g. No rótulo deve constar data de validade, nome do produto, fabricante, informação nutricional, ingredientes. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas, não será permitido caixas de madeira ou papelão, ou ainda ser transportado o chão do veículo. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e informação nutricional e carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF, SIE e SIM).	55	Unidade	14,25	**783,75**
160	Exclusivo ME/EPP	**Quirera (fubá extra grosso)**, pacotes de 500g cada. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	3.500	Unidade	5,19	**18.165,00**
161	Exclusivo ME/EPP	**Repolho Branco**. Descrição: Repolho branco de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	680	Kg	4,79	**3.257,20**
162	Exclusivo ME/EPP	**Repolho Roxo**. Descrição: Repolho roxo de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	180	Kg	6,96	**1.252,80**
163	Exclusivo ME/EPP	**Sagu, classe pérola, tipo 1**. Embalagens de 500g do produto. O produto deve apresentar-se limpo, seco e isento de odores estranhos. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	520	Unidade	5,28	**2.745,60**
164	Exclusivo ME/EPP	**Sal refinado e iodado**. Pacotes de 1 kg. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	1.000	Unidade	2,36	**2.360,00**
165	Exclusivo ME/EPP	**Sal refinado sachê 0,8gr a 1gr**. Embalagem caixa com 1000und. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	260	Unidade	28,58	**7.430,80**

166	Exclusivo ME/EPP	**Semente de Gergelim seca**. Embalagem contendo 500g cada, descrito no produto. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	160	Unidade	6,93	**1.108,80**
167	Exclusivo ME/EPP	**Semente de Linhaça marrom**. Embalagem contendo 500g cada, descrito no produto. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	160	Unidade	7,90	**1.264,00**
168	Exclusivo ME/EPP	**Suco de laranja integral**, com rendimento para pelo menos 10 lts. Embalagens com 1 lt cada. Deve constar na embalagem: data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes. Deve ser não fermentado e não alcoólico.	300	Unidade	21,44	**6.432,00**
169	Exclusivo ME/EPP	**Suco de uva integral**, com rendimento para pelo menos 10lts. Embalagens com 1 lt cada. Deve constar na embalagem: data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes. Deve ser não fermentado e não alcoólico.	300	Unidade	16,60	**4.980,00**
170	Exclusivo ME/EPP	**Tempero Verde**. Descrição: Tempero de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, cor verde-vivo, bem formados, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo. Peso entre 150g a 200g. Não serão aceitos espinafres estragados.	300	Maço	5,11	**1.533,00**
171	Exclusivo ME/EPP	**Tomate**. Descrição: Tomate de boa qualidade, aroma e cor típicos da espécie, em perfeito estado, cor vermelho-vivo, bem formados, in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas, ausência de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo. Não serão aceitos tomates estragados.	1.450	Kg	6,82	**9.889,00**
172	Exclusivo ME/EPP	**Uva passa branca**. Embalagem de 200g cada, constando na embalagem. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	100	Unidade	12,29	**1.229,00**
173	Exclusivo ME/EPP	**Uva passa preta**. Embalagem de 200g cada, constando na embalagem. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	100	Unidade	9,80	**980,00**
174	Exclusivo ME/EPP	**Vinagre branco**. Embalagens de 900 ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	800	Unidade	3,17	**2.536,00**

175	Exclusivo ME/EPP	**Vinagre de maçã**. Embalagem de no mínimo 750ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	200	Unidade	6,45	**1.290,00**
176	Exclusivo ME/EPP	**Vinagre tinto**. Embalagem de no mínimo 750ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, com prazo de validade e origem, informações nutricionais e ingredientes.	200	Unidade	6,37	**1.274,00**
					SOMA (R$)	**4.224.996,94**
PREÇO TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO R$ 4.224.996,94 (quatro milhões, duzentos e vinte e quatro mil, novecentos e noventa e seis reais e noventa e quatro centavos)						

3.1.1. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da entrega do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
3.1.2. Os valores acima indicados constituem limites máximos de aceitabilidade pela Administração Pública, não sendo admitidas propostas com preços superiores aos referenciais estabelecidos para cada item.
3.1.3. As licitantes classificadas deverão, quando da apresentação da proposta readequada, observar rigorosamente os valores máximos definidos pelo Município para cada item, sob pena de desclassificação.
3.1.4. A quantidade máxima para contratação representa apenas uma previsão dos montantes que a Prefeitura Municipal de Correia Pinto/SC poderá adquirir durante a vigência da ata, não implicando compromisso da Administração em realizar a contratação integral dos quantitativos.
3.1.5. Aplicam-se à presente licitação, no que couber, as disposições da Lei Ordinária Municipal nº 2.702, de 19 de novembro de 2025, bem como suas eventuais alterações.

3.2. **Especificações técnicas:**
3.2.1. O objeto compreende o fornecimento de gêneros alimentícios diversos, podendo incluir, entre outros:
a. alimentos não perecíveis;
b. alimentos perecíveis;
c. produtos industrializados;
d. itens de consumo imediato;
3.2.2. O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

3.3. **Condições de Fornecimento:**
a. entrega conforme demanda e ordem de fornecimento;
b. fornecimento nos locais indicados pela Administração;
c. cumprimento de prazos estabelecidos;
d. observância das condições adequadas de transporte, especialmente para produtos perecíveis;
e. garantia de integridade, qualidade e condições de consumo dos produtos.

3.4. **Especificações dos Produtos:**
3.4.1. Os gêneros alimentícios deverão:
a. atender às especificações técnicas definidas neste Termo de Referência;
b. possuir padrão de qualidade adequado ao consumo humano;
c. estar dentro do prazo de validade no momento da entrega;
d. apresentar embalagem íntegra e apropriada;
e. conter rotulagem conforme normas vigentes.
3.4.2. Os produtos deverão estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e demais legislações aplicáveis.

3.5. **Forma de Execução:**
a. fornecimento sob demanda, de forma parcelada;
b. emissão de ordens de fornecimento pela Administração;

c. entregas programadas conforme necessidade das unidades administrativas;
d. possibilidade de ajustes logísticos mediante justificativa e autorização da Administração.

3.6. **Materiais e Controle de Qualidade:**

a. produtos devidamente rotulados, contendo informações obrigatórias (validade, lote, fabricante);
b. controle de qualidade e rastreabilidade, quando aplicável;
c. observância das condições de higiene, armazenamento e transporte;
d. substituição de produtos inadequados ou em desconformidade.

3.7. **Requisitos da Contratação**

3.7.1. Requisitos técnicos:

Os gêneros alimentícios deverão:

a) atender integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência;
b) apresentar padrão de qualidade compatível com as normas sanitárias vigentes;
c) possuir condições adequadas de conservação, embalagem, validade e transporte;
d) estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e demais órgãos competentes.

3.7.2. Os produtos deverão ser adequados ao consumo humano, observando critérios mínimos de qualidade, higiene e segurança alimentar, bem como compatibilidade com as finalidades institucionais da Administração.

3.7.3. Não será admitido o fornecimento de produtos em desacordo com as especificações técnicas, com prazo de validade inadequado, em condições impróprias para consumo ou em desconformidade com as exigências sanitárias e contratuais.

