



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA**

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0014/2025-PE
Processo Administrativo nº 0024/2025-PE

Torna-se público, para o conhecimento dos interessados, que o **MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 82.826.462/0001-27, representado neste ato pelo Prefeito Municipal o Sr. **Antônio Serighelli**, realizará licitação, objetivando a ampla participação de empresas, na modalidade **Pregão**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **Menor preço**, com julgamento por **LOTE**, consoante as condições estatuídas neste Edital e será regido pela Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 2491/2023 e pela Lei Complementar Federal nº 123/2006, alterada pela Lei nº 147/2014, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 2540/2024 e demais legislações aplicáveis, visando à aquisição do objeto abaixo indicado, cuja a proposta e documentação deverão ser entregues no dia, hora e local abaixo especificado:

De acordo com a Lei Complementar Federal nº 123/2006, alterada pela Lei nº 147/2014, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 2540/2024, **os lotes 2,3,4,5,e 6 destinam-se EXCLUSIVAMENTE À PARTICIPAÇÃO DE MPE's.**
Lote 01 – Ampla concorrência.

DO RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DA REFERÊNCIA DE TEMPO

A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, a ser realizada conforme indicado abaixo, de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste edital. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília – DF e, desta forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

PRAZO PARA ENVIO DE PROPOSTA: da data da liberação do Edital no sítio <http://www.bnc.org.br> até o horário limite de início da sessão pública.

DATA DE ABERTURA: 10/03/2025

HORA DA ABERTURA: 09:00 (horário de Brasília)

LOCAL: Sistema da Bolsa Nacional de Compras - BNC, no sítio eletrônico <https://bnccompras.com>.

O Edital estará disponível na íntegra nos sítios do Sistema da Bolsa Nacional de Compras - BNC, no sítio eletrônico <https://bnccompras.com>. e do Município de Arroio Trinta - SC www.arroiotrinta.sc.gov.br.

1. DO OBJETO

1.1. O presente pregão tem como objeto a **Escolha da proposta mais vantajosa, objetivando a aquisição de gêneros alimentícios, frutas, legumes, carnes e panificados, em atendimento as necessidades de diversos setores do Município de Arroio trinta, do Fundo Municipal de Saúde, Polícia Militar e Corpo de Bombeiros Militar, com julgamento por lotes, de acordo com as exigências estabelecidas pelo edital e seus anexos.**

1.2.1. Juntamente a este edital, serão disponibilizados no site oficial do Município de Arroio Trinta, os documentos de Termo de Referência e Estudo Técnico Preliminar, elaborados pelas Secretarias solicitantes, para formalização da contratação.

1.2. As especificações técnicas do objeto deste Pregão Eletrônico constam no ANEXO I – Termo de Referência que integra o presente Edital.

1.3. Em caso de discordância entre as especificações deste objeto descritas no sistema Bolsa Nacional de Compras - BNC e as constantes deste edital, prevalecerão as últimas.

2. DAS CONDIÇÕES ESSENCIAIS DESTA CONTRATAÇÃO.

2.1. O valor estimado para este processo é de R\$ 178.025,40 (cento e setenta e oito mil e vinte e cinco reais e quarenta centavos).

2.2. O local de entrega sempre será informado no momento da autorização de fornecimento, sendo sempre localizado dentro do perímetro urbano do Município de Arroio Trinta. Exceto para entregas relativas ao Corpo de Bombeiros Militar, que devem ser realizadas no endereço Rua Padre Agostinho Rombaldi, Centro de Salto Veloso - SC.

2.3. Prazo de entrega: Para ambos os setores, as entregas deverão ser realizadas de forma fracionada ao longo do exercício de 2025. As autorizações serão emitidas com antecedência de pelo menos 05(cinco) dias.

a) CRAS: As entregas deverão ser realizadas pelas proponentes vencedoras, conforme cronograma pré-estabelecido pelo CRAS: Panificados 3 entregas semanais (segunda, terça e quarta), demais itens 1 entrega semanal.

b) Grupo da 3ª Idade: As entregas deverão ser realizadas pelas proponentes vencedoras, conforme cronograma pré-estabelecido pela Secretaria de Assistência Social: Entrega semanal e na última semana de cada mês os panificados 2 entregas (segunda e quarta).

c) Entregas relativas às autorizações do Corpo de Bombeiros Militar, deverão ocorrer de forma mensal para itens não perecíveis e de forma semanal (toda terça-feira) para perecíveis.

d) Os demais setores da Administração farão autorizações de fornecimento aleatórias ao longo do exercício, conforme ocorrerem os eventos.

2.3.1. Deve ser emitida uma nota fiscal por autorização de fornecimento, constando-se na nota, o número da autorização de fornecimento que lhe deu origem.

2.3.2. Quando da emissão da nota fiscal, a empresa vencedora deverá citar no corpo da nota (complemento) os dados da conta bancária onde deverão ser depositados os valores para o pagamento.

2.4. A empresa vencedora assumirá inteira responsabilidade com a entrega do material, objeto deste Edital, nos prazos requisitados pelo Município no valor do lance final registrado em Ata, entregues, sob orientação de pessoa responsável, designada pelo Município de Arroio Trinta.

2.5. Todas as despesas com impostos, taxas, fretes, seguros, encargos sociais, trabalhistas e outros, correrão por conta da proponente vencedora;

3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

3.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município para o exercício de 2025, na classificação abaixo:

Despesa	Valor indicado
218 - 1 . 2012 . 8 . 244 . 5 . 2.33 . 0 . 339000 Aplicações Diretas	R\$ 52.522,52
258 - 1 . 2005 . 13 . 392 . 13 . 2.18 . 0 . 339000 Aplicações Diretas	R\$ 6.357,81
103 - 1 . 2004 . 12 . 361 . 12 . 2.10 . 0 . 339000 Aplicações Diretas	R\$ 5.109,67
165 - 1 . 2006 . 6 . 182 . 4 . 2.23 . 0 . 339000 Aplicações Diretas	R\$ 12.320,76
210 - 1 . 2011 . 8 . 241 . 5 . 2.30 . 0 . 339000 Aplicações Diretas	R\$ 82.126,04
17 - 2 . 3001 . 10 . 301 . 9 . 2.37 . 0 . 339000 Aplicações Diretas	R\$ 14.410,08
64 - 1 . 2002 . 4 . 122 . 3 . 2.5 . 0 . 339000 Aplicações Diretas	R\$ 2.251,94
159 - 1 . 2006 . 6 . 181 . 4 . 2.21 . 0 . 339000 Aplicações Diretas	R\$ 2.926,58
Total indicado:	R\$ 178.025,40

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar desta Licitação qualquer firma individual ou sociedade, regularmente estabelecida no País, que atenderem a todas as exigências de habilitação contidas neste Edital e seus anexos, pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, e que estejam, obrigatoriamente, cadastrados no sistema eletrônico utilizado neste processo.

4.2. O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa Nacional de Compras, até o horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

4.3. O cadastramento do licitante deverá ser requerido junto à Bolsa Nacional de Compras no portal (www.bnc.org.br), onde o licitante terá todas as informações para se cadastrar e receber seu Login e senha de acesso.

4.4. É recomendada a leitura integral deste Edital e de seus anexos, uma vez que a sua inobservância, principalmente no que diz respeito à documentação exigida e à apresentação da proposta, poderá acarretar respectivamente a inabilitação e a desclassificação da licitante.

4.5. Não será permitida a contratação de terceiros para a referida prestação de serviços.

4.6. Não poderão participar, direta ou indiretamente da licitação:

4.6.1. Empresas que não atenderem às condições deste Edital;

4.6.2. O autor do projeto, básico ou executivo, pessoa física ou jurídica;

4.6.3. Empresas que tenham como sócio: servidor(es) ou dirigente(s) de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;

4.6.4. Empresas que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Municipal, Estadual ou Federal, o que abrange a administração direta e indireta, as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob os seus controles e as fundações por elas instituídas e mantidas, sob pena de incidir no crime previsto no § 2º do art. 337-M da Lei 14.133/2021.

4.6.5. Empresas que tenham sido suspensas de participar e impedidas de contratar com o Município de Arroio Trinta.

4.6.6. Empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil, com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente.

4.6.7. Entidades empresariais controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si.

4.6.8. Empresas que tenham como proprietário(s), sócio(s), controlador(es) ou diretor(es) Vereadores ou Secretários Municipais, ou que tenham como proprietário(s) ou sócio(s) que sejam cônjuge, companheiro, parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, do Prefeito e Vice-Prefeito, conforme arts. 43, 93 e 120 da Lei Orgânica do Município de Arroio Trinta - SC.

4.7. Às pessoas jurídicas que tenham sócios em comum não é recomendado participar da licitação para o(s) mesmo(s) item(s) ou lote(s), sob pena de incidir no crime previsto na alínea V do art. 337-L da Lei 14.133/2021.

4.8. A participação na licitação implica na aceitação integral e irrevogável dos termos e conteúdo deste Edital e seus anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do certame.

5. DO CREDENCIAMENTO

5.1. Caberá ao licitante interessado em participar do pregão, na forma eletrônica, credenciar-se previamente no sistema eletrônico utilizado no certame.

5.2. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtida através do site <http://www.bnc.org.br>.

5.3. A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário e limite

estabelecidos. Obs. a informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial do site <http://www.bnc.org.br>

5.4. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

5.5. 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 ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.6. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, modificada pela Lei Complementar Federal 147/2014 com as alterações e para que essas possam usufruir do tratamento diferenciado previsto no Capítulo V da referida Lei, é necessário, à época do credenciamento, a declaração em campo próprio do sistema eletrônico, identificando-se como microempresa ou empresa de pequeno porte.

5.6.1. O não cadastramento da empresa no sistema eletrônico acarretará a impossibilidade de participar na apresentação de novo lance (desempate) conforme disposto no Item 7.25 deste edital.

5.7. Para maiores informações sobre o credenciamento no sistema eletrônico no Portal Bolsa Nacional de Compras – BNC - <http://www.bnc.org.br>, o licitante poderá utilizar os canais de atendimento disponibilizados pelo provedor no WhatsApp (42) 3026-4550 e e-mail: contato@bnc.org.br;

6. DA PROPOSTA

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

6.1.1. Os valores unitários e totais, já inclusos todos os custos com a prestação dos serviços, se for o caso, contendo valores discriminados em moeda corrente, **limitados a 02 (duas) casas decimais** para os centavos;

6.1.2. O prazo de validade que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da abertura das propostas virtuais;

6.1.3. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando a marca, o nome comercial (modelo) (se for o caso), dos produtos cotados, a fim de garantir sua correta identificação na ocasião da entrega, sob pena de desclassificação da licitante, se o vício não for saneado em sessão;

6.1.4. Qualquer elemento que possa identificar o licitante no momento da fase de lance, importará desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

6.1.4.1. No preenchimento da proposta na Plataforma do Pregão Eletrônico, o fornecedor quando fabricante deverá especificar a marca como “PRÓPRIA”, PARA NÃO IDENTIFICAR A EMPRESA.