3.8. **Requisitos de execução:**

3.8.1. O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme demanda da Administração, durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

3.8.2. A entrega dos produtos deverá ocorrer:

a) nos locais indicados pela contratante;
b) em dias e horários previamente definidos;
c) em conformidade com o cronograma estabelecido pela Administração.

3.8.3. Os produtos deverão ser entregues:

a) devidamente acondicionados, garantindo sua integridade e qualidade;
b) transportados em veículos adequados, especialmente no caso de produtos perecíveis;
c) acompanhados de nota fiscal e, quando exigido, de documentação sanitária pertinente.

3.8.4. O prazo de entrega deverá observar o disposto neste Termo de Referência, contado a partir da emissão da ordem de fornecimento.

3.8.5. A contratada deverá substituir, no prazo fixado pela Administração, quaisquer produtos:

a) em desacordo com as especificações;
b) que apresentem avarias ou deterioração;
c) com prazo de validade insuficiente;
d) ou que apresentem qualquer irregularidade.

3.9. **Requisitos de qualificação técnica:**

3.9.1. A contratada deverá comprovar aptidão para o fornecimento de gêneros alimentícios compatíveis com o objeto, mediante documentação pertinente.

3.9.2. A qualificação técnica deverá evidenciar experiência em:

a) fornecimento de gêneros alimentícios;
b) logística de armazenamento e distribuição, especialmente de produtos perecíveis;
c) atendimento a demandas contínuas ou parceladas.

3.9.3. Quando aplicável, deverá ser comprovado:
a) registro ou licença sanitária junto ao órgão competente;
b) cumprimento das normas de vigilância sanitária e segurança alimentar.

3.9.4. As exigências deverão observar os princípios da proporcionalidade e pertinência, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

3.10. **Requisitos de materiais, logística e controle:**
3.10.1. A contratada deverá dispor de estrutura logística adequada para:
a) armazenamento;
b) transporte;
c) distribuição dos produtos.

3.10.2. Deverá assegurar:
a) controle de qualidade dos produtos fornecidos;
b) rastreabilidade, quando aplicável;
c) observância das condições de higiene e segurança alimentar.

3.10.3. Os produtos deverão estar devidamente rotulados, contendo, no mínimo:
a) data de fabricação;
b) prazo de validade;
c) identificação do fabricante;
d) número do lote.

3.11. **Requisitos de resultado e entregas:**
3.11.1. A contratação deverá assegurar:
a) fornecimento contínuo e adequado dos gêneros alimentícios;
b) atendimento integral das demandas da Administração Municipal;
c) manutenção das condições de qualidade e segurança dos produtos.

3.11.2. A contratada deverá garantir a substituição de produtos inadequados, sem ônus adicional para a Administração.
3.11.3. Deverá assegurar regularidade no abastecimento, evitando descontinuidade no atendimento das unidades administrativas.

4. DO VALOR MÁXIMO DA CONTRATAÇÃO:

4.1. O valor máximo para contratação do objeto desta licitação é de **R$ 4.224.996,94** (quatro milhões, duzentos e vinte e quatro mil, novecentos e noventa e seis reais e noventa e quatro centavos).
4.2. Os preços deverão ser apresentados com a inclusão de todos os custos operacionais de sua atividade. Quaisquer tributos, custos e despesas diretas ou indiretas, omitidos na proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos a qualquer título.

5. DO PRAZO, LOCAL DE ENTREGA, CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO, GARANTIA E AMOSTRAS:

5.1. **Do Prazo de Entrega:**
5.1.1. O fornecimento deverá ser realizado de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração Municipal, pelo período de 12 (doze) meses, a contar da data de assinatura do contrato ou da Ata de Registro de Preços, mediante emissão de autorização de fornecimento durante a vigência da Ata/contrato.
5.1.2. O prazo para entrega dos produtos será de 05 (cinco) dias consecutivos, contados a partir do recebimento do pedido formalizado pelo setor requisitante.

5.1.3. Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de consumo, observando, quando aplicável, critérios mínimos de durabilidade e integridade.
5.1.4. Os gêneros alimentícios que possuem obrigatoriedade de determinação de prazo de validade deverão ter, na ocasião da entrega, prazo restante de validade igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade, dispensados os alimentos adquiridos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural e de suas organizações. (Lei 11.947/2009).

5.2. **Local de Entrega:**
5.2.1. As entregas deverão ser realizadas conforme a secretaria, fundo ou fundação solicitante, de acordo com as Autorizações de Fornecimento emitidas, nos seguintes endereços, sempre em horário comercial, das 08h00min às 12h00min e das 13h30min às 17h30min, de segunda a sexta-feira, no Município de Correia Pinto/SC, CEP 88535-000:

- ✓ **Secretaria Municipal de Educação (Setor de Merenda Escolar):** Av. Vitória Régia, nº 500, Bairro Pró-Flor;
- ✓ **Secretaria Municipal de Saúde:** Av. Vitória Régia, nº 500, Bairro Pró-Flor;
- ✓ **Secretaria Municipal de Assistência Social:** Av. Vitória Régia, nº 500, Bairro Pró-Flor;
- ✓ **Prefeitura Municipal:** Avenida Duque de Caxias, nº 3601, Centro;
- ✓ **Fundação Municipal de Esportes e Cultura:** Rua João Maria Madruga, nº 222, Bairro Pereira Alves;
- ✓ **Fundação Hospitalar** – Rua Sebastião Bastos, nº 197, Bairro Planalto Serrano.

5.3. **O fornecimento deverá observar as seguintes condições:**

a) os produtos deverão ser entregues nos locais indicados pela Administração, conforme estabelecido na ordem de fornecimento;
b) as entregas deverão ocorrer em dias e horários previamente definidos pela Administração;
c) os gêneros alimentícios deverão ser transportados em condições adequadas de higiene, conservação e acondicionamento, especialmente os produtos perecíveis, garantindo sua integridade e qualidade até o destino;
d) os produtos deverão ser entregues em embalagens íntegras, devidamente lacradas e com identificação do fabricante, lote e prazo de validade;
e) é vedada a entrega de produtos com prazo de validade inferior ao mínimo estabelecido no Termo de Referência;
f) a contratada deverá substituir, no prazo máximo de até 5 (cinco) dias úteis, quaisquer produtos entregues em desconformidade com as especificações, sem ônus adicional;
g) as quantidades serão solicitadas conforme a necessidade da Administração, não havendo obrigação de contratação integral dos quantitativos registrados;
h) a contratada deverá manter regularidade no fornecimento, evitando desabastecimento ou atraso injustificado.

5.3.1. **Controle de Qualidade:**
5.3.1.1. Os produtos deverão atender aos padrões de qualidade exigidos para consumo humano, observando:

a) condições adequadas de armazenamento e transporte;
b) conformidade com especificações técnicas;
c) rastreabilidade, quando aplicável;
d) ausência de avarias, contaminações ou deteriorações.

5.3.1.2. Os gêneros alimentícios deverão estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e demais legislações sanitárias vigentes.

5.3.2. **Recebimento dos Produtos:**
5.3.2.1. O recebimento dos produtos será realizado em duas etapas:

a) Provisoriamente, no ato da entrega, para verificação quantitativa e das condições aparentes dos produtos;
b) Definitivamente, após verificação da conformidade com as especificações contratuais, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis.

5.3.2.2. Constatadas irregularidades, os produtos poderão ser recusados, devendo ser substituídos pela contratada no prazo estipulado, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

5.4. **Garantia dos Produtos:**

5.4.1. A contratada garantirá a qualidade e adequação dos gêneros alimentícios fornecidos, assegurando que:

a) os produtos atendam às especificações exigidas e sejam próprios para consumo humano;
b) os itens estejam dentro do prazo de validade e em perfeitas condições de uso;
c) os produtos sejam entregues conforme padrões sanitários e de qualidade exigidos;
d) quaisquer produtos com defeitos, vícios, avarias ou em desconformidade sejam substituídos, sem custos adicionais;
e) eventuais falhas no fornecimento sejam corrigidas de forma imediata, garantindo a continuidade do abastecimento.

5.4.2. A garantia abrange a substituição de produtos inadequados, deteriorados, contaminados ou em desacordo com as especificações, sem ônus para a Administração, até o pleno atendimento do objeto contratado.

5.5. **Dos Critérios de Avaliação das Amostras e dos Documentos Técnicos:**

5.5.1. Nos termos do art. 17, § 3º, e do art. 41, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, a Administração poderá exigir, na fase de julgamento das propostas, a apresentação de amostras dos produtos ofertados pelo licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar.

5.5.2. O licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar deverá apresentar amostras dos itens por ela vencidos no prazo improrrogável de até 3 (três) dias úteis, junto ao Setor de Alimentação Escolar do Município de Correia Pinto/SC. As amostras serão avaliadas pela Comissão Técnica do referido setor.

5.5.3. Em caso de aprovação das amostras, o certame seguirá seus trâmites normais. Caso as amostras sejam reprovadas por não atender aos critérios de avaliação estabelecidos neste Termo de Referência, o licitante será desclassificado em relação ao respectivo item, sendo convocado o licitante classificado em segundo lugar, que também deverá apresentar amostra para avaliação, e assim sucessivamente.

5.5.4. A avaliação das amostras observará, de forma objetiva, as especificações e os requisitos estabelecidos para cada item neste Termo de Referência, especialmente quanto às características do produto, composição, apresentação, embalagem, rotulagem, peso, temperatura de conservação, certificados, registros, selos, fichas técnicas, memoriais descritivos, laudos e demais requisitos expressamente indicados na tabela constante do subitem 5.5.4.1.

5.5.4.1. A exigência de apresentação de amostra aplica-se exclusivamente aos itens indicados na tabela a seguir.

Item	Produto	Amostra*	Certificado / Registro / Selo	Laudo / Ficha / Memorial	Outras exigências relevantes
46	Café em pó torrado e moído extraforte	Sim	Selo de Pureza ABIC ou Certificação Equivalente	Não especificado	Embalagem 500g; validade, origem, informações nutricionais e ingredientes.
49	Carne bovina congelada em cubos, tipo acém	Sim	SIF, SIE ou SIM	Memorial descritivo de fabricação, composição e rotulagem + análise microbiológica/ficha técnica + laudo físico-químico	Embalagem a vácuo, máx. 1 kg; transporte adequado; chegada a -18°C.
50	Carne bovina inteira congelada, tipo acém	Sim	SIF, SIE ou SIM	Memorial + composição/rotulagem + ficha técnica/análise microbiológica + laudo físico-químico	Vácuo, máx. 1 kg; transporte frigorificado; -18°C.
51	Carne bovina inteira congelada sem osso, coração da paleta	Sim	SIF, SIE ou SIM	Memorial + composição/rotulagem + ficha técnica/análise microbiológica + laudo físico-químico	Vácuo, máx. 1 kg; transporte frigorificado; -18°C.

52	Carne bovina inteira congelada sem osso, tipo costela	Sim	SIF, SIE ou SIM	Memorial + composição/rotulagem + ficha técnica/análise microbiológica + laudo físico-químico	Vácuo, máx. 1 kg; transporte frigorificado; -18°C.
53	Carne bovina inteira congelada, tipo patinho	Sim	SIF, SIE ou SIM	Memorial + composição/rotulagem + ficha técnica/análise microbiológica + laudo físico-químico	Vácuo, máx. 1 kg; transporte frigorificado; -18°C.
54	Carne moída congelada de bovino, tipo músculo	Sim	SIF, SIE ou SIM	Memorial + composição/rotulagem + ficha técnica/análise microbiológica + laudo físico-químico	Atendimento à IN MAPA nº 83/2003 e RTIQ; vácuo; -18°C.
55	Carne suína congelada sem osso, em cubos, tipo lombo	Sim	SIF, SIE ou SIM	Memorial + composição/rotulagem + ficha técnica/análise microbiológica + laudo físico-químico	Vácuo, máx. 1 kg; transporte adequado; -18°C.
56	Carne suína inteira congelada sem osso, tipo lombo	Sim	SIF, SIE ou SIM	Memorial + composição/rotulagem + ficha técnica/análise microbiológica + laudo físico-químico	Vácuo, máx. 1 kg; transporte adequado; -18°C.
70	Coxa e sobrecoxa de frango congelada	Sim	SIF, SIE ou SIM	Memorial + composição/rotulagem + ficha técnica/análise microbiológica + laudo físico-químico	Transporte frigorificado; chegada a -18°C.
73	Doce de leite cremoso	Sim	Carimbo do Serviço de Inspeção: SIM, SIF ou SISB	Não especificado	Embalagem 1 kg; validade, origem, informações nutricionais e ingredientes.
92	Filé de peito de frango tipo sassami congelado	Sim	SIF, SIE ou SIM	Memorial + composição/rotulagem + ficha técnica/análise microbiológica + laudo físico-químico	Transporte frigorificado; -18°C; vedado fracionamento irregular.
93	Filé de peixe tipo tilápia congelado	Sim	SIF, SIE ou SIM	Memorial + composição/rotulagem + ficha técnica/análise microbiológica + laudo físico-químico	Embalagem 1 kg; sem espinhas; transporte frigorificado; -18°C.
103	Frango inteiro congelado	Sim	SIF, SIE ou SIM	Memorial + composição/rotulagem + ficha técnica/análise microbiológica + laudo físico-químico	Transporte frigorificado; -18°C; vedado fracionamento irregular.
132	Manteiga pura com sal	Sim	Registro no Ministério da Agricultura	Não especificado	Transporte em veículo fechado refrigerado; embalagem íntegra; validade, identificação e peso.

149	Peito de frango congelado	Sim	SIF, SIE ou SIM	Memorial + composição/rotulagem + ficha técnica/análise microbiológica + laudo físico-químico	Transporte frigorificado; -18°C.
156	Presunto cozido fatiado	Sim	Carimbo de inspeção oficial: SIF, SIE ou SIM	Não especificado expressamente para o item	Embalagem 180–200g; validade, informação nutricional e lote.
157	Queijo Minas Padrão	Sim	Carimbo do Serviço de Inspeção: SIF, SIE ou SIM	Não especificado expressamente para o item	Embalagem 500g; validade e informação nutricional.
158	Queijo mussarela fatiado congelado	Sim	Carimbo do Serviço de Inspeção: SIF, SIE ou SIM	Não especificado expressamente para o item	Embalagem 300g com divisor de fatias; validade e informação nutricional.
159	Queijo sem lactose, tipo mussarela	Sim	Carimbo do Serviço de Inspeção: SIF, SIE ou SIM	Não especificado expressamente para o item	Embalagem 150g; rotulagem completa; transporte em caixas plásticas apropriadas.