6.1.5. - Anexar à proposta os dados do representante legal da empresa (aquele que assina a proposta): nome completo, cargo ou função, número de identidade e número do CPF/MF (podendo utilizar como modelo o **ANEXO II**).

6.1.6 - Anexar à proposta, os dados bancários: nome do banco, nº da conta corrente, indicando a agência bancária para recebimento dos créditos (podendo utilizar como modelo o **ANEXO III**).

6.2 - Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3 - Nos valores propostos estarão inclusos todas as despesas com impostos, taxas, fretes, seguros, encargos sociais, trabalhistas e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços, correrão por conta da proponente vencedora.

7 - DO RECEBIMENTO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema <http://www.bnc.org.br>, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

7.1.1. A proposta uma vez cadastrada, poderá ser alterada ou removida do sistema a critério do licitante até o horário final previsto para sua apresentação indicado no preâmbulo deste edital, e após este prazo a proposta torna-se “oficial”, irretroatável e irrenunciável, não cabendo desistência por parte do licitante, sendo imputada à esta as penalidades previstas neste edital e na Lei 14.133/2021, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Agente, sendo que o mesmo se aplica a proposta final obtida após a fase de disputa por lances.

7.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

7.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

7.4. Incumbirá 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 de sua desconexão.

7.5. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

7.6. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

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

7.7.1. Após a apresentação da proposta não cabe desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

7.7.2. Os pedidos de cancelamento de lance por erro de digitação só serão aceitos após analisado caso a caso e, **SOMENTE** quando solicitados durante a etapa de lances, onde os licitantes ainda não são identificados.

7.7.3. O licitante poderá, uma única vez, solicitar exclusão de seu último lance ofertado, no intervalo de 15 (quinze) segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

7.7.3.1. Após este período pode não haver tempo hábil para o pregoeiro proceder o cancelamento do lance, já que se trata de rotina manual no sistema

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

7.8.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante no momento em que for preencher a proposta.

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

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

7.8.4. É vedada nesta etapa a desclassificação exclusivamente em razão de valor superior ao máximo estipulado pela administração.

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

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

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

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

7.12. O lance deverá ser ofertado por **LOTE**.

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

7.14. O licitante somente poderá oferecer valor inferior em relação ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado o 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.

7.15. 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 no mínimo R\$50,00 (cinquenta reais)**, considerando o valor estabelecido neste Edital.

7.16. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

7.19. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

7.20. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

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

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

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

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

7.25. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta. Havendo eventual empate entre propostas, será observada a preferência de contratação para microempresas ou empresas de pequeno porte (arts 44 e 45 da LC 123/06).

7.25.1. No caso de empate ficto, de acordo com o Art. 6 do Decreto Municipal Nº 2540/2024, o Sistema eletrônico abrirá tempo para que as MPE's, caso haja interesse, para envio de novo lance menor do que o melhor preço classificado, de acordo com prazo de envio estipulado pelo inciso II, diferenciado de acordo com o número de itens de cada processo.

7.25.2. Persistindo, o critério de desempate será aquele previsto no § 6º do art. 52 da Lei nº 14.133/2021, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

a) No país;

b) Serviços nacionais que atendam às normas técnicas brasileiras, na forma definida no art. 26 da Lei 14.133/21.

7.26. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

7.27. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

7.27.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada dos documentos complementares (Anexos II e III), quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

7.28. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

7.29. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

7.30. Considera-se inexequíveis as propostas que não atenderem ao disposto no artigo 59, inciso III, § 4º, da Lei nº 14.133/21, de acordo com o Art 29 do Decreto Municipal:

a) valor inexequível de bens e serviços em geral: é o preço ofertado inferior a 50% (cinquenta por cento) do orçamento de referência, em que o agente de contratação comprova que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta, bem como inexistir custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta;

7.30.1. Caso o Pregoeiro verifique que os preços se apresentem presumidamente inexequíveis, concederá ao licitante um prazo razoável (no mínimo duas horas) para, através de documentação pertinente, demonstrar sua viabilidade.

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

7.30.3. Serão considerados preços manifestamente inexequíveis, aqueles que não venham a ter demonstrado sua viabilidade, através de planilha de composição de custos, ou documentação que comprovem que os custos são coerentes com os de mercado ou situação excepcional que garanta a viabilidade da proposta.

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

7.30.5. Caso o licitante não apresente a documentação no prazo supramencionado a proposta será desclassificada.

7.30.6. Ressalte-se que, em licitações do tipo menor preço por lote ou menor preço global, a abusividade/inexequibilidade será verificada item a item da Proposta de Preços, desclassificando-se as propostas que apresentem itens abusivos ou inexequíveis, na formação do preço do lote ou global.

7.30.7. Não serão motivos de desclassificação simples omissões que sejam irrelevantes para o atendimento da proposta.

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

7.32. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

7.33. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação. Nesta hipótese o pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

7.34. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

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

8 - DA HABILITAÇÃO

8.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

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

8.1.3. Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

8.1.4. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas dos itens 8.1.2 a 8.1.4 acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)

8.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

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

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

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

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

8.7. 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.

8.8. Para habilitar-se na presente licitação a proponente deverá inserir os seguintes documentos na plataforma eletrônica do BNC – Bolsa Nacional de Compras,

8.9. Habilitação Jurídica:

8.9.1. No caso de sociedade empresária, sociedades anônimas, empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

8.9.2. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.9.3. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldomicroempreendedor.gov.br;

8.9.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

8.9.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

8.9.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

8.9.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

8.9.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

8.10. Habilitação Fiscal e Trabalhista:

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

8.10.2. Prova de Regularidade com a Fazenda Federal e Dívida Ativa da União;

8.10.3. Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual;

8.10.4. Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do licitante;

8.10.5. Prova de Regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS (Certificado de Regularidade do FGTS - CRF);

8.10.6. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (www.tst.jus.br);

8.10.7. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Pública do seu domicílio ou sede;

8.10.8. A microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

8.11. Qualificação Econômico-Financeira.

8.11.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

8.12. Demais exigências;

8.12.1. Declaração da licitante de cumprimento do disposto no Art. 54, inc. I, alínea "a" e inciso II, alínea "b", da Constituição Federal, assinada por representante legal da empresa. (Anexo IV) legal que nenhum dos sócios ocupa qualquer cargo político, nas três esferas de governo (Municipal, Estadual e Federal).

8.12.2. Declaração de Enquadramento de Microempresa e ou Empresa de Pequeno Porte. Obs: Apenas aos licitantes que invocarem a condição. (Anexo V)

8.12.3. Declaração que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias; (Anexo VI)

8.12.4. Declaração de idoneidade e conhecimento do edital. (Anexo VII)

8.12.5. Declaração da licitante de não emprego de menores. (Anexo VIII)

8.12.6. 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. (Anexo IX)

8.12.7. Certidão Simplificada da Junta Comercial, em se tratando de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, emitida com antecedência máxima de 90 (noventa) dias contados a partir de suas respectivas emissões, devendo estar válidas na data do recebimento dos documentos de habilitação. No caso de sociedade civil, apresentar Certidão do Cartório de Títulos e Documentos com mesmo prazo de antecedência de emissão;

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

8.12.7.2. Uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias

úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

8.12.7.2.1. O prazo de prorrogação de que trata o item anterior, deverá sempre ser concedido pela Administração quando requerida pelo licitante, a não ser que exista urgência na contratação ou prazo insuficiente para empenho, devidamente justificado pelo órgão ou entidade promotora.

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

8.13. Os documentos apresentados sem disposição expressa do órgão expedidor quanto a sua validade, terão o prazo de vencimento de 60 (sessenta) dias contados a partir da data de sua emissão.

8.13.1. Estão excluídos da presunção deste item, os atestados de capacidade técnica ou responsabilidade técnica e aqueles documentos que por sua natureza sejam incompatíveis com exigência de prazo de validade.

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

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

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

9. DA SUSPENSÃO E REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

9.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

9.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

9.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, e/ou publicação de aviso no site do município de acordo com a fase do procedimento licitatório.

10 - DOS RECURSOS

10.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata a intenção de recorrer, sob pena de preclusão, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para a apresentação das razões do recurso ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

10.1.1. Assim que a o Pregoeiro Habilitar a empresa arrematadora do pregão, o sistema eletrônico habilitará o campo para que as proponentes interessadas manifestem eletronicamente o seu recurso. Esta fase é aberta e fechada automaticamente pelo sistema eletrônico do pregão, ficando aberta por 15 minutos.

10.1.2. As razões e contrarrazões dos recursos deverão ser apresentadas por escrito, dirigidas a pregoeira, através do endereço eletrônico: <http://www.bnc.org.br>.

10.2. O recurso de que trata o inciso I do art. 164, da lei 14.133/21, será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

10.4. O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

11 - DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E ADJUDICAÇÃO

11.1. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE.

12.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

12.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, modelo (se for o caso),

procedência e prazo de garantia ou validade, além de fazer referência à autorização de fornecimento que lhe deu origem;

12.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

12.1.3. Remover, reparar, corrigir, refazer ou substituir, por sua conta, no total ou em parte, todo o material que estiver em desacordo com as especificações do Termo de Referência, no qual for constatada falha, defeito, incorreção ou qualquer dano, ainda que, em decorrência de transporte ou acondicionamento, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados do recebimento da notificação.

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

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

12.1.6. Manter seus empregados, quando nas dependências da Contratante, devidamente identificados;

12.1.7. Responder por todos os ônus referentes ao fornecimento contratado, tais como impostos, taxas, encargos sociais e obrigações trabalhistas e civis, decorrentes do objeto deste Edital;

12.1.8. Comunicar imediatamente à Contratante, por escrito, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorra durante a entrega dos materiais, para adoção de medidas cabíveis;

12.1.9. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto deste Edital;

12.1.10. Emitir e apresentar as notas fiscais, discriminando os valores unitários e totais;

12.2. São obrigações da contratante:

12.2.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no edital e seus anexos.

12.2.2. Verificar minuciosamente a conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes no edital e seus anexos.

12.2.3. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.

12.2.4. Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pelo fornecedor, nos termos do Edital, do Termo de Referência e da Proposta.

12.2.5. Indicar os locais e horários em que deverá ser entregue o objeto.

12.2.6. Permitir ao pessoal do fornecedor acesso ao local da entrega, observadas as normas de segurança.

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

13.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133/21, Art. 155 a Contratada que:

- I - dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III - dar causa à inexecução total do contrato;
- IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

13.2. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

13.3. De acordo com Art. 156, serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

- I - advertência;
- II - multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, ao recusar-se ou deixar de executar quaisquer dos itens empenhados.
- III - multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, no atraso da execução dos serviços solicitados, por prazo superior a 30 dias ou em casos de rescisão contratual.
- IV - impedimento de licitar e contratar;
- V - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

§ 1º Na aplicação das sanções serão considerados:

- I - a natureza e a gravidade da infração cometida;
- II - as peculiaridades do caso concreto;
- III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.4. Na hipótese de atraso no cumprimento de quaisquer obrigações assumidas pela Contratada, à esta será aplicada multa de 0,66% (zero vírgula sessenta e seis por cento) sobre

o total devido, por dia de atraso, limitado ao valor máximo de 10% do valor da parcela inadimplida (considera-se parcela inadimplida a parte não executada do objeto contratado).

13.5. A recusa injustificada da adjudicatária em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente dentro do prazo de 05 (cinco) dias, a contar da convocação, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando a adjudicatária às penalidades legalmente estabelecidas.

14. CONDIÇÕES DE ENTREGA E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

14.1. O local de entrega sempre será informado no momento da autorização de fornecimento, sendo sempre localizado dentro do perímetro urbano do Município de Arroio Trinta. Exceto para entregas relativas ao Corpo de Bombeiros Militar, que devem ser realizadas no endereço Rua Padre Agostinho Robaldi, Centro de Salto Veloso - SC. .

14.2. Prazo de entrega: Para ambos os setores, as entregas deverão ser realizadas de forma fracionada ao longo do exercício de 2025. As autorizações serão emitidas com antecedência de pelo menos 05(cinco) dias.

a) CRAS: As entregas deverão ser realizadas pelas proponentes vencedoras, conforme cronograma pré-estabelecido pelo CRAS: Panificados 3 entregas semanais (segunda, terça e quarta), demais itens 1 entrega semanal.

b) Grupo da 3ª Idade: As entregas deverão ser realizadas pelas proponentes vencedoras, conforme cronograma pré-estabelecido pela Secretaria de Assistência Social: Entrega semanal e na última semana de cada mês os panificados 2 entregas (segunda e quarta).

c) Entregas relativas às autorizações do Corpo de Bombeiros Militar, deverão ocorrer de forma mensal para itens não perecíveis e de forma semanal (toda terça-feira) para perecíveis.

d) Os demais setores da Administração farão autorizações de fornecimento aleatórias ao longo do exercício, conforme ocorrerem os eventos.

14.3. Ficam designados para a fiscalização da execução contratual os Secretários e Diretores Municipais de cada setor solicitante, telefone (49) 3535-6000.

14.3.1 – O Fiscal será assessorado tecnicamente, sempre que necessário, pelos profissionais do Município em suas respectivas áreas de atuação.

14.3.2 – Caberá ao Fiscal verificar se o objeto do presente certame, atende à todas as especificações e demais requisitos exigidos, bem como autorizar o pagamento da respectiva nota fiscal, e participar de todos os atos que se fizerem necessários para o adimplemento a que se referir o objeto licitado.

14.3.3 O fiscal do contrato deverá, por ocasião do recebimento:

- a) Verificar o cumprimento das características e especificações constantes no edital e seus anexos, com relação ao produto que estará sendo entregue pelo Licitante vencedor.
- b) Confrontar a marca e fabricante do produto a ser entregue com relação à marca e fabricante do produto constante na Autorização de Fornecimento, de forma a constatar o cumprimento, por parte do Licitante Vencedor, da sua proposta de preços vencedora, habilitada, adjudicada e homologada.

- c) Anotar e documentar em registro próprio e circunstanciado todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, determinando o que for necessário à regularização e correção das faltas ou defeitos observados.
- d) Cobrar, junto à licitante vencedora, o cumprimento dos prazos bem como todas as demais condições do edital e contrato.

14.4. De acordo com o Art. 140 da lei 14.133/21, o objeto do contrato será recebido:

- a) provisoriamente no ato da entrega, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico;
- b) definitivamente em até 02 (dois) dias úteis, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais;

15. DO PAGAMENTO

15.1 - O pagamento será efetuado de maneira fracionada, por transferência bancária, em até 30 (trinta) dias após cada entrega de mercadorias, acompanhadas das respectivas Notas Fiscais/Faturas, apresentadas na Tesouraria da Prefeitura.

15.1.1. Caberá ao Fiscal verificar se o objeto do presente certame, atende à todas as especificações e demais requisitos exigidos, bem como autorizar o pagamento da respectiva nota fiscal.

15.1.2. No pagamento o Município poderá efetuar a retenção de tributos (IR, INSS e ISS) decorrentes de responsabilidade solidária, conforme a legislação tributária aplicável em cada caso. **Neste sentido, pedimos atenção a IN 1.234/12 da RFB sobre o IRRF.** Bem como, informamos que o Município não possui convênio para retenção de PIS, COFINS e CSLL (art. 33 da lei 10.833/03).

15.2 - O número do CNPJ - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - constante das notas fiscais/faturas deverá ser aquele fornecido na fase de habilitação.

15.3 - **Nenhum** pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito do reajustamento de preços ou correção monetária.

15.4 - Não haverá reajuste, nem atualização de valores, exceto na ocorrência de fato que justifique a aplicação do equilíbrio econômico financeiro do contrato, conforme parâmetros do artigo 135, da Lei nº 14.133/2021.

16. DOS ESCLARECIMENTOS

16.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser protocolados exclusivamente na plataforma BNC, em campo próprio no sistema, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.

16.2. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 3(três) dias úteis, contados da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

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

17. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

17.1. Decairá do direito de impugnar os termos do Edital aquele que não fizer até 03 (três) dias úteis da data designada para a realização do Pregão, apontando de forma clara e objetiva as falhas e/ou irregularidades que entende viciarem o mesmo.

17.2. Quando a impugnação ao edital deverá ser realizada EXCLUSIVAMENTE por FORMA ELETRÔNICA no endereço eletrônico <http://www.bnc.org.br>.

17.2.1. Caberá ao Pregoeiro decidir, no prazo de 03(três) dias úteis, sobre a impugnação interposta.

17.3. Se procedente e acolhida a impugnação do edital, seus vícios serão sanados e nova data será designada para a realização do certame.

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

18.4. - Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração e/ou apresentação de documentação relativa ao presente Edital.

18.5. - O resultado desta licitação será publicado no site oficial do Município, disponível na internet, no endereço www.arroiofrinta.sc.gov.br.

18.6. - O objeto deste Pregão poderá sofrer acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento), conforme o art. 25, da Lei 14.133/21.

18.7. - Detalhes não citados, referentes ao fornecimento, mas que a boa técnica leve a presumir a sua necessidade, não deverão ser omitidos, não sendo aceitas justificativas para sua não apresentação.

18.8. – O Município de Arroio Trinta, poderá **revogar a licitação** em face de razões de interesse público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

18.9. - O Pregoeiro E a Equipe de Apoio prestarão os esclarecimentos necessários, bem como irão dirimir as dúvidas suscitadas, de segunda a sexta-feira, das 07h:30m às 11h:30m e das 13h:00m às 17h:00m, através dos telefones (49) 35356000 ou pessoalmente (Rua XV de novembro, 26, Centro, Arroio Trinta, SC).

ANEXO I – Termo de Referência.

ANEXO II – Identificação empresa e representante.

ANEXO III – Dados Bancários.

ANEXO IV – Declaração de não ocupação de cargos políticos.

ANEXO V – Declaração de Enquadramento de Microempresa e ou Empresa de Pequeno Porte.

ANEXO VI – Declaração que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

ANEXO VII - Declaração de idoneidade e conhecimento do edital.

ANEXO VIII - Modelo de declaração de não emprego de menores.

ANEXO IX – Declaração de cumprimento de exigências de cargo reserva.

ANEXO X – Minuta contrato.

Arroio Trinta – SC, 18 de fevereiro de 2025.

ANTONIO SERIGHELLI
Prefeito Municipal

ANEXO I

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0014/2025-PE

TERMO DE REFERÊNCIA.

De acordo com a Lei Complementar Federal nº 123/2006, alterada pela Lei nº 147/2014, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 2540/2024, os lotes 2,3,4,5,e 6 destinase EXCLUSIVAMENTE À PARTICIPAÇÃO DE MPE's.

Lote 01 – Ampla concorrência.

1. DO OBJETO

1.1 Este certame licitatório tem como objeto a **Escolha da proposta mais vantajosa, objetivando a aquisição de gêneros alimentícios, frutas, legumes, carnes e panificados, em atendimento as necessidades de diversos setores do Município de Arroio trinta, do Fundo Municipal de Saúde, Polícia Militar e Corpo de Bombeiros Militar, com julgamento por lotes, de acordo com as exigências estabelecidas pelo edital e seus anexos.**

2. JUSTIFICATIVA PARA ANÁLISE EM LOTES

O Município de Arroio Trinta adotou a adjudicação em lotes no seu Pregão para aquisição de gêneros alimentícios, conforme já praticado em anos anteriores. Esta adoção é motivada pela experiência prática adquirida, em que costumeiramente tínhamos grande competitividade em alguns itens, mas em compensação em outros itens ficavam desertos, por falta de interesse dos fornecedores.

Isso ocorre devido ao pequeno quantitativo de alguns itens, o que impede a economia de escala e por via de consequência, desestimula os fornecedores a cotarem os mesmos, causando transtornos à Administração Públicos.

Assim, agrupamos os itens junto com outros da mesma natureza, a fim de estimular os fornecedores a oferecerem propostas para os mesmos, já que, sendo a adjudicação por lotes, para que possam cotar os itens de grande interesse, são obrigados a cotar os itens para os quais a quantidade é pequena.

Ressaltamos que os itens foram agrupados de acordo com suas semelhanças, o que não causa prejuízo à competitividade à medida em que há vários fornecedores no mercado capazes de cotar todos os itens de cada respectivo lote.