Obs.: Os produtos de origem animal deverão atender aos requisitos de inspeção sanitária aplicáveis ao respectivo produto, conforme legislação vigente e exigências específicas estabelecidas neste Termo de Referência.

5.5.5. A apresentação de amostras para os itens indicados neste Termo de Referência mostra-se necessária em razão da natureza dos produtos objeto da contratação, especialmente daqueles perecíveis, congelados, industrializados e de origem animal, bem como da necessidade de verificação direta de características físicas, sensoriais, de apresentação, acondicionamento, embalagem e demais aspectos relacionados à qualidade e à conformidade dos produtos com as especificações técnicas estabelecidas, que não podem ser aferidos integralmente apenas mediante a análise da proposta e da documentação apresentada. A medida busca assegurar que os produtos efetivamente ofertados atendam aos padrões de qualidade, segurança e adequação ao consumo estabelecidos pela Administração, reduzindo o risco de aquisição de produtos em desconformidade com as especificações do Termo de Referência e com os requisitos sanitários aplicáveis, em benefício da adequada execução contratual e da proteção dos consumidores finais.

5.5.6. Durante a fase de julgamento das propostas, o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar será convocado para apresentação das amostras somente em relação aos itens para os quais o Termo de Referência tenha estabelecido, de forma expressa, exigências específicas de certificação, registro, inspeção, laudos, fichas técnicas, memorial descritivo ou outros requisitos técnicos cuja verificação seja pertinente mediante análise da amostra e/ou da documentação que a acompanha.

5.5.7. A convocação para apresentação de amostras não será realizada de forma indistinta para todos os itens, restringindo-se àqueles em que a avaliação se mostre necessária e pertinente em razão das características e dos requisitos técnicos específicos estabelecidos nesse Termo de Referência.

5.5.8. As amostras deverão corresponder integralmente ao produto ofertado na proposta, observadas as especificações, características, unidade de fornecimento, composição, apresentação, embalagem e demais requisitos estabelecidos para o respectivo item, acompanhadas, quando exigidos, dos documentos técnicos e sanitários pertinentes.

5.5.9. Será desclassificada a proposta relativa ao item quando, após a análise da amostra e, quando cabível, a realização de diligência para saneamento de eventual vício sanável, ficar comprovado que o produto não atende às especificações e aos requisitos estabelecidos no Termo de Referência.

5.5.9.1. Constatada desconformidade sanável na amostra apresentada, a Administração poderá realizar diligência, mediante decisão devidamente fundamentada, para possibilitar ao licitante a correção da irregularidade ou a apresentação de nova amostra, desde que não haja alteração da proposta, da marca, do modelo ou das características essenciais do produto originalmente ofertado.

5.5.10. A delimitação da exigência de apresentação de amostras aos itens que possuem requisitos específicos busca assegurar maior objetividade, razoabilidade e eficiência ao procedimento licitatório, mantendo a avaliação diretamente vinculada às características e exigências estabelecidas para cada item e à finalidade da amostra, qual

seja, verificar a aptidão do futuro fornecedor para disponibilizar produto que atenda integralmente às especificações e aos requisitos técnicos e sanitários previstos no edital e no Termo de Referência.

6. DAS OBRIGAÇÕES

6.1. **OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:** Além das Obrigações previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, destacam-se as seguintes obrigações:

6.1.1. Responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes à execução do objeto do presente Contrato.

6.1.2. Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à CONTRATANTE ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento.

6.1.3. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela CONTRATANTE quando da entrega dos produtos.

6.1.4. Manter durante toda a execução do presente Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

6.1.5. Responsabilizar-se pela boa execução do fornecimento.

6.1.6. Informar, no documento fiscal, eventual condição de imunidade, isenção ou dispensa de retenção tributária, com o respectivo fundamento legal;

6.1.7. Manter-se regular perante as obrigações fiscais, trabalhistas e previdenciárias durante toda a execução contratual;

6.1.8. Não transferir a terceiros, no todo ou em parte, o objeto da contratação sem prévia autorização da Administração;

6.1.9. Fornecer os gêneros alimentícios conforme as especificações técnicas, quantidades e condições estabelecidas no Termo de Referência e na proposta apresentada;

6.1.10. Realizar as entregas de forma parcelada, conforme as ordens de fornecimento emitidas pela Administração;

6.1.11. Cumprir rigorosamente os prazos de entrega estabelecidos, evitando atrasos que possam comprometer o abastecimento;

6.1.12. Garantir que todos os produtos sejam próprios para consumo humano, dentro do prazo de validade e em perfeitas condições de conservação;

6.1.13. Assegurar que os produtos sejam entregues em embalagens íntegras, devidamente rotuladas, contendo identificação do fabricante, lote e validade;

6.1.14. Transportar os produtos em condições adequadas de higiene, conservação e temperatura, especialmente no caso de itens perecíveis;

6.1.15. Observar rigorosamente as normas sanitárias vigentes, especialmente as diretrizes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

6.1.16. Substituir, no prazo estipulado pela Administração, quaisquer produtos entregues em desacordo com as especificações, avariados, contaminados ou impróprios para consumo, sem ônus adicional;

6.1.17. Manter regularidade no fornecimento, garantindo a continuidade do abastecimento e evitando desabastecimento;

6.1.18. Responsabilizar-se pela qualidade dos produtos até o efetivo recebimento definitivo pela Administração;

6.1.19. Disponibilizar, quando solicitado, informações sobre a origem, procedência e rastreabilidade dos produtos fornecidos;

6.1.20. Atender prontamente às solicitações da fiscalização do contrato, prestando esclarecimentos e informações necessárias;

6.1.21. Manter canal de comunicação ativo com a Administração para tratar de demandas, ajustes logísticos e eventuais ocorrências;

6.1.22. Corrigir, sem ônus adicional, quaisquer falhas no fornecimento, inclusive substituindo produtos ou regularizando entregas;

6.1.23. Arcar com todos os custos de transporte, carga, descarga e entrega dos produtos nos locais indicados;

6.1.24. Observar as condições de acesso, horários e regras estabelecidas pelos locais de entrega;

6.1.25. Comunicar previamente qualquer impossibilidade de cumprimento de prazo ou fornecimento, apresentando justificativa formal;
6.1.26. Responsabilizar-se por danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes do fornecimento inadequado dos produtos;
6.1.27. Garantir que os produtos atendam aos padrões de qualidade, segurança alimentar e higiene exigidos pela legislação vigente;
6.1.28. Responder por vícios, defeitos ou inadequações dos produtos fornecidos, inclusive após o recebimento;
6.1.29. Assegurar que os produtos estejam livres de contaminação, deterioração ou qualquer condição que os torne impróprios para consumo;
6.1.30. Não fará jus a qualquer pagamento enquanto houver pendência de regularização de fornecimento, aplicação de penalidade ou inadimplência contratual, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.
6.1.31. A CONTRATADA ficará responsável pelo destaque dos tributos incidentes no corpo da nota fiscal emitida, na forma prevista pela Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.234/2012 e do Decreto Municipal nº 2079/2023, a partir de 10 de junho de 2023, cuja desconformidade importará devolução da nota fiscal para correção.
6.1.32. O fornecedor deverá indicar no campo de observação do documento fiscal sua condição de imunidade, isenção e/ou dispensa de retenção do IRRF com o respectivo amparo legal. Na ausência da informação, a Secretaria de Finanças procederá a retenção do imposto conforme as alíquotas contidas na IN RFB n. 1.234/2012, ou outro documento que por ventura venha a substituí-lo.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE, DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