A aglutinação de itens com características semelhantes e de mesma natureza já é reconhecida como lícita pela jurisprudência do TCU, pois em situações como esta a aglutinação não interfere na competitividade do certame, aliás, pelo contrário, é um estímulo à participação de fornecedores pois garante-se ao fornecedor um maior valor mínimo de contrato a ser assinado. Em pregões anteriores, era comum a situação de termos fornecedores que ganhavam apenas alguns itens, ocasionado contratos muito pequenos, cujos custos com a logística causava prejuízos aos fornecedores.

Além do exposto acima, a adjudicação em lotes, diminui o número de contratos assinados, facilitando a sua gestão e fiscalização e agiliza os processos de recebimento e conferência, melhorando a gestão administrativa.

3. DESCRIÇÃO COMPLETA E VALOR MÁXIMO ADMISSÍVEL:

3.1. Nos termos do disposto do Art. 23 da Lei 14.1333, com base na pesquisa de mercado realizada durante a fase interna do processo licitatório, fixa-se os valores máximos admissíveis para cada item deste certame, conforme quadro discriminado abaixo. A licitante fica ciente de que a **proposta de preços com o valor superior ao limite estabelecido será desclassificada.**

3.2. Conforme consignado no início do edital, o julgamento da licitação será por lote, dessa forma o fornecedor poderá cotar **quantos lotes for de seu interesse**, porém deverá **cotar todos os itens daquele respectivo lote**, sob pena de desclassificação da proposta.

Lote	Item	Material/Serviço	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
LOTE 1 - PANIFICADOS						
1	1	31831 - Sonho pequeno de doce de leite. Sonho pequeno assado recheado com doce de leite, peso não inferior a 40 gramas, passado no açúcar com canela.	Un	650	4,33	2.814,50
1	2	26576 - Pizza mista. Com queijo, milho, ervilha, presunto cozido, cebola e azeitona, assada, peso não inferior a 700 gramas, cortada em 16 pedaços em formato de triângulos.	Un	72	35,93	2.586,96
1	3	26573 - Pizza de calabresa. Assada, peso não inferior a 700 gramas, cortada em 16 pedaços em formato de triângulos. Massa própria de pizza, com molho de tomate, bastante queijo e calabresa. Regada com orégano.	Un	52	36,40	1.892,80
1	4	26574 - Pizza de Frango com catupiry. Assada, peso não inferior a 700 gramas, cortada	Un	67	35,93	2.407,31

		em 16 pedaços em formato de triângulos. Massa própria de pizza, com molho de tomate, bastante frango desfiado, catupiry, cebola e azeitona. Regada com orégano.				
1	5	31809 - Cuca de cenoura com cobertura de chocolate. Tamanho mínimo de 30 x 40 servida em bandeja grande de plástico.	Un	54	53,33	2.879,82
1	6	31808 - Cuca de banana caramelizada. Tamanho mínimo de 30 x 40 servida em bandeja grande de plástico.	Un	59	58,33	3.441,47
1	7	31811 - Cuca Nega maluca. Recheada com brigadeiro e coco, com cobertura de nega maluca e chocolate granulado. Tamanho mínimo de 30 x 40 cm, servida em bandeja grande de plástico.	Un	58	60,00	3.480,00
1	8	29022 - Sanduiche natural. Feito com pão de forma integral, cenoura ralada, carne de frango desfiada, tomate, patê de maionese com ricota ou catupiry e alface. Formato do sanduiche triangular. Uma fatia de pão de forma dá um sanduiche. Embalados em plástico filme, um a um.	Un	750	7,33	5.497,50
1	9	40370 - Mini salgados diversos. A variedade será informada no momento da emissão da autorização de fornecimento, que poderá incluir os seguintes mini salgados: Enroladinho de salsicha, risolis de frango, bolinha de queijo, almofadinha presunto e queijo, pastelzinho de carne, coxinha de frango.	Un	4.600	1,57	7.222,00

1	10	31807 - Cuca caseira tipo pão. Recheada com pedaços de chocolate, doce de leite e creme de leite. Com peso médio de 600 gramas. Embalada uma a uma em plástico transparente lacrado.	Un	53	23,00	1.219,00
1	19	31812 - Cuca salgada. Assada recheada com queijo, milho, ervilha, cebola e tomate, palmito. Tamanho mínimo de 30 x 40 cm, servida em bandeja grande de plástico.	Un	49	63,33	3.103,17
1	20	31832 - Sonho pequeno de goiaba. Sonho pequeno assado, recheado com goiaba, peso não inferior a 40 gramas, passado no açúcar com canela.	Un	380	4,00	1.520,00
1	21	28995 - Crostoli doce com calda de açúcar.	KG	187	32,50	6.077,50
1	22	26572 - Pastel frito, tamanho grande. Peso de 100 gramas, podendo ter variação de até 10%. Recheado com carne de gado.	Un	550	7,00	3.850,00
1	23	26571 - Pastel frito, tamanho grande. Peso de 100 gramas, podendo ter variação de até 10%. Recheado com carne de frango.	Un	550	7,00	3.850,00
1	68	26568 - Pastel Assado, tamanho grande. Peso de 100 gramas, podendo ter variação de até 10%. Recheado com carne de gado.	Un	350	7,50	2.625,00
1	69	26569 - Pastel Assado, tamanho grande. Peso de 100 gramas, podendo ter variação de até 10%. Recheado com carne de frango com catupiry.	Un	350	7,50	2.625,00
1	70	26570 - Pastel Assado,	Un	350	7,50	2.625,00

		tamanho grande. Peso de 100 gramas, podendo ter variação de até 10%. Recheado com queijo e presunto.				
1	71	36009 - Bolos Recheados. Cada bolo com aproximadamente 02 kg, coberto com chantilly e decorados (vários recheios)	Un	78	93,33	7.279,74
1	72	31810 - Cuca de goiaba. Com cobertura de farofa doce tamanho mínimo de 30x40 servida em bandeja grande de plástico.	Un	51	60,00	3.060,00
1	73	31806 - Cuca alemã. Tamanho mínimo de 30 x 40 servida em bandeja grande de plástico.	Un	21	58,33	1.224,93
1	74	31815 - Pão de queijo tamanho médio. Peso de 40 gramas podendo ter variação de até 10%. Ingredientes com ovos, azeite, polvilho azedo, queijo, leite, com glúten. Com valor energético por unidade de 55 kcal; carboidratos 9g;proteínas 1,3 g; gordura totais 1,4g ; gordura trans, saturada e fibra alimentar 0 g; sódio com 21 mg.	Un	1.600	3,17	5.072,00
1	75	26575 - Pizza de quatro queijos. Assada, peso não inferior a 700 gramas, cortada em 16 pedaços em formato de triângulos. Massa própria de pizza, com 4 tipos de queijo: queijo prato, mussarela, requeijão e provolone. Regada com orégano.	Un	40	35,93	1.437,20
1	76	26577 - Pizza portuguesa.	Un	40	35,93	1.437,20

		Assada, peso não inferior a 700 gr, cortada em 16 pedaços em formato de triângulos. Massa própria de pizza, com molho de tomate, bastante, ovo, cebola, tomate, azeitona e queijo.				
1	77	29198 - Pão Francês. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal. Peso aproximadamente entre 40 e 50 gramas.	Um	700	0,65	455,00
1	78	31818 – Pão para Hot Dog. Pacotes com 8 unidades. Cada unidade com peso 50 gramas podendo ter variação de até 10%. Feito com sal, açúcar, água, gordura, farinha de trigo e fermento. Contem glúten. Embalado em saco plástico transparente lacrado. Prazo de validade não inferior a 5 dias. Tamanho aproximado de cada pãozinho. 0,13 cm x 0,06cm x 0,06.	PCT	80	11,00	880,00
1	79	28996 – Crostoli salgado, pacote de 1 kg.	KG	85	35,00	2.975,00
1	80	31798 - Bolacha tipo caseira. Tradicional, pacotes com no mínimo 390g.	PCT	140	16,00	2.240,00
1	81	31813 - Enrolado de salsicha. Salsicha inteira, enrolada com massa de canudinho, frita.	Un	700	3,50	2.450,00
1	82	29020 – Risolis. Frito, peso de 40 gramas podendo ter variação de até 10% cada Risolis, recheado com carne de frango.	Un	850	4,50	3.825,00
1	83	32673 - Esfirra de carne de frango. Esfirra recheada com carne de frango, peso não inferior a 40 gramas.	Un	360	6,50	2.340,00
1	84	31836 - Coxinha de frango.	Un	630	4,50	2.835,00

		Coxinha recheada com carne de frango, peso não inferior a 40 gramas.				
1	85	26420 - Empadinha com carne de frango. Empadinha recheada com carne de frango, peso não inferior a 40 gramas.	Un	560	5,50	3.080,00
1	86	41205 - Mini X Salada. Mini X salada com pão próprio, salada (tomate e alface) e mini hambúrguer.	Un	760	8,82	6.703,20
1	87	7632 - Salgadinho palitinho frito. Salgadinho palitinho frito, pacote de 1 kg.	Un	35	38,00	1.330,00
1	88	24628 - Docinhos (coco, brigadeiro, amendoim, etc)	Un	1.300	3,00	3.900,00
1	89	41206 - Cookies (diversos recheios).	Un	600	3,25	1.950,00
1	90	41207 - Danuts (diversos recheios).	Un	600	4,50	2.700,00
1	91	39096 - Mini pastel de carne de frango. Mini pastel de carne de frango, peso não inferior a 40 gramas.	Un	450	1,62	729,00
1	92	38580 - Mini pastel de carne de gado. Mini pastel de carne de gado, peso não inferior a 40 gramas.	Un	450	1,62	729,00
1	93	32824 - Mini sanduiches. Mini sanduiches, com pão presunto, queijo.	Un	450	2,00	900,00
1	94	41208 - Bolo de pote (diversos sabores).	Un	700	7,00	4.900,00
1	95	41209 - Rocambole recheado. Rocambole recheado com leite condensado e coco.	KG	45	44,00	1.980,00
1	96	41210 - Rocambole recheado. Rocambole recheado com brigadeiro e chocolate.	KG	45	44,00	1.980,00
1	97	41211 - Panetone de Chocolate. Panetone contendo	Un	30	17,75	532,50