7.1. Emitir a Autorização de Fornecimento;
7.2. Fiscalizar e acompanhar a execução do Contrato;
7.3. Prestar esclarecimentos que forem solicitados pela contratada;
7.4. Notificar à Contratada a ocorrência de irregularidades na execução do objeto;
7.5. Efetuar os pagamentos conforme prazos estabelecidos;
7.6. Planejar adequadamente as demandas, evitando solicitações emergenciais injustificadas que possam comprometer o regular fornecimento dos gêneros alimentícios.
7.7. Assegurar condições adequadas para o recebimento, conferência e armazenamento dos produtos, especialmente quanto a higiene, temperatura e acondicionamento, quando aplicável.
7.8. Disponibilizar equipe responsável pelo recebimento dos produtos, capacitada para realizar a conferência quantitativa e qualitativa no ato da entrega.
7.9. Recusar, de forma fundamentada, produtos que estejam em desacordo com as especificações, com prazo de validade inadequado, avariados ou em condições impróprias para consumo.
7.10. Comunicar imediatamente à contratada de quaisquer irregularidades constatadas após o recebimento, inclusive vícios ocultos ou problemas de qualidade.
7.11. Controlar e registrar as entregas realizadas, mantendo histórico de fornecimento para fins de fiscalização, auditoria e gestão contratual.
7.12. Zelar pelo correto armazenamento dos gêneros alimentícios após o recebimento, observando as orientações do fabricante e as normas sanitárias vigentes.
7.13. Garantir que os locais de entrega estejam aptos ao recebimento dos produtos, com acesso adequado para carga e descarga.
7.14. Informar previamente à contratada sobre restrições de acesso, horários específicos ou condições logísticas que possam impactar a entrega.
7.15. Promover a integração entre as secretarias demandantes, de forma a otimizar as solicitações e evitar duplicidade ou desperdício de produtos.
7.16. Adotar medidas para evitar perdas, deterioração ou desperdício dos gêneros alimentícios após o recebimento.
7.17. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculadas à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, proposto ou subordinados.
7.18. Nos termos do art. 117, da Lei Federal nº 14.133/2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a prestação do serviço/entrega dos produtos, anotando em registro próprio todas as ocorrências

relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

7.19. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120, da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.20. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução da Ata de Registro de Preços, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

7.21. Designar formalmente os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato, com atribuições claras de acompanhamento técnico, administrativo e setorial.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

8.1. 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.

8.2. 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.

8.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

8.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

8.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

9. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

9.1. O Município de Correia Pinto efetuará o pagamento de forma parcelada, conforme o fornecimento dos gêneros alimentícios, condicionando-se ao efetivo recebimento definitivo dos produtos e à aprovação pelo Gestor e Fiscal do Contrato.

9.2. Após cada entrega, a contratada deverá emitir a respectiva Nota Fiscal/Fatura e encaminhá-la ao fiscal do contrato juntamente com os documentos exigidos. O fiscal realizará a conferência dos produtos entregues e, constatada a conformidade com as especificações contratuais, emitirá o Documento de Atesto de Recebimento, para fins de liquidação da despesa e posterior pagamento.

9.3. O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da liquidação da despesa, mediante o recebimento e conferência da Nota Fiscal/Fatura pelo setor competente.

9.4. Os fornecimentos deverão ser faturados de acordo com a secretaria demandante, conforme as respectivas ordens de fornecimento ou solicitações de despesa emitidas.

9.5. A contratada deverá emitir a(s) Nota(s) Fiscal(is) de forma individualizada por fornecimento realizado e encaminhá-las ao setor competente ou ao e-mail da secretaria responsável, para fins de empenho e liquidação.

9.6. Deverão constar na Nota Fiscal:

a) identificação da licitação (modalidade e número);
b) número da Ata de Registro de Preços e/ou contrato;
c) descrição detalhada dos itens fornecidos;
d) dados bancários da contratada (banco, agência e conta corrente de titularidade da pessoa jurídica).

9.7. A contratada deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal/Fatura, as certidões de regularidade fiscal e trabalhista, conforme exigido pela legislação vigente, como condição para pagamento.

9.8. O pagamento somente será efetuado após verificação da regularidade fiscal da contratada, nos termos da Lei nº 14.133/2021, podendo ser suspenso em caso de irregularidade até sua regularização.

9.9. A prestação do serviço/entrega dos produtos quando solicitada deverá ser faturada de acordo com a secretaria solicitante conforme CNPJ abaixo:

- **Prefeitura Municipal de Correia Pinto, CNPJ nº 75.438.655/0001-45, endereço: Avenida Duque de Caxias, 3601, Centro, Correia Pinto/SC - CEP 88535-000.**

- **Fundo Municipal de Saúde de Correia Pinto, CNPJ nº 14.741.096/0001-53, endereço: Rua Vitória Régia, nº 500, bairro Pró-Flor, Correia Pinto/SC - CEP 88535-000.**

- **Fundo Municipal de Assistência Social de Correia Pinto, CNPJ nº 14.741.105/0001-06, endereço: Rua Vitória Régia, nº 449, Pró-Flor, Correia Pinto/SC - CEP 88535-000.**

- **Fundação Municipal de Esportes e Cultura de Correia Pinto, CNPJ nº 17.380.667/0001-60, endereço: Rua João Maria Madruga, nº 222, Pereira Alves, Correia Pinto/SC - CEP 88535-000.**

- **Fundação Hospitalar Municipal de Correia Pinto, CNPJ nº 75.438.655/0003-07, endereço: Rua Luiz de Camões, 363, São Pedro, Correia Pinto/SC - CEP 88535-000.**

9.10. Informar na(s) Nota(s) Fiscal(is) a Modalidade e o Número da Licitação, como também o Banco, Agência e Número da Conta Corrente (Pessoa Jurídica) para pagamento da mesma, de preferência Banco do Brasil.

9.11. A empresa contratada deverá apresentar obrigatoriamente, juntamente com a Nota Fiscal/Fatura, as certidões que atestam a regularidade fiscal.

9.12. É de Obrigatoriedade da empresa contratada ao emitir a(s) Notas(s) Fiscal(is), conforme Solicitação(ões) de despesa(s), e enviar preferencialmente para o e-mail da secretaria responsável para o devido empenho: administracao@correiapinto.sc.gov.br, saudecp2017@outlook.com. fmas@correiapinto.sc.gov.br, fmec@correiapinto.sc.gov.br, hospitalfaustinoriscarolli@correiapinto.sc.gov.br.