		minimamente 400 gramas.				
1	98	41212 - Panetone de Frutas. Panetone contendo minimamente 400 gramas.	Un	30	16,25	487,50
1	118	32876 - Pão fatiado (aproximadamente 20 fatias).	Un	80	11,44	915,20
1	Valor total do lote					130.044,50
LOTE 2 - HORTIFRUTIGRANJEIROS						
2	11	31770 - Melancia. "Fruta in natura" de 1ª qualidade, com casca sadia, peso médio entre 10 e 12 kg.	KG	60	3,06	183,60
2	12	31768 - Maçã gala. Fruto com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	86	10,13	871,18
2	13	31765 - Banana Caturra. Características: tamanho médio, apresentando-se mesclado (maduro e de vez) e de primeira qualidade	KG	116	3,74	433,84
2	32	31900 - Pinhão. Fresco, in natura, não brotados, sem sujidades ou parasitas.	KG	40	10,12	404,80
2	33	31708 - Batata Doce. Características: lavada, lisa, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas, com cor e sabor	KG	110	5,24	576,40

		característicos.				
2	45	<p>31739 - Ovos de Galinha. Características: vermelhos, tipo grande, frescos, selecionados, com embalagem primária atóxica em dúzias. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Embalagem deverá estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.</p>	DZ	63	9,82	618,66
2	99	<p>31769 - Mamão Formosa. Fruto com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.</p>	KG	40	6,40	256,00
2	100	<p>31771 - Melão. “In natura”, de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e</p>	KG	30	6,40	192,00

		variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de partes danificadas, excessivamente maduro que impeça o consumo. A polpa deve estar intacta e firme.				
2	101	31763 – Abacaxi. Fruto com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	Un	20	7,10	142,00
2	102	26538 - Laranja pera. Fruto com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	80	6,88	550,40
2	103	31767 - Pêssego - fruta da época. "In natura", preferencialmente orgânico. De primeira qualidade, com casca sadia, sem batidas, danos ou partes	KG	30	8,45	253,50

		estragadas. Tamanho médio em torno de 90g e grau de maturação intermediário.				
2	104	31300 - Manga. Madura, coloração amarelo - avermelhado, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassado, propriedades organolépticas características. para consumo na semana da entrega.	KG	20	6,47	129,40
2	105	36011 - Bergamota - fruta da época.	KG	10	6,90	69,00
2	106	36012 - Ameixa - fruta da época.	KG	10	8,00	80,00
2	107	28979 - Kiwi Fruto - fruta da época. Com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	10	21,10	211,00
2	108	32444 - Morango - fruta da época. Preferencialmente orgânico. Características Técnicas: deve apresentar as características de qualidade, bem definidas, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e sujidades. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos	KG	10	36,85	368,50

		resistentes.				
2	109	39090 - Uva de Mesa. A uva deve ser fresca, limpa de boa qualidade, sem sujidade ou grãos amassados; O transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	10	17,02	170,20
2	110	39091 - Uva Niágara. A uva deve ser fresca, limpa de boa qualidade, sem sujidade ou grãos amassados; O transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	15	6,60	99,00
2	111	39092 – Pêra. Fruto in natura, de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.	KG	30	8,36	250,80
2	112	39093 - Alface Americana. Preferencialmente orgânica. Características: de primeira qualidade, folhas firmes, íntegras, adequadas para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em	Un	30	3,00	90,00

		embalagem de polietileno atóxico.				
2	113	31772 - Repolho Branco. "In natura", preferencialmente orgânico. Hortaliça de tamanho grande, com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física ou biológica.	KG	10	4,01	40,10
2	114	39094 - Repolho Roxo. Preferencialmente orgânico. Hortaliça de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física ou biológica.	KG	10	5,06	50,60
2	115	32441 - Cenoura. "In natura", preferencialmente orgânica. Sem folhas. Características Técnicas: deve apresentar as características de qualidade, bem definidas, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e sujidades. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico.	KG	30	6,70	201,00
2	116	31773 - Tomate Longa Vida.	KG	70	6,13	429,10

		<p>“In natura”, preferencialmente orgânico. Fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade. Limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Produtos demasiadamente maduros não serão aceitos.</p>				
2	117	<p>31722 - Cebola Branca. Características: íntegras e de primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.</p>	KG	60	4,25	255,00
2	129	<p>31705 - Alho Nacional. Características: de primeira qualidade, graúdo, firme, intacto, com cabeças inteiras e com todas as partes comestíveis aproveitáveis.</p>	KG	10	26,06	260,60
2	130	<p>31294 - Batata Inglesa. “In natura”. Características: tamanho médio, lavada, lisa, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas, com cor e sabor característicos.</p>	KG	50	3,91	195,50
2	131	<p>27357 - Cenoura. Características: in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, coloração uniforme, com casca sadia, não deve apresentar</p>	KG	10	4,01	40,10

		rachaduras ou cortes na casca. Não deverá ser entregue cenoura diversa.				
2	132	28985 - Repolho Branco. Hortaliça de tamanho grande, com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	Un	20	3,99	79,80
2	133	16283 - Maço de tempero verde - Salsa e cebolinha. maço de tempero verde, contendo minimamente 150g.	MAÇO	10	4,00	40,00
2	Valor total do lote					7.542,08
LOTE 3 – CARNES E ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL						
3	49	28967 - Salsicha para Hot-dog de carne suína. Pacote contendo minimamente 500g.	PCT	35	12,70	444,50
3	62	39085 - Carne Bovina de 1ª qualidade - em cubos "Tipo Xixo" Características: a carne deve ser de 1ª qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, fresca, resfriada de 0 a 7 °C, respeitando as recomendações do fabricante, conforme legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e composição do produto,	KG	75	49,66	3.724,50

		lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, e quantidade (peso). Sua apresentação deve ser em cubos "tipo xixo", em embalagem à vácuo, intacta, acondicionada em sacos de polipropileno de 1 kg. Prazo de validade: máximo de 60 dias. O transporte deve ser refrigerado.				
3	63	<p>39086 - Carne Suína de 1ª qualidade - em cubos "Tipo xixo".</p> <p>Características: a carne deve ser de 1ª qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, fresca, resfriada de 0 a 7 °C, respeitando as recomendações do fabricante, conforme legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, e quantidade (peso). Sua apresentação deve ser em cubos "tipo xixo", em embalagem à vácuo, intacta, acondicionada em sacos de polipropileno de 1 kg. Prazo de validade: máximo de 60 dias. O transporte deve ser refrigerado.</p>	KG	45	29,01	1.305,45
3	64	<p>31342 - Linguiça Toscana.</p> <p>Congelada a -12 a -18°C. Características: preparada com carne suína de altíssima qualidade, pouca gordura e temperos equilibrados.</p>	KG	50	23,98	1.199,00

		Embalagem de 1 kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, informações nutricionais, carimbo de inspeção SIF, SIE ou SIM. Validade mínima de 3 meses. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.				
3	65	17414 - Carne de frango, Coxa e Sobre Coxa com Osso. Características: a carne deve ser de 1ª qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, fresca, resfriada de 0 a 7 °C, respeitando as recomendações do fabricante, conforme legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o carimbo de inspeção estadual ou federal, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, e quantidade (peso). Sua apresentação em embalagem à vácuo, intacta, acondicionada em sacos de polipropileno de 1 kg. Prazo de validade: máximo de 60 dias. O transporte deve ser refrigerado.	KG	60	12,26	735,60
3	123	16966 - Peito de Frango Com Pele e Osso. Características técnicas: congelado a -12°C ou menos. A carne deve ser firme e sem	KG	30	21,33	639,90

		manchas, peça lisa e coloração clara e odor característico. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem deve estar intacta. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.				
3	124	31335 - Carne de Frango, Coxa e Sobre Coxa com Osso. Características técnicas: congelado a -12 a -18°C, respeitando as recomendações do fabricante, com pesagem média de 250g por peça. A carne deve ser firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: deve estar intacta. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.	KG	50	11,71	585,50
3	125	41010 - Bife bovino de primeira, coxão mole.	KG	40	41,99	1.679,60

		<p>Características técnicas: Carne bovina, cortada em fatias (bife) de 60/70g, congelada a -12 a -18°C, sem gordura, sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem intacta à vácuo. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, com 1 Kg. A rotulagem deve ser individual e conter: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: máximo de 3 meses. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.</p>				
3	126	<p>41012 - Carne bovina moída magra, de 1ª qualidade.</p> <p>A carne deve ser de boa qualidade</p> <p>Características técnicas: Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme, não amolecida e nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, parasitas ou sujidades e com odor agradável. Livre de qualquer substância que possa se contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Deve seguir a portaria SDA nº664, de 30 de setembro de 2022 que dispõe sobre o regulamento técnico de identidade e qualidade de carne moída. A porcentagem máxima de gordura da carne moída deverá ser informada no painel principal, próximo à denominação de venda. É</p>	KG	40	37,99	1.519,60

	<p>ingrediente obrigatório na fabricação de carne moída, a carne obtida das massas musculares esqueléticas, conforme a espécie animal utilizada como matéria prima. A matéria-prima para fabricação de carne moída deve ser exclusivamente carne, submetida a processamento prévio de resfriamento ou congelamento. As carnes utilizadas como matéria-prima na elaboração da carne moída devem estar livres de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. É permitido somente o uso da gordura inerente ao corte, utilizado para a produção de carne moída. Não é permitida a obtenção de carne moída a partir de moagem de carnes oriundas da raspagem de ossos, ou obtidas de quaisquer outros processos de separação mecânica dos ossos. Não é permitida a utilização de carne industrial para a fabricação de carne moída. Não é permitida a obtenção de carne moída a partir de moagem de miúdos. A carne deve estar congelada a -</p>				
--	---	--	--	--	--

		12 a -18°C. Embalagem à vácuo, intacta, acondicionada em sacos de polipropileno de 1 kg, com a especificação do peso em cada pacote. A rotulagem deve ser individual e conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 3 meses. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.				
3	127	40380 - Carne suína com pele resfriada. O produto deverá possuir registro no ministério da agricultura - Serviço de inspeção federal (sif), serviço de inspeção estadual (sie) ou serviço de inspeção municipal. Pedaçõs com aproximadamente de 1kg.	KG	30	15,66	469,80
3	128	35783 - Carne suína, costela picada. Características técnicas: deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico, possuir os ossos costais e músculos intercostais, sem couro e pouca gordura. Fresca, resfriada de 0 a 7 °C, respeitando as recomendações do fabricante. Embalagem à vácuo, lacrada e intacta, contendo 1 kg. Prazo de validade: máximo de 60 dias. A rotulagem deve conter: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência	KG	30	24,67	740,10

		da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais, conforme legislação. O transporte deve ser refrigerado.				
3	138	29021 - Salame colonial de carne suína, defumado, tipo italiano. Com rótulo de inspeção das unidades responsáveis.	KG	20	43,17	863,40
3	Valor total do lote					13.906,95
LOTE 4 – REFRIGERADOS, LATICÍNIOS E DERIVADOS						
4	18	31732 - Leite Integral Longa Vida. Caixa com 12 unidades. Cada unidade deve conter as seguintes Características técnicas: leite integral fluído, processado através do sistema Ultra High Temperatura (UHT). O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Contendo 1 L. Embalagem: Tetra Pack ou Tetra Brick Aseptic. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. As caixas não podem estar amassadas e as bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de validade: mínimo de 120 dias.	CX	36	68,24	2.456,64
4	37	31756 – Iogurte de morango. Iogurte batido com polpa de	Un	28	10,26	287,28

		fruta com embalagens de 900g no sabor morango,				
4	38	31757 - Iogurte de coco. Iogurte batido com polpa de fruta com embalagens de 900g no sabor, coco.	Un	28	10,26	287,28
4	41	31717 - Leite Condensado. Caixa com 27 unidades de 395 gramas. Embalagem UHT. Ingredientes: leite integral e/ou leite em pó, açúcar e lactose. Rótulo com indicação do fornecedor, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente.	CX	1	102,33	102,33
4	43	21966 - Margarina com sal. Livre de gordura trans, pote 500g.	Un	10	8,48	84,80
4	53	36024 - Presunto cozido, fatiado 200Gr. Presunto cozido, sem capa de gordura, fatiado, elaborado com carne de pernil suíno. Com textura homogênea e macia e cor rosada. Contendo no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote. pacotes de 200g	PCT	75	11,12	834,00
4	54	36026 - Queijo prato fatiado 400Gr. Interfolhado embalagem com 400 gr.	Un	57	25,06	1.428,42
4	119	31320 - Doce de Leite em Pasta. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas e em perfeito estado de conservação. Não	Un	5	20,95	104,75

		<p>deve conter glúten nem soro de leite. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente, cor castanho caramelado, sabor e odor doce característico. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Peso líquido de 900g. Data de fabricação: máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.</p>				
4	121	<p>31330 - Queijo Mussarela Fatiado. De primeira qualidade. Ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.</p>	KG	30	53,85	1.615,50

		Embalagem interfolhada contendo 1 kg.				
4	122	31744 - Presunto Cozido. Presunto cozido, sem capa de gordura, fatiado, elaborado com carne de pernil suíno. Com textura homogênea e macia e cor rosada. Em embalagem de 1 kg contendo no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	30	37,66	1.129,80
4	137	37365 - Polenta em cubos. Polenta pronta para fritar. Pacote de 01 KG	PCT	20	9,56	191,20
4	Valor total do lote					8.522,00
LOTE 5 - BEBIDAS						
5	14	31751 - Suco de uva integral, concentrado 1l. Elaborado a partir de uvas tintas, através de um processo que assegura ao produto todo o valor nutritivo da fruta. 100% natural, excelente para ser apreciado em qualquer ocasião, sua acidez equilibrada leva a uma agradável sensação de refrescância.	Un	230	19,12	4.397,60
5	15	31647 - Refrigerantes de Sabor - 2 Litros. Sabores diversos	Un	162	12,22	1.979,64
5	34	26525 - Suco natural concentrado, sabor laranja. Embalagem 500ml. Sabor 100% natural da fruta, sem aditivos químicos, nem corantes e conservantes.	Un	60	13,50	810,00
5	35	26524 - Suco natural concentrado, sabor abacaxi. Embalagem 500ml. Sabor 100% natural da fruta, sem aditivos químicos, nem corantes	Un	50	12,00	600,00

		e conservantes.				
5	36	26526 - Suco natural concentrado, sabor maracujá. Embalagem 500ml. Sabor 100% natural da fruta, sem aditivos químicos, nem corantes e conservantes.	Un	30	12,00	360,00
5	120	40367 - Água mineral, COM gás. Fardo contendo 12 unidades de garrafas 500 ml.	FARDO	20	27,40	548,00
5	Valor total do lote					8.695,24
LOTE 6 – CEREAIS E ALIMENTOS SECOS.						
6	16	31713 - Café solúvel instantâneo. Granulado, intensidade do sabor tradicional, 100 % café, sem glúten, embalagem em vidro, com 200 gramas	Un	49	26,24	1.285,76
6	17	31704 - Açúcar Refinado. Açúcar Refinado. Características técnicas: produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	PCT	34	23,96	814,64
6	24	31723 - Chá , sabor, amora, 25 saquinhos , caixa com 40g.	CX	17	5,74	97,58
6	25	31725 - Chá , sabor maçã e canela , 25 saquinhos , caixa com 40g.	CX	17	5,74	97,58
6	26	31724 - Chá , sabor, erva doce, 25 saquinhos , caixa	CX	17	5,74	97,58

		com 40 g.				
6	27	36025 - Pipoca de 1ª qualidade. Pacote de 500 gramas	PCT	60	6,55	393,00
6	28	37367 - Mini Confeti de Chocolate. Pacote de 01 KG	PCT	2	25,00	50,00
6	29	31726 - Chocolate granulado. De chocolate ao leite – pacote de 1 kg	PCT	2	20,19	40,38
6	30	31707 - Amendoim grão cru com pele. Pacote com 500 g Embalagem intacta. Amendoins com sabor e aparência bons, sem sujidade.	PCT	45	9,67	435,15
6	31	24596 - Coco ralado, pacote com 100 g	Pct	10	7,08	70,80
6	39	21953 - Biscoito salgado, água e sal. Textura crocante, biscoito novo, pacote 800g.	PCT	5	10,84	54,20
6	40	36010 - Biscoito salgado água e gergelin. Textura crocante pacote com 240 gramas.	PCT	5	10,40	52,00
6	42	31706 - Achocolatado em pó solúvel Instantâneo. Ingredientes Básicos: açúcar e cacau em pó. Deverá conter cerca de 30% de cacau em pó, rico em vitaminas. A embalagem deve conter aproximadamente 1 kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de Validade: mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias	Un	15	19,54	293,10
6	44	31258 - Óleo de Soja Refinado. Características Técnicas: óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar	Un	30	8,70	261,00

		embalagem frágil, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: de 900 ml, não apresentar amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
6	46	24613 - Sagu, pacote com 500 gramas.	Pct	10	7,58	75,80
6	47	24616 - Suco em pó, sabores diversos, pacote com 30 gramas.	Un	50	2,00	100,00
6	48	31277 - Pó Para o Preparo de Gelatina. Com Corante Natural (sabores limão, abacaxi, morango, pêssego, uva e framboesa). Com pouco açúcar, aspecto, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. Embalagem contendo 1 kg do produto. Diluição mínima de 5 litros. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	5	22,95	114,75
6	50	40969 - Polvilho azedo. Produto a base de mandioca, não deve apresentar umidade,	KG	10	12,80	128,00

		resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Deverá ser isento de GLÚTEN. Pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500 g, devidamente rotulado conforme órgão fiscalizador. Validade mínima de 6 meses.				
6	51	31748 - Sal Refinado Iodado. Produto moído e iodado, livre de sujidades, umidade e partículas estanhas ao produto. Pacote com até 1 kg, em polietileno transparente. Prazo de validade: 12 meses. Data de fabricação: 30 dias, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador	KG	3	2,27	6,81
6	52	31730 - Farinha de Trigo. Especial Tradicional. Farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. 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. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 Kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Deve apresentar rotulagem com registro no Ministério da Saúde. Prazo de fabricação: máximo 30 dias.	PCT	5	19,30	96,50
6	55	31740 - Pacote de Batata palha frita. Produzida com óleo de algodão, crocante e sequinha peso da embalagem de 150g. Ingredientes: batata, sal, gordura vegetal sem glúten e	PCT	10	8,00	80,00

		0% gordura trans. Pacote na cor dourada embalagem SOS				
6	56	33920 - Milho verde em sachê de 200g. Deve estar com 80% da validade vigente no momento da entrega.	Un	20	5,00	100,00
6	57	31728 - Ervilha em conserva Sachê 200g. Deve estar com pelo menos 80 % do período de validade vigente no momento da entrega.	Un	20	5,00	100,00
6	58	28946 - Extrato de Tomate Concentrado. Características técnicas: deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes, massa mole, vermelha, cheiro e sabor próprios. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Embalagem: deve estar intacta, em sachês ou latas de 350g em perfeito estado. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Un	20	4,50	90,00
6	59	33919 - Maionese tradicional. Isenta de glúten e de gorduras trans, embalagem com bico dosador contendo minimamente 340g.	Un	8	10,00	80,00
6	60	31232 - Canjica de Milho Branca. Características: tipo 1, classe branca, subgrupo despeliculada,	Un	10	8,00	80,00

		de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Cor branca, odor e sabor próprios. Embalagem primária: em sacos de polietileno transparente, contendo 500 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.				
6	61	27888 - Erva Mate Tradicional. Produto 100% natural, não contém açúcar e nenhum tipo de produto químico. Embalada à vácuo, em embalagens com 1kg. Produzida somente com erva mate nativa.	Un	94	15,50	1.457,00
6	66	39087 - Pacote de Balas Sortidas. Pacote de 1 kg; Balas mastigáveis e duras.	PCT	40	18,58	743,20
6	67	39088 - Bombons - Pacote 01 kg. Bombons de boa qualidade, acondicionados em embalagem de plástico, sem sinais de violação, conter tabela nutricional, nome do fabricante e data de validade não inferior a noventa (90) dias. Deve apresentar aspectos cores e cheiros característicos ao produto. Obs.: Pacote contendo 01 kg. Marcas de referência:	PCT	30	54,07	1.622,10

		Lacta, Garoto.				
6	134	41224 - Colorau 500 gramas. Condimento colorífico em pó de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade. Apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagem de 500g.	Un	10	10,47	104,70
6	135	30692 - Sal temperado refinado. Sal refinado iodado, temperado com salsa, cebola, alho, manjerona, nós-moscada, cebolinha, alecrim, óregano, louro e condimentos. Sem pimenta. Isento de umidade, com aspecto uniforme, cor característica, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas, mofo ou larvas. embalagem com no mínimo 1 kg, resistente, flexível e atóxica.	KG	20	6,49	129,80
6	136	40379 - Filtro de Papel. Filtro de papel para coar café, com micro furos e dupla costura lateral, Nº 103. Embalagem com no mínimo 30 unidades.	Un	20	6,66	133,20
6	139	21939 - Pó para preparo de Gelatina, sabores diversos. Embalagem contendo minimamente 20g.	Un	10	3,00	30,00
6	Valor total do lote					9.314,63
Total Geral						178.025,40

3. DO PAGAMENTO

3.1 - O pagamento será efetuado de maneira fracionada, por transferência bancária, em até 30 (trinta) dias após cada entrega de mercadorias, acompanhadas das respectivas Notas Fiscais/Faturas, apresentadas na Tesouraria da Prefeitura.

3.1.1. Caberá ao Fiscal verificar se o objeto do presente certame, atende à todas as especificações e demais requisitos exigidos, bem como autorizar o pagamento da respectiva nota fiscal.

3.1.2. No pagamento o Município poderá efetuar a retenção de tributos (IR, INSS e ISS) decorrentes de responsabilidade solidária, conforme a legislação tributária aplicável em cada caso. **Neste sentido, pedimos atenção a IN 1.234/12 da RFB sobre o IRRF.** Bem como, informamos que o Município não possui convênio para retenção de PIS, COFINS e CSLL (art. 33 da lei 10.833/03).

4. CONDIÇÕES DE ENTREGA E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

4.1. O local de entrega sempre será informado no momento da autorização de fornecimento, sendo sempre localizado dentro do perímetro urbano do Município de Arroio Trinta. Exceto para entregas relativas ao Corpo de Bombeiros Militar, que devem ser realizadas no endereço Rua Padre Agostinho Rombaldi, Centro de Salto Veloso - SC.

4.2. Prazo de Entrega: Para ambos os setores, as entregas deverão ser realizadas de forma fracionada ao longo do exercício de 2025. As autorizações serão emitidas com antecedência de pelo menos 05(cinco) dias.

a) CRAS: As entregas deverão ser realizadas pelas proponentes vencedoras, conforme cronograma pré-estabelecido pelo CRAS: Panificados 3 entregas semanais (segunda, terça e quarta), demais itens 1 entrega semanal.

b) Grupo da 3ª Idade: As entregas deverão ser realizadas pelas proponentes vencedoras, conforme cronograma pré-estabelecido pela Secretaria de Assistência Social: Entrega semanal e na última semana de cada mês os panificados 2 entregas (segunda e quarta).

c) Entregas relativas às autorizações do Corpo de Bombeiros Militar, deverão ocorrer de forma mensal para itens não perecíveis e de forma semanal (toda terça-feira) para perecíveis.

d) Os demais setores da Administração farão autorizações de fornecimento aleatórias ao longo do exercício, conforme ocorrerem os eventos.

4.3. Ficam designados para a fiscalização da execução contratual os Secretários e Diretores Municipais de cada setor solicitante, telefone (49) 3535-6000.

4.3.1 – O Fiscal será assessorado tecnicamente, sempre que necessário, pelos profissionais do Município em suas respectivas áreas de atuação.

4.3.2 – Caberá ao Fiscal verificar se o objeto do presente certame, atende à todas as especificações e demais requisitos exigidos, bem como autorizar o pagamento da respectiva nota fiscal, e participar de todos os atos que se fizerem necessários para o adimplemento a que se referir o objeto licitado.

4.3.3 O fiscal do contrato deverá, por ocasião do recebimento:

a) Verificar o cumprimento das características e especificações constantes no edital e seus anexos, com relação ao produto que estará sendo entregue pelo Licitante vencedor.

b) Confrontar a marca e fabricante do produto a ser entregue com relação à marca e fabricante do produto constante na Autorização de Fornecimento,

de forma a constatar o cumprimento, por parte do Licitante Vencedor, da sua proposta de preços vencedora, habilitada, adjudicada e homologada.

- c) Anotar e documentar em registro próprio e circunstanciado todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, determinando o que for necessário à regularização e correção das faltas ou defeitos observados.
- d) Cobrar, junto à licitante vencedora, o cumprimento dos prazos bem como todas as demais condições do edital e contrato.

4.4. Para os lanches prontos - Panificados (Lote 1) deverão ser feitos no mesmo dia da entrega.

4.5. Quanto às frutas, legumes e verduras, estes deverão ser entregues frescos, em ótimo estado de conservação e consumo.

4.6. Não serão aceitos/recebidos os itens licitados fora do dia agendado, assim como, não serão aceitos/recebidos produtos inconsumíveis (péssima qualidade, péssima aparência, vencidos, estragados, ...), sendo a proponente vencedora obrigada fazer a substituição dos mesmos, sem custos adicionais à Prefeitura.

Arroio Trinta – SC, 18 de fevereiro de 2025.

ANTONIO SERIGHELLI
Prefeito Municipal

ANEXO II

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0014/2025-PE

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:

Razão Social: _____
Nome de Fantasia: _____
Endereço: _____
Bairro: _____ Município: _____
Estado: _____ CEP: _____
Fone/Fax: _____
CNPJ: _____
Inscrição Estadual: _____
Inscrição Municipal: _____
E-mail: _____

2. CONDIÇÕES DA PROPOSTA:

Prazo de validade da proposta: _____

Prazo de Entrega: _____

Local de Entrega: _____

3. DECLARAÇÃO:

Declaramos, para os devidos fins, que nesta proposta estão incluídas todas as despesas incidentes sobre o objeto licitado, tais como impostos, taxas, fretes, seguros e encargos sociais, trabalhistas e outros.

Local/Data _____

Assinatura do Responsável
Legal pela Empresa

ANEXO III

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0014/2025-PE

1. DADOS BANCÁRIOS

Nome do Banco: _____

Cidade: _____

Agência: _____ N.º da Conta Corrente: _____

Titular da Conta Corrente: _____

2. DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL

Nome completo: _____

Cargo ou Função: _____

Identidade N.º : _____

CPF/MF N.º : _____

Endereço: _____

Telefone para Contato: _____

E-mail para Contato: _____

Cidade/Estado, Data: _____

Assinatura do Representante Legal
pela Empresa

ANEXO IV

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0014/2025-PE

MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO OCUPAÇÃO DE CARGO POLÍTICO

(Razão Social da Proponente) _____, pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, com sede _____, por seu representante legal _____, portador da Cédula de Identidade RG nº _____ e do CPF nº _____, declara, sob as penas da lei, para fins do disposto Art. 54, inc. I, alínea "a" e inciso II, alínea "b", da Constituição Federal, que nenhum de seus sócios ocupa qualquer cargo político detentor de mandatos eletivos, nas esferas Federal, Estadual e Municipal(sede promotora da licitação).

Local e data

(Assinatura; nome completo do representante legal da empresa e carimbo)

ANEXO V

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0014/2025-PE

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (MODELO)

_____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, do CPF nº _____, DECLARA sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da Lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

() **MICROEMPRESA**, conforme inciso I do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

() **EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, conforme inciso II do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes no § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Local e Data: _____

Assinatura do Responsável Legal
pela Empresa

Carimbo CNPJ:

ANEXO VI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0014/2025-PE

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO PLENO DOS REQUISITOS DE
HABILITAÇÃO**

_____ (RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA) _____ CNPJ nº _____,
sediada em _____ (ENDEREÇO COMERCIAL) _____, declara, sob as penas da
Lei nº 10.520, de 17/07/2002, que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital
e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias.

Local e Data _____

Assinatura do Representante Legal
pela Empresa

Carimbo CNPJ da empresa:

ANEXO VII

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0014/2025-PE

MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE E CONHECIMENTO DO EDITAL

Ao Município de Arroio Trinta, SC.

DECLARAÇÃO

(Razão Social da Proponente) _____, pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, com sede _____, por seu representante legal _____, portador da Cédula de Identidade RG nº _____ e do CPF nº _____, declara, sob as penas da lei, o que se segue:

- a) Que até a presente data não há qualquer fato impeditivo à sua habilitação;
- b) Que não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública;
- c) Que conhece e aceita integralmente os termos do edital de Pregão acima identificado.

Local e data

(Assinatura; nome completo do representante legal da empresa e carimbo)

ANEXO VIII

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0014/2025-PE

MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGO DE MENORES.

(Razão Social da Proponente) _____, pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, com sede _____, por seu representante legal _____, portador da Cédula de Identidade RG nº _____ e do CPF nº _____, declara, sob as penas da lei, para fins do disposto no inc. VI do art. 68 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

Local e data

(Assinatura; nome completo do representante legal da empresa e carimbo)

* Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

ANEXO IX

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0014/2025-PE

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMRIMENTO DE EXIGÊNCIA DE CARGO RESERVA.

(Razão Social da Proponente) _____, pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, com sede _____, por seu representante legal _____, portador da Cédula de Identidade RG nº _____ e do CPF nº _____, declara, sob as penas da lei, 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.

Local e data

(Assinatura; nome completo do representante legal da empresa e carimbo)

ANEXO X

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0014/2025-PE MINUTA DO CONTRATO (MODELO) (Será confeccionado pelo Jurídico da Prefeitura)

CONTRATO Nº/ 2025, PROCESSO LICITATÓRIO Nº 00..../ 2025, PREGÃO ELETRÔNICO Nº/ 2025, AQUISIÇÃO DE, DO MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA.

Contrato de compra e venda que entre si celebram a **PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO TRINTA - SC**, pessoa jurídica de direito público interno, devidamente inscrita no CNPJ sob o nº. 82.826.462/000-27, com se de a Rua XV de novembro, 26, em Arroio Trinta - SC, doravante denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Prefeito Municipal o Sr,,, portador do CPF sob nº, RG nº, residente e domiciliado na Rua, .., em, estado..... e de outro lado à empresa, pessoa jurídica de direito privado, devidamente inscrita no CNPJ sob nº., Inscrição Estadual nº, com sede na Rua, nº no município de – Estado de, doravante denominada **CONTRATADA**, representada neste ato pelo **Sr/Sra.....**,,, inscrito no CPF sob Nº e Carteira de Identidade nº, residente e domiciliado na Rua, nº, na cidade de – Estado de, que de acordo com o Processo Licitatório Nº 00../ 2025, Pregão Eletrônico Nº/ 2025, doravante denominado o processo e que se regerá pela Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 2491/2023 e pela Lei Complementar Federal nº 123/2006, alterada pela Lei ° 147/2014, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 2540/2024 e demais legislações aplicáveis, celebram o presente Contrato, da seguinte forma:

CLÁUSULA PRIMEIRA –

1.1. Constitui objeto deste contrato a aquisição de gêneros alimentícios, frutas, legumes, carnes e panificados, em atendimento as necessidades de diversos setores do Município de Arroio trinta, do Fundo Municipal de Saúde, Polícia Militar e Corpo de Bombeiros Militar, com julgamento por lotes, de acordo com as exigências estabelecidas pelo edital e seus anexos., conforme descrição abaixo:

Item	Material/Serviço	Un. Med.	Qtd	Vlr. Un.	Vlr. Total
1

1.2. O local de entrega sempre será informado no momento da autorização de fornecimento, sendo sempre localizado dentro do perímetro urbano do Município de Arroio Trinta. Exceto para entregas relativas ao Corpo de Bombeiros Militar, que devem ser realizadas no endereço Rua Padre Agostinho Rombaldi, Centro de Salto Veloso - SC.

1.3. Prazo de entrega: Para ambos os setores, as entregas deverão ser realizadas de forma fracionada ao longo do exercício de 2025. As autorizações serão emitidas com antecedência de pelo menos 05(cinco) dias.

a) CRAS: As entregas deverão ser realizadas pelas proponentes vencedoras, conforme cronograma pré-estabelecido pelo CRAS: Panificados 3 entregas semanais (segunda, terça e quarta), demais itens 1 entrega semanal.

b) Grupo da 3ª Idade: As entregas deverão ser realizadas pelas proponentes vencedoras, conforme cronograma pré-estabelecido pela Secretaria de Assistência Social: Entrega semanal e na última semana de cada mês os panificados 2 entregas (segunda e quarta).

c) Entregas relativas às autorizações do Corpo de Bombeiros Militar, deverão ocorrer de forma mensal para itens não perecíveis e de forma semanal (toda terça-feira) para perecíveis.

d) Os demais setores da Administração farão autorizações de fornecimento aleatórias ao longo do exercício, conforme ocorrerem os eventos.

1.4. Para os lanches prontos - Panificados (Lote 1) deverão ser feitos no mesmo dia da entrega.

1.5. Quanto às frutas, legumes e verduras, estes deverão ser entregues frescos, em ótimo estado de conservação e consumo.

1.6. Não serão aceitos/recebidos os itens licitados fora do dia agendado, assim como, não serão aceitos/recebidos produtos inconsumíveis (péssima qualidade, péssima aparência, vencidos, estragados, ...), sendo a proponente vencedora obrigada fazer a substituição dos mesmos, sem custos adicionais à Prefeitura.

1.7. Todas as despesas com impostos, taxas, fretes, seguros, encargos sociais, trabalhistas e outros, correrão por conta da proponente vencedora

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO PROCESSO LICITATÓRIO

2.1. O presente instrumento, independentemente de sua transcrição, encontra-se vinculado ao Processo Administrativo Licitatório nº 0024/2025-PE, Pregão Eletrônico nº 0014/2025-PE

CLÁUSULA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1. A despesa deste contrato correrá a conta de elementos do Orçamento de 2025, conforme segue:

218 - 1 . 2012 . 8 . 244 . 5 . 2.33 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
258 - 1 . 2005 . 13 . 392 . 13 . 2.18 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
103 - 1 . 2004 . 12 . 361 . 12 . 2.10 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
165 - 1 . 2006 . 6 . 182 . 4 . 2.23 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
210 - 1 . 2011 . 8 . 241 . 5 . 2.30 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
17 - 2 . 3001 . 10 . 301 . 9 . 2.37 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
64 - 1 . 2002 . 4 . 122 . 3 . 2.5 . 0 . 339000 Aplicações Diretas
159 - 1 . 2006 . 6 . 181 . 4 . 2.21 . 0 . 339000 Aplicações Diretas

CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO E VALOR

4.1. O pagamento será efetuado de maneira fracionada, por transferência bancária, em até 30 (trinta) dias após cada entrega de mercadorias, acompanhadas das respectivas Notas Fiscais/Faturas, apresentadas na Tesouraria da Prefeitura.

4.1.1. Caberá ao Fiscal verificar se o objeto do presente certame, atende à todas as especificações e demais requisitos exigidos, bem como autorizar o pagamento da respectiva nota fiscal.

4.1.2. No pagamento o Município poderá efetuar a retenção de tributos (IR, INSS e ISS) decorrentes de responsabilidade solidária, conforme a legislação tributária aplicável em cada caso. **Neste sentido, pedimos atenção a IN 1.234/12 da RFB sobre o IRRF.** Bem como, informamos que o Município não possui convênio para retenção de PIS, COFINS e CSLL (art. 33 da lei 10.833/03).

4.2. O número do CNPJ - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - constante das notas fiscais/faturas deverá ser aquele fornecido na fase de habilitação

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

4.4. O objeto deste Pregão poderá sofrer acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento), conforme o art. 25, da Lei 14.133/21.

4.5. Não haverá reajuste, nem atualização de valores, exceto na ocorrência de fato que justifique a aplicação do equilíbrio econômico financeiro do contrato, conforme parâmetros do artigo 135, da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E CONTRATANTE

5.1. As obrigações da contratada são as descritas no edital.

5.2 – São atribuições e condições da contratante aquelas descritas no edital.

5.3 - O descumprimento, total ou parcial, de qualquer das obrigações ora estabelecida, sujeitará a Contratada as sanções previstas na Lei nº 14.133/21, garantida previa e ampla defesa em processo administrativo.

CLÁUSULA SEXTA – DAS PENALIDADES

6.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133/21, Art. 155 a Contratada que:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

- II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III - dar causa à inexecução total do contrato;
- IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

6.2. De acordo com Art. 156, serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

- I - advertência;
- II - multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, ao recusar-se ou deixar de fornecer quaisquer dos itens empenhados.
- III - multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, no atraso da entrega dos materiais solicitados, por prazo superior a 30 dias ou em casos de rescisão contratual.
- IV - impedimento de licitar e contratar;
- V - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

§ 1º Na aplicação das sanções serão considerados:

- I - a natureza e a gravidade da infração cometida;
- II - as peculiaridades do caso concreto;
- III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

6.3. Na hipótese de atraso no cumprimento de quaisquer obrigações assumidas pela Contratada, à esta será aplicada multa de 0,66% (zero vírgula sessenta e seis por cento) sobre o total devido, por dia de atraso, limitado ao valor máximo de 10% do valor da parcela inadimplida (considera-se parcela inadimplida a parte não executada do objeto contratado).

CLÁUSULA SÉTIMA – DA FISCALIZAÇÃO

7.1. A Contratada declara aceitar, integralmente, todos os processos de inspeção dos produtos, verificação e controle a serem adotadas pelo Contratante.

7.2. A existência e a atuação da fiscalização do Contratante em nada restringe a

responsabilidade única, integral e exclusiva da Contratada, no que concerne aos serviços contratados, e as suas consequências e implicações próximas ou remotas.

7.3. Ficam designados para a fiscalização da execução contratual os Secretários e Diretores Municipais de cada setor solicitante, telefone (49) 3535-6000.

7.3.1 – O Fiscal será assessorado tecnicamente, sempre que necessário, pelos profissionais do Município em suas respectivas áreas de atuação.

7.3.2 – Caberá ao Fiscal verificar se o objeto do presente certame, atende à todas as especificações e demais requisitos exigidos, bem como autorizar o pagamento da respectiva nota fiscal, e participar de todos os atos que se fizerem necessários para o adimplemento a que se referir o objeto licitado.

7.3.3 O fiscal do contrato deverá, por ocasião do recebimento:

- a) Verificar o cumprimento das características e especificações constantes no edital e seus anexos, com relação ao produto que estará sendo entregue pelo Licitante vencedor.
- b) Confrontar a marca e fabricante do produto a ser entregue com relação à marca e fabricante do produto constante na Autorização de Fornecimento, de forma a constatar o cumprimento, por parte do Licitante Vencedor, da sua proposta de preços vencedora, habilitada, adjudicada e homologada.
- c) Anotar e documentar em registro próprio e circunstanciado todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, determinando o que for necessário à regularização e correção das faltas ou defeitos observados.
- d) Cobrar, junto à licitante vencedora, o cumprimento dos prazos bem como todas as demais condições do edital e contrato.

7.4. De acordo com o Art. 140. Da lei 14.133/21, o objeto do contrato será recebido:

- a) provisoriamente no ato da entrega, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico;
- b) definitivamente em até 02 (dois) dias úteis, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais;

CLÁUSULA OITAVA – DA VIGÊNCIA

8.2. Este contrato vige da data de sua assinatura até 31/12/2025, podendo ser prorrogado através de termo aditivo, por mais seis meses, caso toda a quantidade licitada ainda não tenha sido consumida, e alterado nos casos previstos da Lei Federal nº 14.133/21.

CLÁUSULA NONA – CESSÃO E TRANSFERÊNCIA

9.1. O presente contrato não poderá ser objeto de cessão ou transferência, no todo ou em parte.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS RESPONSABILIDADES

10.1. A Contratada assume, como exclusivamente seu, as despesas decorrentes do transporte do objeto assim como, dos funcionários. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, quaisquer prejuízos que sejam causados ao contratante ou a terceiros, bem como, pelos seguros de Lei.

10.2. Os danos e os prejuízos serão ressarcidos ao Contratante no prazo máximo de 48 (Quarenta e oito) horas, contados da notificação administrativa a Contratada, sob pena de multa.

10.3. O Contratante não responderá por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas à legislação tributária trabalhista, previdenciária ou securitária, e decorrentes da execução do presente contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente, à Contratada.

10.4. O contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinado.

10.5. A Contratada manterá durante toda a execução do contrato as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidas na licitação.

10.6. A Contratada deverá cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

10.7. A contratada se responsabilizará pela substituição de produtos entregues fora do padrão de qualidade, sem ônus adicional à Prefeitura.

10.8. Constituirá encargo exclusivo da Contratada o pagamento de tributos, tarifas, emolumentos e despesas decorrentes da formalização deste contrato e da execução de seu objeto.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO FORO

11.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Videira – SC, para dirimir as dúvidas que possam advir da presente contratação, com renúncia expressa, de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, para firmeza e validade do que aqui ficou estipulado, foi lavrado o presente em 03 cópias de iguais teor, que, depois de lido e achado conforme, e assinado pelas partes contratantes e por duas testemunhas que a tudo assistiram.

Arroio Trinta – SC, de 2025.

**MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA
CONTRATANTE**

**XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADA**

Testemunhas:

Nome:

e: CPF:

**Nom
CP:**

ARY JUNIOR DIAS
Assessor Jurídico OAB/SC 60.930

Documento Assinado Digitalmente

DOCUMENTO ASSINADO POR

DATA

CPF/CNPJ

VERIFICAÇÃO

Antonio Serighelli

18/02/2025 16:59:42 GMT-03:00 71561056987



Documento Assinado Digitalmente

Conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, o documento eletrônico assinado digitalmente tem comprovação pela cadeia da ICP-Brasil com a assinatura qualificada ou com a assinatura avançada pela cadeia gov.br regulada pela Lei nº 14.063 de 23/09/2020.