9.13. A CONTRATADA ficará responsável pelo destaque dos tributos incidentes no corpo da nota fiscal emitida, na forma prevista pela Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.234/2012 e do Decreto Municipal nº 2079/2023, a partir de 10 de junho de 2023, cuja desconformidade importará devolução da nota fiscal para correção.

9.14. O fornecedor deverá indicar no campo de observação do documento fiscal sua condição de imunidade, isenção e/ou dispensa de retenção do IRRF com o respectivo amparo legal. Na ausência da informação, a Secretaria de Finanças procederá a retenção do imposto conforme as alíquotas contidas na IN RFB n. 1.234/2012, ou outro documento que por ventura venha a substituí-lo.

9.15. Nenhum pagamento será efetuado a empresa contratada enquanto pendente de liquidação de qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

9.16. A presente contratação será formalizada por meio de ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - ARP, não gerando obrigação imediata de fornecimento por parte da Administração, tampouco direito subjetivo à empresa registrada de ser contratada.

10. REAJUSTE DE PREÇO: Os valores poderão ser reajustados anualmente, conforme variação do índice oficial estabelecido no contrato, nos termos da legislação vigente, desde que decorrido o prazo mínimo de 12 (doze) meses da data da proposta ou do último reajuste.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO:

11.1. Não será admitida a subcontratação, total ou parcial, do objeto contratual, considerando que o fornecimento dos gêneros alimentícios compreende não apenas o fornecimento dos produtos, mas também sua entrega em condições adequadas de transporte, acondicionamento, conservação, higiene e integridade, conforme as especificações estabelecidas neste instrumento convocatório e na legislação sanitária aplicável.

11.2. A vedação justifica-se pela necessidade de assegurar à Administração maior controle sobre a cadeia de fornecimento e entrega dos alimentos, especialmente em relação à procedência, qualidade, integridade, acondicionamento, transporte e condições de conservação dos produtos, com especial atenção aos gêneros perecíveis e àqueles que demandem controle de temperatura ou outras condições específicas para a preservação de suas características e segurança sanitária.

11.3. A execução direta pela empresa contratada permite maior efetividade no acompanhamento e na fiscalização do cumprimento das especificações, dos prazos, das condições de entrega e dos requisitos de qualidade estabelecidos no edital, bem como assegura a responsabilização integral e imediata da contratada por eventuais perdas, avarias, desconformidades, inadequações ou demais ocorrências verificadas durante o fornecimento e a entrega dos produtos.
11.4. A medida também visa evitar a fragmentação da responsabilidade pela execução contratual, possibilitando à Administração identificar de forma clara e imediata o responsável pelo cumprimento das obrigações assumidas e pela observância dos requisitos sanitários e de conservação aplicáveis aos gêneros alimentícios.
11.5. Assim, a vedação à subcontratação mostra-se necessária e adequada às características do objeto, constituindo medida destinada a assegurar a qualidade, a segurança sanitária, a rastreabilidade e a regularidade do fornecimento, sem prejuízo da responsabilidade integral da empresa contratada perante a Administração.

12. DO FISCAL DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS / CONTRATO:

12.1. A fiscalização tem por base a Lei de Licitações nº 14.133/2021.
12.2. A responsabilidade do fiscal é notificar a empresa quando há algum tipo de irregularidades na entrega dos objetos, tais como demora na entrega, marca diferente da licitada, quantidades e pesos diferente do solicitado, notificando a empresa e tomando as devidas providências com os superiores.
12.3. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
12.4. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º);
12.5. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;
12.6. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.;
12.7. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato;
12.8. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

13. DO GESTOR DO CONTRATO:

13.1. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
13.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
13.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
13.4. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
13.5. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

13.6. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.
13.7. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

14. OS RESPONSÁVEIS PELA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS SERÃO:

GESTOR DO CONTRATO:
Nome: Paulo Geraldo Faé – Secretário Municipal de Administração
CPF: ***.033.239-**

FISCAIS DO CONTRATO:

Nome: Roseli Matoso – Secretaria Municipal de Educação (Setor Merenda Escolar)
CPF: ***.867.889-**

Nome: Luciana Corrêa Hinze Martins – Secretaria Municipal de Saúde
CPF: ***.518.329-**

Nome: Gabriele de Quadros Albuquerque – Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente
CPF: ***.751.149-**

Nome: Kaquini Athayde dos Santos Martins – Fundação Hospitalar
CPF: ***.341.879-**

Nome: Aureo Arruda Ramos – Secretaria Municipal de Obras
CPF: ***546.669-**

Nome: Andrea de Souza Monteiro - Secretaria Municipal de Mobilidade
CPF: ***.370.119-**

Nome: Neusete Aparecida Maziero - Secretaria Municipal de Assistência Social
CPF: ***.596.199-**

Nome: Jaison Muniz da Rosa – Secretaria Municipal de Finanças
CPF: ***.935.539-**

Nome: Tiago Madruga da Silva – Fundação de Esportes e Cultura
CPF: ***.636.299-**

Nome: Mauricio Citatin Arruda – Polícia Militar
CPF: ***.530.219-**

Nome: Adriano Xavier de Liz – Corpo de Bombeiros
CPF: ***.871.849-**

15. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO/ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:
15.1. O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, com início a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogado na forma da Lei n° 14.133, de 2021. A eventual prorrogação deverá estar devidamente motivada, com base em avaliação técnica e jurídica, e dependerá de autorização expressa da autoridade competente, mediante termo aditivo formal.

16. DAS SANÇÕES:

16.1. As empresas que não cumprirem as normas de licitação e as obrigações contratuais assumidas estarão sujeitas às sanções e penalidades estabelecidas na Lei Federal nº 14.133/2021 e indicados no contrato e edital.

17. CONDIÇÕES GERAIS E DISPOSIÇÕES FINAIS:

A presente contratação será regida pela Lei nº 14.133/2021, pela legislação correlata e pelas demais normas aplicáveis.

As aquisições decorrentes da Ata de Registro de Preços serão realizadas de acordo com a necessidade da Administração, não ficando esta obrigada a contratar a totalidade dos quantitativos registrados, observadas as disposições do Sistema de Registro de Preços. Cada fornecimento dependerá de solicitação do Secretário responsável e de prévia emissão da respectiva Autorização de Fornecimento (AF).

A Contratada deverá cumprir integralmente as obrigações previstas neste Termo de Referência, no Edital, na Ata de Registro de Preços, no instrumento contratual e na legislação aplicável, garantindo o fornecimento dos produtos em conformidade com as especificações, quantidades, prazos e demais condições estabelecidas pela Administração.

Os produtos fornecidos deverão atender às normas sanitárias vigentes, especialmente quanto à qualidade, conservação, acondicionamento e adequação ao consumo humano, observadas as diretrizes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais normas pertinentes.

Constatada qualquer divergência, defeito, vício ou desconformidade no ato do recebimento dos produtos, a Contratada ficará obrigada a promover sua substituição imediata, sem qualquer ônus adicional para o Município, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por servidor formalmente designado pela Administração, competindo-lhe verificar o cumprimento das obrigações assumidas, atestar o recebimento dos produtos, registrar eventuais ocorrências e adotar as providências necessárias à regular execução do contrato, na forma da Lei nº 14.133/2021.

O descumprimento injustificado das obrigações assumidas sujeitará a Contratada às penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021, no Edital, na Ata de Registro de Preços e no instrumento contratual, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

As comunicações formais entre a Contratante e a Contratada deverão ocorrer, preferencialmente, por escrito, inclusive por meio eletrônico, de forma a garantir a rastreabilidade das solicitações, orientações, notificações, ordens de fornecimento e demais atos relacionados à execução contratual.

Qualquer alteração das condições de fornecimento, dos prazos ou das demais cláusulas contratuais, deverá ser previamente solicitada pela Contratada, devidamente justificada, analisada pela Administração e autorizada pela autoridade competente, mediante termo aditivo, quando cabível, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021.

Permanecem aplicáveis as condições de garantia previstas neste Termo de Referência, no Edital, na Ata de Registro de Preços e no instrumento contratual, quando couber.

A Contratada responderá pelos prejuízos decorrentes do descumprimento das obrigações assumidas, inclusive por falhas no fornecimento ou pela entrega de produtos em desacordo com as especificações técnicas, sem prejuízo das demais responsabilidades administrativas, civis e penais cabíveis.

Os casos omissos serão resolvidos com fundamento na Lei nº 14.133/2021, nos princípios que regem a Administração Pública e nas demais normas aplicáveis à matéria.

Fica eleito o foro da Comarca de Correia Pinto/SC para dirimir as questões oriundas da execução contratual, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ressalvadas as hipóteses de competência absoluta previstas em lei.

A apresentação da proposta implicará a plena e irrestrita aceitação das condições estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital e em seus anexos.

(Assinatura Digital)
Paulo Geraldo Faé
Secretário de Administração e Planejamento

ANEXO II –PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. XX/2026

OBJETO: [descrição do objeto]

[Representante Legal da empresa devidamente qualificado]

[Nome da empresa licitante] [CNPJ]

[Endereço completo da sede]

[Número de telefone]

[Endereço de e-mail]

Proposta final (vencedora):

Item	Descrição/ Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário (R$)	Valor Total Máximo (R$)
1					
2					
3					

Obs: Todas as especificações estão de acordo com o Edital e seu(s) anexo(s).

VALIDADE DA PROPOSTA: ..... (.....) dias – mínimo de 60 (sessenta) dias.

Local, ...de.....de 2026

_____

Nome e assinatura do representante legal da licitante

ANEXO III – DECLARAÇÃO UNIFICADA

A empresa ....., inscrita no CNPJ sob nº ....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) ....., inscrito(a) no RG nº ..... e no CPF nº ....., DECLARA que não se enquadra em nenhuma das seguintes hipóteses:

1. Declaro que não incorro nas condições impeditivas do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/21.
2. Declaro que atendo aos requisitos de habilitação, conforme disposto no art. 63, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/21.
3. Declaro que cumpro as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21.
4. Declaro que a proposta apresentada para essa licitação está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório e do termo de referência e me responsabilizo pela veracidade e autenticidade dos documentos apresentados.
5. Declaro que minha proposta econômica compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega da proposta, conforme art. 63, §1º, da Lei Federal nº 14.133/21.
6. Declaro que não possuo nenhum Servidor Público da União ou do Município de Correia Pinto em meu quadro societário;
7. Declaro que estou ciente do edital e concordo com as condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, conforme o art. 67, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/21;
8. Declaro para fins do disposto no inciso VI do art. 68, da Lei Federal nº 14.133/21, 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.
9. Declaro que não possuo, em minha 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/88.
10. Declaro para os devidos fins legais, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, estar enquadrado como ME/EPP/Cooperativa, conforme a Lei Complementar nº 123/2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apto, portanto, a exercer o direito de preferência.

Assim sendo, para fins que se fizer de direito, e por possuir poderes legais para tanto, firmamos a presente.

Local e Data
(NOME DA EMPRESA)
Nome do Representante legal
Nº CPF ou RG
Cargo/Função

ANEXO IV – ATA REGISTRO DE PREÇOS

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORREIA PINTO
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
N.º XXXXX/202X

O MUNICÍPIO DE CORREIA PINTO, Pessoa Jurídica de Direito Público, com sede na Avenida Duque de Caxias, nº 3601, Centro, Correia Pinto/SC, inscrito no CNPJ sob nº 75.438.655/0001-45, através do INDICAR O NOME DO FUNDO OU FUNDAÇÃO, inscrito no CNPJ nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, neste ato representado pela Prefeita, Sra. Lucia Raquel Rodrigues Ortiz, inscrita no CPF sob o nº XXXXXX, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº XXXXX/202X, processo administrativo n.º XXXX, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação e seus anexos, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 2357/2025, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de OBJETO, constante no edital e seus anexos, que são parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

XXXXXXXXXXXXXXXXX

3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

4.1. 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. 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.

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

4.2. 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.

4.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 4.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

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

4.4.1. 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 e seus anexos* e se obrigar nos limites dela;

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

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

4.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

4.5. O registro a que se refere o item 4.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

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

4.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 4.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

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

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

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

4.9. Após a homologação da licitação, 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 e seus anexos, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

4.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital.

4.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 4.7, observando o item 4.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

4.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 4.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital e seus anexos*, poderá:

4.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

4.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

5. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

5.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

5.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

5.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

5.2. Do reajuste:

5.2.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

5.2.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, de acordo com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC (IBGE), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

5.2.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

5.2.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

5.2.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

5.2.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

5.2.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

5.2.8. O reajuste será realizado por apostilamento

6. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

6.1.4. 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.

6.2. 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.

6.2.1. 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.

6.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 7.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

6.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 4.7.

6.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 7.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

6.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 6.2 e no item 6.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

6.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

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

7.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 5º, §3º, do Decreto nº 2046/2023; ou

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

7.1.4.1. 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 poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

7.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 7.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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

7.4. 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:

7.4.1. Por razão de interesse público;

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

7.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 5º, § 3º do Decreto nº 2046/2023.

8. DAS PENALIDADES

8.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital e seus anexos*.

8.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

9. CONDIÇÕES GERAIS

9.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO *AO EDITAL.*

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

Correia Pinto, xx de xxxxx de 20xx.

(Assinatura Digital)
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATANTE

(Assinatura Digital)
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADO

(Assinatura Digital)
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Gestor do Contrato

(Assinatura Digital)
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Fiscal do Contrato

ANEXO V – MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XXXX/202X.

OBJETO, QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICIPIO DE CORREIA PINTO E XXXXXXXXX.

O MUNICÍPIO DE CORREIA PINTO, Pessoa Jurídica de Direito Público, com sede na Rua Duque de Caxias, nº 3601, Centro, Correia Pinto/SC, inscrito no CNPJ sob nº 75.438.655/0001-45, através do INDICAR O NOME DO FUNDO OU FUNDAÇÃO, inscrito no CNPJ nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, neste ato representado pelo Prefeita, Sra. Lucia Raquel Rodrigues Ortiz, inscrita no CPF sob o nº XXXXXX, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) XXXXXXXXXXXXXXX, *inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº XXXXXX, sediado(a) na* XXXXXXXXX, doravante designado CONTRATADO, *neste ato representado(a) por XXXXXXXXXXXXX* (nome e função no contratado), *conforme atos constitutivos da empresa* ***OU*** *procuração apresentada nos autos,* tendo em vista o que consta no Processo nº XXXXXXX e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente *do Pregão Eletrônico n. XXXX/XXXX.*, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

10.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de OBJETO, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

10.2. Objeto da contratação: XXXXXXXXXXX

10.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

10.3.1. O Termo de Referência;

10.3.2. O Edital da Licitação;

10.3.3. A Proposta do contratado;

10.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

10.4. O prazo de vigência da contratação é de XXXXXX contados da assinatura do presente contrato, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

10.4.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

10.5. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

10.6. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

10.7. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

10.8. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

10.9. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

10.10. O valor total da contratação é de R$ xxxxxxx (xxxxxxxxxx)

10.11. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

10.12. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

10.13. Das Condições de Pagamento

10.14. O pagamento, decorrente do fornecimento do objeto desta licitação, será efetuado mediante crédito em conta bancária, em até 30 (trinta) dias, contados do recebimento definitivo do serviço, após a apresentação da respectiva Nota Fiscal, devidamente atestada pelo setor competente.

10.15. O pagamento será liberado mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos para com a Fazenda Municipal de Correia Pinto e, se for o caso, do município em que for sediada a CONTRATADA, bem como certidão negativa do INSS.

10.16. A não apresentação do documento enunciado no item 6.3 implica na suspensão do pagamento da fatura até a apresentação, não sendo exigível, neste caso, atualização financeira dos valores, por inadimplemento.

10.17. Nenhum pagamento será efetuado a CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência, bem assim, em razão de dano ou prejuízo causado à CONTRATANTE ou a terceiros, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.

10.18. O pagamento da fatura será sustado se verificada execução defeituosa do Contrato, e enquanto persistirem restrições quanto ao fornecimento efetivado, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

10.19. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

10.20. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, de acordo com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC (IBGE), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

10.21. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

10.22. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

10.23. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

10.24. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

10.25. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

10.26. O reajuste será realizado por apostilamento.

10.27. Na forma de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro de contrato utilizado 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, 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 esteja vinculado, 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.

10.28. 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 seguiram as regras do reajustamento de contrato conforme item 7.2.

10.29. 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.

10.30. 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

10.31. 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.
10.32. É 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.
10.33. A decisão sobre o pedido de repactuação deve ser feita no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir da solicitação.
10.34. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas conforme descrito em aditivo de contrato/apostila mento acordado entre as partes.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE
10.35. São obrigações do Contratante:
10.36. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
10.37. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
10.38. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
10.39. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
10.40. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.
10.41. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
10.42. Cientificar o órgão de representação judicial do município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
10.43. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
10.44. A Administração terá o prazo de *30 (trinta) dias úteis*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
10.45. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de *30 (trinta) dias úteis.*
10.46. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO
10.47. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
10.48. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
10.49. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
10.50. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
10.51. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

10.52. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
10.53. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
10.54. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
10.55. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
10.56. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
10.57. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
10.58. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
10.59. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;
10.60. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
10.61. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
10.62. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
10.63. Cumprir integralmente todas as cláusulas, condições técnicas, operacionais e prazos previstos no Termo de Referência, o qual será formalmente incorporado ao presente instrumento contratual como anexo, passando a integrá-lo para todos os efeitos legais, como se nele transcrito na íntegra.

10. CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.64. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.65. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:
a) der causa à inexecução parcial do contrato;
b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
c) der causa à inexecução total do contrato;
d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

10.66. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
iv. **Multa:**

1. Moratória de 15% (quinze por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
2. *O atraso superior a 30 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.*
3. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas "e" a "h" do subitem 11.1, de 15 % a 30% do valor do Contrato.
4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea "c" do subitem 11.1, de 0,5% a 30% do valor do Contrato.
5. Para infração descrita na alínea "b" do subitem 11.1, a multa será de 0,5 % a 30% do valor do Contrato.
6. Para infrações descritas na alínea "d" do subitem 11.1, a multa será de 0,5% a 30% do valor do Contrato.
7. Para a infração descrita na alínea "a" do subitem 11.1, a multa será de 0,5% a 30% do valor do Contrato.

10.67. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

10.67.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

10.67.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

10.67.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

10.67.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de *15 (quinze)* dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

10.68. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.69. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
b) as peculiaridades do caso concreto;
c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d) os danos que dela provierem para o Contratante;
e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

10.70. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

10.71. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

10.72. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

10.73. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

10.74. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

10.75. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

10.76. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

10.76.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

10.77. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

10.77.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

10.77.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

10.77.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

10.78. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

10.78.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

10.78.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

10.78.3. Indenizações e multas.

10.79. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, *caput,* da Lei n.º 14.133, de 2021).

10.80. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado 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 (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.81. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município deste exercício, na dotação abaixo discriminada: XXXXXXXXXXXXXXXX

10.82. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

10.83. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

10.84. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

10.85. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

10.86. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação

de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

10.87. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostilamento, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

10.88. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput,* da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO

10.89. As partes contratantes elegem o foro da Comarca Correia Pinto/SC para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Correia Pinto (SC), xx de xxxxx de xxxx.

(Assinatura Digital)
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATANTE

(Assinatura Digital)
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADO

(Assinatura Digital)
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Gestor do Contrato

(Assinatura Digital)
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Fiscal do Contrato

ANEXO VI – FICHA CADASTRAL

1. FICHA CADASTRAL DE FORNECEDORES		
Razão Social ou Denominação Comercial:		
Nome Fantasia:		
CNPJ:		
Inscrição Estadual:	Inscrição Municipal:	
Rua/Avenida/Complemento:		Nº
Bairro:	CEP:	
Cidade:	U.F.:	
Telefone (s):	Celular (s):	
E-mail:		
2. DADOS BANCÁRIOS (Vinculados ao CNPJ)		
Nome do Banco **(PREFERENCIALMENTE BANCO DO BRASIL):**		Nº do Banco:
Nome da Agência:	Nº da Agência (com dígito):	
Nº da Conta Corrente (com dígito):	Chave (s) Pix:	
3. CONTATO/COMERCIAL/RELACIONAMENTO		
Nome:		Cargo:
Rua/Avenida/Complemento:		Nº
Bairro:	CEP:	
Cidade:	U.F:	
Telefone (s):	Celular (s):	
E-mail:		
4. CONTATO/FINANCEIRO/RELACIONAMENTO		
Nome:		Cargo:
Rua/Avenida/Complemento:		Nº

Bairro:	CEP:
Cidade:	U.F:
Telefone (s):	Celular (s):
E-mail:	
5. COMPOSIÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO **(Incluir todos que compõe a administração da empresa)**	
Nome:	
Cargo (Diretores/Sócios Gerentes):	
CPF:	RG:
Rua/Avenida/Complemento:	Nº
Bairro:	CEP:
Cidade:	U.F:
Telefone (s):	Celular (s):
E-mail:	
Nome:	
Cargo (Diretores/Sócios Gerentes):	
CPF:	RG:
Rua/Avenida/Complemento:	Nº
Bairro:	CEP:
Cidade:	U.F:
Telefone (s):	Celular (s):
E-mail:	

Data:	Assinatura e Carimbo: