

PRIMEIRA ALTERAÇÃO DO EDITAL ATUALIZADA

PREGÃO ELETRÔNICO 0061/2024

CONTRATANTE (UASG)
MUNICÍPIO DE XANXERÊ-SC (988383)

OBJETO

Registro de preços para aquisições futuras e parceladas de gêneros alimentícios e itens de cozinha, destinados a atender as demandas de diversas Secretarias e setores do Município de Xanxerê, Polícia Militar, Polícia Civil e Corpo de Bombeiros Militar de Xanxerê.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 347.850,52 (trezentos e quarenta e sete mil, oitocentos e cinquenta reais e cinquenta e dois centavos)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 26/09/2024 às 09:00h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor Preço por LOTE

MODO DE DISPUTA:

Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

Sim

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 0102/2024
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0061/2024

O MUNICÍPIO DE XANXERÊ, Estado de Santa Catarina, **TORNA PÚBLICO**, para conhecimento dos interessados, a realização de licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, do tipo menor preço por LOTE, conforme descrito nesse edital e seus anexos, e nos termos da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021 e Instrução Normativa SEGES/ME nº 73 de 30 de setembro de 2022.

A sessão virtual do pregão eletrônico será realizada no seguinte endereço:

Data da sessão: 26 de setembro de 2024

Horário: 09:00 horas

Local: <https://www.gov.br/compras> “Acesso Identificado”

UASG: 988383

1. DO OBJETO:

- 1.1. **Registro de preços para aquisições futuras e parceladas de gêneros alimentícios e itens de cozinha**, destinados a atender as demandas de diversas Secretarias e setores do Município de Xanxerê, Polícia Militar, Polícia Civil e Corpo de Bombeiros Militar de Xanxerê, conforme ETPs, Edital, Termos de Referência, e demais documentos anexos ao edital.
- 1.2. *A licitação será realizada em 09 lotes.*
- 1.3. **Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto (item) descrito no Compras Governamentais e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.**

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:

- 2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).
- 2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- 2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 2.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte e microempreendedor individual – MEI e Cooperativas, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do Decreto nº 8.538, de 2015.

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

- 2.6.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 2.6.2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 2.6.3. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 2.6.4. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 2.6.5. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 2.6.6. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 2.6.7. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 2.6.8. Agente público do órgão licitante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

- 3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- 3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 3.3. No **cadastro da proposta inicial, o licitante declarará**, em campo próprio do sistema, que:
 - 3.3.1. Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
 - 3.3.2. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);
 - 3.3.3. Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);
 - 3.3.4. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

- 3.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 3.5. O fornecedor enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da [Lei n.º 14.133, de 2021](#).
 - 3.5.1. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 3.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4 ou 3.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.
- 3.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 3.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 3.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 3.10. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 3.11. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA:

- 4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
 - 4.1.1. **Valor unitário e total do item;**
 - 4.1.2. **Marca dos itens exceto se não possuir;**
- 4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 4.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 4.5. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 4.6. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

5. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

5.1. Para fins de habilitação neste pregão, a licitante deverá enviar os seguintes documentos, observando o procedimento disposto no item 8.13 deste Edital: *(Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SicaF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo máximo de DUAS HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro).*

5.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- 5.2.1. Cópia do registro comercial, no caso de empresa individual;
- 5.2.2. Cópia do **ato constitutivo**, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- 5.2.3. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);
- 5.2.4. Cópia do decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

5.3. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

- 5.3.1. Prova de Regularidade unificada com a Secretaria da **Receita Federal** e a Dívida Ativa da União;
- 5.3.2. Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente;
- 5.3.3. Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Municipal** do domicílio ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente;
- 5.3.4. Certificado de Regularidade de Situação com o FGTS;
- 5.3.5. Certidão negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).
 - 5.3.5.1. *A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.*

5.4 OUTROS DOCUMENTOS:

- 5.4.1 **Alvará de Licença Sanitária** em vigência ou Dispensa de Alvará Sanitário (Resolução Normativa nº 003 /DIVS/SUS/SES de 01/12/2021 de acordo com o CNAE da empresa).
- 5.4.2 O licitante que concorrer no **Lote 06 (carnes e frios)** deverá apresentar o **Registro em nome da empresa licitante**, junto a um dos Órgãos competente de Serviços de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), comprovando que a empresa participante está apta a comercialização/fracionamento do objeto a ser fornecido.

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

- 6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

- 6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item;
- 6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7. O licitante somente poderá oferecer lance *de preço inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 6.9. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 6.10. O envio de lances no pregão eletrônico terá o modo de disputa “**ABERTO**”, no qual os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos.
 - 6.10.1. Item é enviado para disputa;
 - 6.10.2. Item ficará em disputa durante 10 (dez) minutos;
 - 6.10.3. Ao final dos 10 minutos, inicia-se a prorrogação automática em 2 em 2 minutos.
 - 6.10.4. **O intervalo mínimo de diferença de valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (zero vírgula zero centavos).**
- 6.11. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.12. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.13. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.14. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.15. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.16. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.17. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).
 - 6.17.1. Nessas condições, as propostas de microempresas ou empresas de pequeno porte ou cooperativas que se encontrarem na faixa de **até 5% (cinco por cento)** acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
 - 6.17.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
 - 6.17.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte ou cooperativa melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes

microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

- 6.17.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte ou cooperativas que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 6.18. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 6.18.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 6.18.2. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 6.18.3. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, **envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada**, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, **CONFORME MODELO DO ANEXO II**.
- 6.18.4. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 6.19. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA FASE DE JULGAMENTO:

- 7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 2.6.4 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- 7.1.1. SICAF;
- 7.1.2. Certidão negativa Correccional (CGU-PJ, CEIS, CNEP, CEPIM, e-PAD e CGU-PAD) disponível no site <https://certidoes.cgu.gov.br/>.
- 7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).
- 7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.
- 7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

- 7.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5.1 deste edital.
- 7.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).
- 7.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 7.6.1. Contiver vícios insanáveis;
 - 7.6.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
 - 7.6.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
 - 7.6.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
 - 7.6.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 7.7. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 7.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 7.7.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
 - 7.7.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 7.8. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 7.9. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 7.10. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, **desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação**;
- 7.10.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
 - 7.10.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 7.11. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO:

- 8.1. Os documentos previstos no **Item 05 do edital**, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

- 8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.
- 8.2. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, ou por cópia, inclusive autenticada ou assinada digitalmente, desde que seja possível o rastreamento da origem.
- 8.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 8.4. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).
- 8.5. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 8.6. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 8.7. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.
 - 8.7.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).
- 8.8. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).
 - 8.8.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).
- 8.9. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 8.10. **Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo MÁXIMO de DUAS HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.**
 - 8.10.1. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da *Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022*.
- 8.11. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- 8.12. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):
 - 8.12.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

- 8.13. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação ou pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 8.14. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.13.
- 8.15. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
- 8.16. A beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006, que tenha apresentado a declaração exigida no item 3.5 deste Edital e que possua alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal e/ou trabalhista, terá sua habilitação condicionada ao envio de nova documentação, que comprove a sua regularidade, em 5 (cinco) dias úteis, prazo que poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado, de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.
- 8.17. Constatado o atendimento às exigências estabelecidas no Edital, o licitante será declarado vencedor, oportunizando-se a manifestação da intenção de recurso.

9. DOS RECURSOS:

- 9.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 9.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 9.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 9.3.2. O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
- 9.3.3. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 9.3.4. Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 9.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 9.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 9.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 9.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 9.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 9.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

10. DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO:

- 10.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:
 - 10.1.1. Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
 - 10.1.2. Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
 - 10.1.3. Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
 - 10.1.4. Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

- 11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 11.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:
 - 11.2.1. A solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
 - 11.2.2. A justificativa apresentada seja aceita pela Administração.
- 11.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.
- 11.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Edital e Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
- 11.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 11.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
- 11.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

12. DAS OBRIGAÇÕES DO DETENTOR DA ATA:

- 12.1. Responsabilizar-se-á pela qualidade dos itens entregues;
- 12.2. Manter conforme orientação da Licitante, o controle de fornecimento, pela observação nos prazos estabelecidos neste edital, para entrega e validade da proposta;
- 12.3. A proponente responsabilizar-se-á pela qualidade dos produtos e pelo controle de fornecimento, sendo que os produtos em desconformidade com o Edital não serão aceitos, devendo a contratada proceder a substituição imediata do produto no caso de não atendimento aos padrões de qualidade solicitados;
- 12.4. O proponente deverá possuir veículo com refrigeração para a entrega dos produtos;
- 12.5. Entregar e descarregar os matérias nos locais indicado na Autorização de Fornecimento, sem custos adicionais;
- 12.6. Fornecer as devidas notas fiscais, nos termos da lei.
- 12.7. Demais obrigações constantes no Termo de Referência e Minuta da Ata de Registro Preços.

13. DAS OBRIGAÇÕES ÓRGÃO GERENCIADOR (MUNICÍPIO):

- 13.1. Apresentar a Autorização de Fornecimento especificando o item, a quantidade e o local de entrega;
- 13.2. Efetuar o pagamento conforme definido no edital, mediante apresentação da Nota Fiscal, desde que, atendidas as demais exigências estabelecidas neste edital;
- 13.3. Fiscalizar a entrega dos matérias.
- 13.4. Inspeccionar os produtos no ato de entrega e verificar se estes atendem as especificações técnicas;

14. DOS PRAZOS, CONDIÇÕES DE ENTREGA:

- 14.1. O fornecedor obriga-se a entregar os itens em que foi declarado vencedor, no endereço indicado da respectiva secretaria ou órgão, conforme necessidade da contratante. A partir do recebimento da Autorização de Fornecimento, o prazo máximo de entrega deverá ser cumprido para os lotes respectivamente:
 - 14.1.1. **Lote 1** - Não perecíveis secos: 05 (cinco) dias
 - 14.1.2. **Lote 2** - Não perecíveis: 05 (cinco) dias
 - 14.1.3. **Lote 3** – Hortifruti: Entregas Diárias
 - 14.1.4. **Lote 4** - Itens de cozinha: 05 (cinco) dias
 - 14.1.5. **Lote 5** - Águas: 05 (cinco) dias
 - 14.1.6. **Lote 6** - Carnes e frios: 03 (três) dias
 - 14.1.7. **Lote 7** - Itens de Padaria: Entregas diárias
 - 14.1.8. **Lote 8** - Itens de recepção: 05 (cinco) dias
 - 14.1.9. **Lote 9** - Itens para operações: 02 (dois) dias

14.2 O contratado deverá possuir veículo com refrigeração para a entrega dos produtos;

15. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

- 15.1. O pagamento será efetuado conforme Decreto de Pagamento nº 05/2024 da Prefeitura Municipal, a contar do recebimento da fatura devidamente aprovada pelo servidor responsável pela fiscalização e apresentação dos comprovantes de regularidades fiscais.
- 15.2. Serão processadas as retenções tributárias e previdenciárias nos termos da legislação que regula a matéria.
- 15.3. A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo e o número do pregão, a fim de acelerar o trâmite de recebimento do material ou serviço e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.
- 15.4. A despesa correrá na seguinte dotação orçamentária:
 - 15.4.1. **Reduzidos:**
 - 15.4.1.1. Gabinete do Prefeito/Vice-Prefeito: 2 – 10
 - 15.4.1.2. Secretaria de Administração e Finanças: 15
 - 15.4.1.3. Secretaria de Saúde: 18- 1138
 - 15.4.1.4. Secretaria de Educação: 66 e 73
 - 15.4.1.5. Secretaria de Esportes, Cultura e Lazer: 85
 - 15.4.1.6. Departamento de Cultura: 89
 - 15.4.1.7. Polícia Militar: 21
 - 15.4.1.8. Polícia Civil: 19
 - 15.4.1.9. Corpo de Bombeiros Militar: 97

15.4.2 Elementos:

- 15.4.2.1 3390 3007 – Gêneros de alimentação

15.4.2.2 3390 3021 – Material de copa e cozinha

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

- 16.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:
- 16.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato/Ata Registro Preços;
 - 16.1.2. Dar causa à inexecução parcial do contrato/Ata Registro Preços que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - 16.1.3. Dar causa à inexecução total do contrato/Ata Registro Preços;
 - 16.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
 - 16.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
 - 16.1.6. Não celebrar o contrato/Ata Registro Preços ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 16.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
 - 16.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato/ Ata Registro Preços;
 - 16.1.9. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato/ Ata Registro Preços;
 - 16.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - 16.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
 - 16.1.12. Praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).
- 16.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 15.1 deste edital as seguintes sanções:
- 16.2.1. Advertência;
 - 16.2.2. Multa de no mínimo 0,5% (cinco décimos por cento) e máximo de 30% (trinta por cento) do valor do objeto licitado ou contratado;
 - 16.2.3. Impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta do órgão licitante, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
 - 16.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.
 - 16.2.5. As sanções previstas nos subitens 16.2.1, 16.2.3 e 16.2.4 do presente Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com o prevista no subitem 16.2.2 do mesmo item.
- 16.3. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato/ Ata Registro Preços com a aplicação cumulada de outras sanções, conforme previsto no item 16.2 do presente Edital.
- 16.4. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.
- 16.5. A aplicação das sanções previstas no item 16.2. deste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.
- 16.6. Na aplicação da sanção prevista no item 16.2, subitem 16.2.2, do presente edital, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

- 16.7. Para aplicação das sanções previstas nos subitens 16.2.3 e 16.2.4 do item 16.2 do presente Edital o licitante ou o contratado será intimado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 16.8. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.
- 16.9. Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.
- 16.10. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.
- 16.11. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:
- 16.11.1. Reparação integral do dano causado à Administração Pública;
- 16.11.2. Pagamento da multa;
- 16.11.3. Transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
- 16.11.4. Cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
- 16.11.5. Análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.
- 16.12. A sanção pelas infrações previstas nos subitens 16.1.8 e 16.1.12 do item 16.1 do presente Edital exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

17. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES:

- 17.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório e os pedidos de impugnações poderão ser enviados ao pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio do seguinte endereço eletrônico: licita@xanxere.sc.gov.br ou protocolo online www.xanxere.sc.gov.br ou no sistema compras.gov se disponível opção.
- 17.2. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e às impugnações serão divulgadas no seguinte sítio eletrônico da Administração www.xanxere.sc.gov.br

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

- 18.1. A proponente que vier a ser contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, por conveniência da Administração, dentro do limite permitido pelo artigo 125 da Lei nº 14.133/2021, sobre o valor inicial atualizado do contratado.
- 18.2. A Administração tem a prerrogativa de fiscalizar o cumprimento satisfatório do objeto da presente licitação, por meio de agente designado para tal função, conforme o disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 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. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
- 18.5. Fica eleito o Foro da Comarca de Xanxerê, SC, para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e do contrato/ Ata Registro Preços dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.
- 18.6. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 18.6.1. Anexo I – Termo de Referência;
- 18.6.2. Anexo II – Descrição do(s) Item(s)/ Modelo de Proposta;
- 18.6.3. Anexo III – Minuta da Ata de Registro Preços.

Xanxerê-SC, 09 de setembro de 2024.

OSCAR MARTARELLO
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA DE REGISTRO DE PREÇOS

UNIDADES REQUISITANTES

Secretaria de Administração e Finanças, Secretaria de Saúde, Secretaria de Educação, Polícia Militar, Polícia Civil e Corpo de Bombeiros Militar, Secretaria de Esportes, Cultura e Lazer.

ORDENADORES DAS DESPESAS

Os ordenadores da despesa serão os secretários e diretores de cada pasta que solicitarem os materiais e serviços.

Gabinete do Prefeito: Oscar Martarello

Gabinete do Vice-Prefeito: Adenilso Biasus

Secretaria de Administração e Finanças: Carlos Alberto Peretti

Secretaria de Saúde: Francis Mara Zago Pegoraro

Secretaria da Educação: Vera Lúcia Corrêa

Secretaria de Esportes cultura e Lazer/ Departamento de Cultura: Luiz Vicente Paglia Junior

Polícia Militar: Ten Cel PM Mat. 926736-0 Paulo Ramos dos Santos

Polícia Civil: Vinicius Buratto Iunes

Corpo de Bombeiros Militar: 1º Ten BM Mtcl. 691632-5 Éros Alfredo Jahn Filho

OBJETO

Registro de preços para aquisições futuras e parceladas de gêneros alimentícios e itens de cozinha destinados a atender as demandas de diversas Secretarias e setores do Município de Xanxerê, Polícia Militar, Polícia Civil e Corpo de Bombeiros Militar de Xanxerê.

JUSTIFICATIVA

O Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios é essencial para o funcionamento dos setores da Prefeitura Municipal de Xanxerê e dos órgãos da Segurança Pública que atuam no município.

Cada secretaria e órgão envolvido necessita fornecer gêneros alimentícios a depender de sua realidade.

A aquisição de gêneros alimentícios e demais faz-se necessária visando atender o público interno e externo em reuniões de gabinetes, salas e eventos de auditório no prédio sede do Centro Administrativo Municipal.

A Secretaria de Educação de Xanxerê realiza frequentemente formações e reuniões com servidores e convidados de outras esferas para treinamentos, capacitações e realização de diversos projetos. Em algumas situações são ofertadas visitas técnicas para pequenos grupos, bem como oficinas de aprendizagem. Para estes eventos atípicos, faz-se necessário em alguns momentos o fornecimento de alimentação para os mesmos, justificando assim a aquisição destes itens.

O Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina deve fornecer refeição diariamente a seus bombeiros militares de serviço, bem como a bombeiros que venham atuar em apoios extraordinários e cursos no município de Xanxerê. Outra demanda, é que o Comando recebe com frequência autoridades de todos os poderes e representantes da sociedade civil organizada, as quais colaboram com a corporação na captação de recursos (viaturas, equipamentos) para potencializar o atendimento à comunidade. Além disso, o CBMSC promove palestras voltadas aos mais variados setores da sociedade. Dessa forma, eventualmente é necessário fornecer alimentação para os convidados.

A Secretaria Municipal de Saúde, possui em seu quadro o CAPS - Centro de Atenção Psicossocial , o

qual acolhe pessoas portadoras de intenso sofrimento psíquico decorrente de problemas mentais graves e persistentes, incluindo aqueles relacionados às necessidades decorrentes do uso prejudicial de álcool e outras drogas, e outras situações clínicas que impossibilitem estabelecer laços sociais e realizar projetos de vida. Muitas vezes o CAPS serve como um acolhimento ao paciente onde busca conforto em suas angústias e distração para sua enfermidade. O CAPS oferece aos seus usuários, atendimento individual, atendimento em grupos, psicoterapia, grupo operativo, atividades de suporte social, atendimento em oficinas terapêuticas como artesanato, jardinagem, horta, ginástica, entre outros, bem como promove eventos alusivos à datas comemorativas, como Festa Junina, Natal, dia Nacional da Saúde Mental, entre outras datas. Estas oficinas e atividades comunitárias tem como objetivo a integração do paciente na comunidade e sua inserção familiar e social. Na portaria nº336 de 19 de fevereiro de 2002 em seu art4º, 4.1, 4.11, “g”, rege que “os pacientes assistidos em um turno (04 horas) receberão uma refeição diária, os assistidos em dois turnos (08 horas) receberão duas refeições diárias. Desta forma há necessidade de existir uma contratação vigente a fim de garantir a aquisição de gêneros alimentícios para suprir tal necessidade.

O **Departamento de Cultura** atua com várias ações culturais, entre elas encerramentos de cursos Programa Promfac, oficinas e workshop, reuniões temáticas, palestras, onde envolve vários públicos e eventos com fluxo de pessoas, com isso se faz necessário fornecer um café para o público presente.

As aquisições futuras e parceladas de gêneros alimentícios e outros para suprir as necessidades do **centro administrativo e gabinete do prefeito** faz-se necessária visando atender o público interno e externo em reuniões de gabinetes, salas e eventos de auditório no prédio sede do Centro Administrativo Municipal.

Em relação à **Polícia Militar**, considerando que o Inciso V, do art. 5º, do Decreto Estadual nº 168, de 29 de maio de 2023, veda o recebimento de etapas de alimentação aos policiais militares em cumprimento de pena ou punição disciplinar; Considerando que por vezes há instruções operacionais as quais não há previsão de pagamento de etapa alimentação por conta dos elevados custos, mas que pode ser previsto o fornecimento de alimentação; A aquisição de gêneros alimentícios justifica-se para que se possa fornecer alimentação aos policiais que cumprirão pena ou punição disciplinar, bem como aos policiais de serviço ou em instrução operacional.

A **Polícia Civil de Santa Catarina** realiza operações policiais de cumprimento de mandados de busca e apreensão e mandados de prisão com frequência semanal, necessitando, muitas vezes, do apoio de várias Unidades da região, visto que tais procedimentos requerem muitos policiais civis. Não obstante, constantemente são ministrados cursos e atualizações aos policiais civis, bem como recepcionados autoridades em reuniões para tratar assuntos relacionados à segurança pública, captação de recursos e parcerias, sendo necessário fornecimento de um coffee break; além das demais atividades diárias administrativas de expediente e de plantão com atendimento ao público das Unidades Policiais de Xanxerê, as quais justificam a aquisição do objeto licitado.

Diante desse contexto, faz-se necessário a promoção de certame licitatório através de registro de preços a fim de garantir a aquisição de gêneros alimentícios.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

A lista dos itens a serem adquiridos estão separados em lotes por semelhança; :

Lote 1 - Não perecíveis secos

Lote 2- Não perecíveis

Lote 3 - Hortifruti;

Lote 4 - Itens de cozinha;

Lote 5 - Águas;

Lote 6 - Carnes e frios;

Lote 7 - Itens de Padaria;
Lote 8 - Itens de recepção;
Lote 9 - Itens para operações.

A tabela completa com o descritivo dos itens está no Anexo I.

PRAZO DE ENTREGA, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA

O fornecedor obriga-se a entregar os materiais em que foi declarado vencedor, no endereço indicado da respectiva secretaria ou órgão, conforme necessidade da contratante. A partir do recebimento da Autorização de Fornecimento, o prazo máximo de entrega deverá ser cumprido para os lotes respectivamente:

Lote 1 - Não perecíveis secos - Cinco Dias

Lote 2 - Não perecíveis- Cinco Dias

Lote 3 - Hortifrutí;- Entregas Diárias

Lote 4 - Itens de cozinha;- Cinco dias

Lote 5 - Águas; Cinco dias

Lote 6 - Carnes e frios;- Três Dias

1) os produtos deverão conter os selos de inspeção respectivos (federal, estadual ou municipal)

2) o contratado deverá possuir veículo com refrigeração para a entrega dos produtos

Lote 7 - Itens de Padaria;Entregas diárias

Lote 8 - Itens de recepção- Cinco dias

Lote 9 - Itens para operações. - Dois dias

*Gabinete do Prefeito/ Secretaria de Administração e Finanças: Setor de Compras da Prefeitura Municipal - 2º andar do centro administrativo municipal situado na Rua José de Miranda Ramos, nº 455, Bairro Centro, CEP 89820-000

*Secretaria de Saúde: Entregas no CAPS- Centro de Atenção Psicossocial - Rua Independência. Bairro La Salle - CEP 89820-000 e Secretaria Municipal de Saúde - Rua Coronel Santos Marinho nº116- Centro - Xanxerê- SC CEP 89820-000

*Secretaria da Educação: Rua Dr. José de Miranda Ramos, 455, Centro, Xanxerê

*Departamento de Cultura: Rua José de Miranda Ramos 421 Paço Municipal – Centro. 89820-000.

*Polícia Militar de Santa Catarina: Av Brasil, nº 2735, bairro Castelo Branco, Xanxerê - SC, CEP 89820-000.

*Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina: Av Brasil, nº 2685, bairro Castelo Branco, Xanxerê- SC, CEP 89820-000. Telefone: 48 9 9166-2750.

*Polícia Civil de Xanxerê: Rua Celestino do Nascimento, 550, Centro, Xanxerê/SC, CEP 89.820-000.

CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado conforme prazos do Decreto nº 005/2024 vigente, disposto no Site da Prefeitura Municipal de Xanxerê, mediante apresentação da Nota Fiscal, devidamente certificada pelo órgão competente, recebedor do objeto licitado.

DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

Reduzidos:

Gabinete do Prefeito/Vice-Prefeito: 2 - 10

Secretaria de Administração e Finanças: 15

Secretaria de Saúde: 18- 1138

Secretaria de Educação: 66 e 73

Secretaria de Esportes, Cultura e Lazer: 85

Departamento de Cultura: 89

Polícia Militar: 21

Polícia Civil: 19

Corpo de Bombeiros Militar: 97

ELEMENTOS

3390 3007 – Gêneros de alimentação

3390 3021 – Material de copa e cozinha

OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- ✓ Apresentar a Autorização de Fornecimento, especificando o item, a quantidade e o local de entrega;
- ✓ Efetuar o pagamento conforme definido no Edital, mediante apresentação da Nota Fiscal, desde que, atendidas as demais exigências estabelecidas neste Edital;
- ✓ Fiscalizar se a qualidade e validade do produto estão de acordo com o descrito no Edital
- ✓ Fiscalizar se o prazo de entrega está de acordo com o descrito no edital

- ✓ O Fiscal de Contrato de cada Secretaria ou Setor é responsável por conferir a entrega e enviar a Nota Fiscal para pagamento.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- ✓ Responsabilizar-se-á pela qualidade e validade dos itens, materiais e alimentos entregues;
- ✓ Manter conforme orientação da Licitante, o controle de fornecimento;
- ✓ Pela observação nos prazos estabelecidos neste edital, para entrega e validade da proposta;
- ✓ Fornecer as devidas Notas Fiscais, nos termos da Lei.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Tendo em vista que durante o ano há necessidade de diversos tipos de gêneros alimentícios para suprir as necessidades das Secretarias e órgãos públicos, bem como para manutenção das atividades da administração pública, entre outros, a melhor solução encontrada foi a aquisição de gêneros alimentícios e itens relacionados na modalidade Pregão Eletrônico, Sistema de Registro de Preço.

HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR/ QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- ✓ Cópia do Contrato Social e Alterações posteriores, ou Cópia da última Alteração Consolidada (desde que conste o objeto social do contrato) registrados na Junta Comercial do Estado ou Registro Comercial para empresa individual e no caso de Sociedade por Ações o Ato Constitutivo acompanhado da Ata da Assembleia que elegeu a diretoria em exercício;
- ✓ Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

- ✓ Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal de origem da empresa;
- ✓ Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual;
- ✓ Prova de Regularidade com a Secretaria da Receita Federal e à Dívida Ativa da União;
- ✓ Prova de Regularidade com FGTS;
- ✓ Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- ✓ Certidão Negativa de Falência e/ou Concordata, expedida pelo Distribuidor da sede do proponente;
- ✓ Apresentar comprovação de comercialização dos respectivos produtos e equipamentos

VALORES REFERENCIAIS DE MERCADO

Os valores que estabeleceram a média dos valores foram pesquisados no campo “Pesquisa de Preços” no site Compras Gov.

ESTIMATIVA DE CUSTO

A estimativa de custo para este processo licitatório é de **R\$ 273.471,17 (Duzentos e Setenta e Três mil, quatrocentos e setenta e um reais e dezessete centavos)**

RESPONSÁVEL PELOS ORÇAMENTOS E PESQUISA DE PREÇOS

1º Tenente BM Éros Alfredo Jahn Filho

CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Menor preço por lote.

GESTOR E FISCAL DO CONTRATO E RESPONSÁVEL PELOS ORÇAMENTOS

Os responsáveis/fiscais serão indicados em memorando (anexo), nomeados pelos ordenadores da despesa de cada pasta que requisitarem os materiais.

*Gabinete do Prefeito/ Secretaria de Administração e Finanças: Luiza Babinski Sete - E-mail: compras@xanxere.sc.gov.br - Telefone: 3441-8535.

*Secretaria Municipal de Saúde - Ariana Coelho Pinto, Mat3379, e-mail: comprasaude@xanxere.sc.gov.br, Telefone:34418585

*Secretaria da Educação: Claudia Siviane Favero. email: claudia@xanxere.sc.gov.br. Telefone: 3441-8520

*Departamento de Cultura: Aguietes Maria Barfknecht – Mat. 2256 - Rua José de Miranda Ramos número 421 Centro Xanxerê SC - 34418566 - cultura@xanxere.sc.gov.br / aguinetesmaria@gmail.com

*Polícia Civil de Xanxerê: Arielli Paula Andolfatto, mat. 644.013; e-mail: drpxanxere@pc.sc.gov.br; telefone: 49 99957-5301 / 49 3433-0404

*Polícia Militar: Sd PM Mat. 656060-1 Bruna da Cruz Crusaro, e-mail: 30bpmp4@pm.sc.gov.br, telefone: 49 3321-0183;

*Corpo de Bombeiros Militar de Santa Catarina: Sd BM Mtcl 719612-1 Stéfano Rafael Rech, e-mail: 14_1log@cbm.sc.gov.br, Telefone 49 9166-2750

PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

O contrato terá vigência de 12 (doze) meses.

Oscar Martarello
Prefeito Municipal

Carlos Alberto Peretti
Secretário de Administração e Finanças

Vera Lúcia Corrêa
Secretária de Educação

Luiz Vicente Paglia Júnior
Secretário de Esportes, Cultura e Lazer

Francis Mara Zago Pegoraro
Secretária de Saúde

Éros Alfredo Jahn Filho
1º Tenente BM – Chefe da Seção
de Finanças e Logística do 14º BBM

Paulo Ramos dos Santos
Ten Cel PM Cmt do 30ºBPM/4ºCRPM

Vinicius Buratto Iunes
Delegado Reg. Pol. Da Fronteira de Xxê

Luiza Babinski Sete
Agente de Contratação Adm e Finanças

Ariana Coelho Pinto,
Agente de Contratação Saúde

Eliane Maria Calegari Bebber
Agente de Contratação Educação

Aguinetes Maria Moretto Barfknecht
Agente de Contratação Esporte Cultura

**ANEXO II
PLANILHA PARA COTAÇÃO DE PREÇOS / MODELO PROPOSTA**

Nome da empresa (razão social):

Endereço:

Cidade: UF: CEP:

CNPJ n.: Telefone/fax:

E-mail.....

Banco n.: Agência n.: Conta corrente n.:

LOTE 1 - Não Perecíveis - Secos

| Item | Especificação | Und | Qnt | Media Valor Unitário | Valor Total |
|------|---|-----|-----|----------------------|--------------|
| 1 | <p>AÇÚCAR REFINADO: Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada, amorfo, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Doçula, União, Caravelas ou similar. OBS.: não vale prazo de validade da safra e, sim, o do produto, a contar da data de sua fabricação.</p> | UND | 650 | R\$ 5,27 | R\$ 3.425,50 |
| 2 | <p>MISTURA PARA BOLO: Mistura pronta para bolo, sabores variados. Pacote 400 a 450g. Composição Básica: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal interesterificada, amido de milho (Bacillus thuringiensis, Streptomyces, viridochromogenes e Agrobacterium Tumefaciens), sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, fosfato de sódio e alumínio e fosfato monocálcico), aromatizante e conservante propionato de cálcio.</p> | PCT | 50 | R\$ 4,39 | R\$ 219,50 |

| | | | | | |
|---|---|-----|------|----------|--------------|
| 3 | <p>CAFÉ TORRADO E MOÍDO: Embalagem de 500 gramas, embalado a vácuo. Características Técnicas: procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, de qualidade tradicional (nota mínima 4,9), constituído de café arábica ou combinado com robusta/conilon, que atenda aos requisitos de qualidade global da bebida. Apresentar, por ocasião do pregão, no envelope da Proposta de Preços, laudos técnicos com validade de no máximo 60 dias, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao MAPA, comprovando os parâmetros constantes na RDC no 175 de 08/07/2003, ANVISA, Portaria no 157 de 24/11/2002, INMETRO, Resolução - RDC no 277, de 22 de setembro de 2005, ANVISA, RDC no 12 de 02/01/2001, ANVISA.</p> <p>Comprovar as seguintes características: sensoriais -aspecto, cor, odor, sabor; físico-químicas - cafeína, umidade e substâncias voláteis a 105°C; microscopia -identificação da composição de elementos histológicos, matéria macroscópica e matéria microscópica; microbiológica - coliformes a 45°C. Apresentar, ainda NA PROPOSTA, laudo de qualidade global da bebida, com nota mínima de 4,9. Registrado no Ministério da Saúde e atender a Portaria no 451, de 19 de setembro de 1997, do Ministério da Saúde que institui Princípios Gerais para o Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Dessa forma, deve obedecer à legislação vigente sobre embalagens e rotulagem Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados e Resolução - RDC no 360, de 23 de dezembro de 2003, Portaria MS no 1.428, de 26/11/93, estabelece o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para Produtos na Área de Alimentos. Embalagens: Além da embalagem a vácuo de alto desempenho, metalizada, tipo tijolo (PET/Al *** PET impressão / PET metalizado - alta barreira / PE), fechamento hermético e acondicionado ou não em caixa individual de papelão bem vedada (cartão), com prazo de</p> | UND | 2090 | R\$14,94 | R\$31.224,60 |
|---|---|-----|------|----------|--------------|

| | | | | | |
|---|---|-----|-----|----------|--------------|
| | <p>validade impresso nas embalagens (na caixa de papelão e no pacote individual). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor. Marcas de qualidade já reconhecida pelo CBMSC: Melitta, Pilão, Três Corações, Guidalli, Caboclo ou Bom Jesus.</p> | | | | |
| 4 | <p>ACHOCOLATADO EM PÓ - Características Técnicas: obtido pela mistura de: cacau em pó solúvel, açúcar refinado, extrato de malte e/ou maltodextrina, podendo conter sal, leite em pó e/ou soro de leite, vitaminas e minerais, além de outras substâncias alimentícias aprovadas que caracterizem o produto, às quais devem ser mencionadas. O produto deverá estar isento de soja e derivados, exceto lecitina de soja, e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação.</p> <p>Não deverá conter corantes e conservantes. Embalagens: primária - rígida (lata), de 400g. A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres membranizadas e gaseificadas, vedada hermeticamente. Além da vedação hermética, a embalagem primária deverá possuir sobretampa de encaixe na borda da lata, de polietileno linear de média densidade, natural, atóxico, inodoro, próprio para entrar em contato direto com o alimento. A sobretampa não deverá apresentar rebarbas, sujidades, manchas ou falhas de injeção, e não poderá estar deformada por ação mecânica de forma que comprometa a vedação adequada da lata. Embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 12 (doze) quilos.</p> <p>Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO no 74, de 25/05/95. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou</p> | PCT | 310 | R\$ 8,53 | R\$ 2.644,30 |

| | | | | | |
|---|---|-----|-----|----------|--------------|
| | <p>deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Resolução RDC n.o 259/02, ANVISA/MS, Resolução RDC n.o 360, de 23/12/03, ANVISA/MS, Portaria n.o'31 de 13/01/98, SVS/MS e Lei Federal no8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor).Legislação: de acordo com a legislação vigente, em especial, a Resolução RDC no 12, de 02/01/01,ANVISA/MS, Resolução - RDC no 175 de 08/07/03, Página: 5/8 ANVISA/MS, Resolução no 387 de 05/08/99, ANVS/MS,Resolução RDC no 259/02, ANVISA/MS, Resolução RDC no 360, de 23/12/03, ANVISA/MS e Resolução 12/78 da CNNPA. Marcas referência: Nescau, Nesquik, Choccolato ou similar.</p> | | | | |
| 5 | <p>FARINHA DE TRIGO - Farinha de trigo integral, 100% pura, sem adição de outras farinhas. Produto obtido a partir de cereal integral, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa cheiro e sabor próprios. Ingredientes: acondicionada em embalagem de 1Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade de no mínimo 4 meses e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).</p> | KG | 300 | R\$ 5,35 | R\$ 1.605,00 |
| 6 | <p>CANELA - canela em pó pura, pote contendo 50g. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais.</p> | UND | 40 | R\$ 4,83 | R\$ 193,20 |
| 7 | <p>AVEIA - Aveia em flocos finos, embalagem limpa, não violado, 200g - A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas.</p> | UND | 100 | R\$ 5,99 | R\$ 599,00 |

| | | | | | |
|----|--|-----|-----|-----------|--------------|
| 8 | FERMENTO EM PÓ QUÍMICO. Fermento químico em pó, ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem rotulada com 250g. Validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega. | UND | 110 | R\$ 11,50 | R\$ 1.265,00 |
| 9 | COLORAU EM PÓ - Pacotes com 300 gramas | UND | 28 | R\$ 12,50 | R\$ 350,00 |
| 10 | PIMENTA EM PÓ - Pacotes de 50 gramas | UND | 50 | R\$ 9,89 | R\$ 494,50 |
| 11 | FARINHA DE MANDIOCA – Farinha de mandioca torrada, unidade de 500 gr. - Farinha de mandioca torrada (seca, fina, amarela, tipo 1, embalagem de 1kg, contendo data de fabricação e data de validade. | PCT | 50 | R\$ 9,02 | R\$ 451,00 |
| 12 | CAFÉ SOLÚVEL TRADICIONAL - Embalagem de 200g - Mantendo o padrão de qualidade descrito na resolução 12/78 do Ministério da Saúde. | UND | 140 | R\$ 20,44 | R\$ 2.861,60 |
| 13 | FARINHA DE TAPIOCA – Características: massa pronta para tapioca, 500gr - Tapioca. Características: massa pronta para tapioca, fécula de mandioca hidratada. Embalagem plástica, transparente, resistente, bem vedada, com 500g. | PCT | 200 | R\$ 11,62 | R\$ 2.324,00 |
| 14 | FAROFA PRONTA – Farofa de Mandioca Pronta, Pacote 500g. Ingredientes: Farinha de mandioca biju, toucinho defumado, condimento preparado sabor cebola (sal aromatizantes antiumectante dióxido de silício), alho, sal refinado, cebolinha verde, condimento preparado sabor bacon (sal, farinha de arroz, proteína vegetal hidrolisada, amido de milho, aromatizantes, realçador de sabor glutamato monossódico, antiumectante dióxido de silício), cebola frita, pimenta vermelha, pimenta do reino, colorífico, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante BHT. | PCT | 35 | R\$ 8,99 | R\$ 314,65 |
| 15 | TEMPEROS – PÁPRICA DOCE – sachê 50 gr | UND | 100 | R\$ 9,51 | R\$ 951,00 |
| 16 | TEMPEROS – ORÈGANO – sachê 50 gr | UND | 240 | R\$ 7,68 | R\$ 1.843,20 |
| 17 | TEMPEROS – CURRY – sachê 50 gr | UND | 240 | R\$ 8,75 | R\$ 2.100,00 |
| 18 | TEMPEROS – CHIMICHURRI – sachê 30g, sem pimenta | UND | 120 | R\$ 1,29 | R\$ 154,80 |

| | | | | | |
|--|---|------------|------------|-----------------------------|----------------------|
| 19 | SAL - Características Técnicas: Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, termossoldado. Pacotes com capacidade de até 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Diana, Lebre, Zizo, Cisne ou similar. | KG | 90 | R\$ 2,00 | R\$ 180,00 |
| 20 | FARINHA MILHO – Farinha de milho, fina, amarela, safra corrente. Produto obtido do grão de milho, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderão estar úmidas ou rançosas, prazo de validade mínima de 90 dias. Pacote de 1 kg | PCT | 100 | R\$ 4,66 | R\$ 466,00 |
| | | | | Total Lote 1 | R\$ 53.666,85 |
| LOTE 2 - Não Perecíveis - Secos | | | | | |
| Item | Especificação | Und | Qnt | Media Valor Unitário | Valor Total |
| 21 | BISCOITO DOCE - sabor leite, pacotes com 400g, data da validade de no mínimo 3 meses a contar da data da entrega da mercadoria. | PCT | 310 | R\$ 5,59 | R\$ 1.732,90 |
| 22 | LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - 400g - embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 (doze) meses Registro no MA, inspecionado pelo SIF, pacotes com 400 gr. | UND | 260 | R\$ 15,78 | R\$ 4.102,80 |
| 23 | ARROZ PARBOILIZADO: Características Técnicas: Beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14 %. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Kiarroz, Fumacense e Ligeirinho ou similar. | UND | 200 | R\$ 5,80 | R\$ 1.160,00 |

| | | | | | |
|----|---|-----|-----|-----------|--------------|
| 24 | MACARRÃO COM OVOS - ESPAGUETE contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Umidade máxima de 13%. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polipropileno, termos soldado, pacotes com capacidade de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Parati, Isabela, Galo e Dona Benta ou similar. | PCT | 180 | R\$ 4,38 | R\$ 788,40 |
| 25 | MACARRÃO COM OVOS - PARAFUSO contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Umidade máxima de 13%. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polipropileno, termossoldado, pacotes com capacidade de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Parati, Isabela, Galo e Dona Benta ou similar. | PCT | 100 | R\$ 2,83 | R\$ 283,00 |
| 26 | BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - pacotes com 400g, data da validade de no mínimo 3 meses a contar da data da entrega da mercadoria. | PCT | 310 | R\$ 5,15 | R\$ 1.596,50 |
| 27 | GELÉIA - Características Técnicas: Sabores diversos. Ingredientes: fruta, açúcar, gelificante, pectina cítrica e acidulante ácido cítrico. Embalagem primária: Potes de polipropileno resistente, com tampa fechada e lacre de proteção ou potes de vidro com tampa de flandres, com selo central de proteção. Potes de 400g. Observação: Não deve conter glúten, lactose e corante artificial. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. | PCT | 325 | R\$ 14,58 | R\$ 4.738,50 |
| 28 | ERVA MATE para chimarrão, de 1ª qualidade, sem adição de açúcar - embalagem de 1kg. Data de fabricação: máximo de 15 dias anteriores a entrega. | PCT | 330 | R\$ 16,27 | R\$ 5.369,10 |

| | | | | | |
|----|---|-----|------|-----------|---------------|
| 29 | <p>MANTEIGA COM SAL Características Técnicas: produto lácteo gorduroso obtido pela bateção do creme de leite. Ingredientes: creme de leite fresco pasteurizado obtido do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deve ser exclusivamente de gordura láctea, não devendo ser adicionada de outros ingredientes. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. Embalagem primária: plástica atóxica com tampa, não violada, resistente, contendo 500g. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulado seguindo as boas práticas de fabricação. O rótulo deverá apresentar dados do fabricante, data de validade, forma de conservação e informação nutricional conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em veículos fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a característica do produto. Prazo de Validade: mínimo de 60 dias a partir da entrega.</p> | POT | 370 | R\$ 19,95 | R\$ 7.381,50 |
| 30 | <p>ÓLEO DE SOJA refinado de primeira qualidade, 100% natural, comestível, extrato refinado, acidez máxima 0,6 mg KOH/g Isento de gorduras trans. Embalagem em garrafa PET, original do fabricante de 900ml.</p> | GR | 230 | R\$ 8,70 | R\$ 2.001,00 |
| 31 | <p>LEITE INTEGRAL UHT: Características Técnicas: Leite ultra pasteurizado (UHT), integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0% (três por cento) de gordura. Embalagem: longa vida (Tetra Pak) com 1000 ml. Registro no Ministério da Agricultura. Data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Ninho, Batavo, Elegê ou similares.</p> | LT | 1975 | R\$ 5,90 | R\$ 11.652,50 |
| 32 | <p>LEITE CONDENSADO - Embalagem contendo 395g do produto. Ingredientes: açúcar, leite em pó integral, leite integral e lactose. As embalagens deverão estar íntegras, sem ferrugem ou amassadas.</p> | UND | 500 | R\$ 6,00 | R\$ 3.000,00 |
| 33 | <p>CREME DE LEITE - Deverá ser homogeneizado e não deverá conter glúten. A embalagem do produto deverá conter a data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo</p> | UND | 500 | R\$ 4,81 | R\$ 2.405,00 |

| | | | | | |
|----|---|-----|------|-----------|--------------|
| | da embalagem. Embalagem de 200g. | | | | |
| 34 | AZEITE DE OLIVA - Extra virgem, Acidez máxima 0,5% embalagem de 500ml. A embalagem do produto deverá conter a data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. | UND | 80 | R\$ 55,50 | R\$ 4.440,00 |
| 35 | CHÁS DIVERSOS SABORES - Embalados em caixas com 10 a 15 sachês com aproximadamente 10g cada. Sabores: maçã, maçã com canela, morango, frutas vermelhas, frutas cítricas, frutas tropicais, abacaxi com hortelã, laranja, capim-cidreira, hortelã, camomila, erva doce. | CX | 1720 | R\$ 3,50 | R\$ 6.020,00 |
| 36 | VINAGRE - Fermentado acético de vinho branco, água e conservador INS 24. Acidez 4,0%. Embalagem de 750ml. | UND | 115 | R\$ 5,08 | R\$ 584,20 |
| 37 | ADOÇANTE STÉVIA - Adoçante com estévia composto por água, sorbitol, edulcorantes, ciclamato de sódio, sacarina sódica e glicosídeos de esteviol. Embalagem de 80ml. | UND | 87 | R\$ 11,25 | R\$ 978,75 |
| 38 | MOLHO DE TOMATE – 300gr - Produzidos com tomates selecionados, refogado com cebola, condimentos e especiarias de sabor suave, consistência pastosa e de coloração avermelhada. Embalagem em sachê ou lata, contendo no máximo 300g. | UND | 250 | R\$ 3,89 | R\$ 972,50 |
| 39 | MILHO VERDE – 200gr - Milho verde em conserva: milho verde, água, açúcar e sal, sem corante e conservante, obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Embalagem em sachê, contendo no máximo 200g, | UND | 150 | R\$ 4,00 | R\$ 600,00 |
| 40 | ERVILHA – Ervilha em conserva, ervilhas previamente debulhadas 200g- Ervilha em conserva preparado com ervilhas previamente debulhadas, envasadas, praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriada, submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois | UND | 150 | R\$ 3,50 | R\$ 525,00 |

| | de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Ingredientes: Ervilha e salmoura (água, sal e açúcar).NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem em sachê, contendo no máximo 200. | | | | |
|----------------------------|--|-----|-----|----------------------|----------------------|
| 41 | MAIONESE – 500gr - Composta de água, óleo vegetal, a - Maionese unidade de 500 g, composta de água, óleo vegetal, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, ovo pasteurizado, suco de limão, estabilizante, conservador, antioxidante. | UND | 250 | R\$ 10,19 | R\$ 2.547,50 |
| 42 | REFRIGERANTE 2 LITROS - SABORES: Laranja, guaraná, cola, limão, etc | UND | 40 | R\$ 6,03 | R\$ 241,20 |
| | | | | Total Lote 2 | R\$ 60.181,65 |
| LOTE 3 - Hortifruti | | | | | |
| Item | Especificação | Und | Qnt | Media Valor Unitário | Valor Total |
| 43 | ALFACE LISA Características Técnicas: Grupo Lisa, Subgrupo Verde, Classe 35, conforme o Programa de Adesão Voluntária do CEAGESP. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, folhas limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Embalagem plástica individual, apropriada para o produto | UND | 230 | R\$ 4,50 | R\$ 1.035,00 |
| 44 | ALHO DE PRIMEIRA QUALIDADE, BRANCO - ALHO DE PRIMEIRA QUALIDADE Características Técnicas: de primeira qualidade, branco, embalagem de 50 gramas. Apresentando grau de maturação tal que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 82 | R\$ 2,50 | R\$ 205,00 |

| | | | | | |
|----|---|-----------|--------------|------------------|----------------------|
| 45 | BANANA PRATA - BANANA PRATA Características Técnicas: de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 830 | R\$ 7,40 | R\$ 6.142,00 |
| 46 | BATATA DOCE - Lavada de primeiro tipo doce, apresentando grau de maturação que permita o manuseio, transporte e condições para o consumo. Sem sujidades, parasitas ou larvas, segundo resolução 12/78 da CNNPA. | KG | 250 | R\$ 5,85 | R\$ 1.462,50 |
| 47 | CEBOLA DE CABEÇA -Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial (de 70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 200 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 529 de 18/03/97. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | KG | 1.515 | R\$ 10,89 | R\$ 16.498,35 |
| 48 | CENOURA TIPO ESPECIAL - Características Técnicas: Classe Média, Tipo Especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. | KG | 300 | R\$ 9,50 | R\$ 2.850,00 |
| 49 | LARANJA PERA CLASSE 2 A 4 - Características Técnicas: Grupo I, Classe 2 a 4 (de 85 a 92 mm), Tipo Especial, Portaria MA 125 de 15/05/81. Devem apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, | KG | 450 | R\$ 6,53 | R\$ 2.938,50 |

| | | | | | |
|----|---|----|------|-----------|---------------|
| | <p>fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> | | | | |
| 50 | <p>MAÇÃ GALA - Características Técnicas: Grupo Rajada, Classe de 70 a 80mm, Tipo ou Categoria 2 (dois), Portaria MA 122 de 30/03/93. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. A variedade a ser entregue dependerá da safra.</p> | KG | 450 | R\$ 11,90 | R\$ 5.355,00 |
| 51 | <p>CHEIRO VERDE PARA TEMPERO - Cheiro verde para tempero em maço, apresentando grau de maturação que permita o manuseio, transporte e condições para o consumo. Sem sujidades, parasitas ou larvas, segundo resolução 12/78 da CNNPA.</p> | KG | 210 | R\$ 6,95 | R\$ 1.459,50 |
| 52 | <p>TOMATE TIPO ESPECIAL - Características Técnicas: Tipo Especial, grupo oblongo ou redondo, subgrupo pintado a rosado, Classe Média (de 50 a 60 mm) ou Grande (maior que 60mm) de diâmetro transversal do fruto, pesando de 100 a 200 gramas a unidade, Tipo Especial de acordo com a Portaria MA 553 de 30/08/95. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de umidade externa anormal.</p> | KG | 2065 | R\$ 14,39 | R\$ 29.715,35 |
| 53 | <p>MAMÃO PAPAIA - Características Técnicas: de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p> | KG | 400 | R\$ 11,42 | R\$ 4.568,00 |
| 54 | <p>BATATA INGLESA - Batata lavada de primeiro tipo inglesa, apresentando grau de maturação que permita o manuseio, transporte e condições para o consumo. Sem sujidades,</p> | KG | 365 | R\$ 7,80 | R\$ 2.847,00 |

| | parasitas ou larvas, segundo resolução 12/78 da CNNPA. | | | | |
|----------------------------------|--|-----|-----|----------------------|----------------------|
| 55 | PIMENTÃO VERDE - Pimentão verde de 1ª qualidade em kg. | KG | 210 | R\$ 12,25 | R\$ 2.572,50 |
| 56 | OVOS DE GALINHA (30 UNIDADES) - Bandeja com 30 unidades: Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade, conforme Decreto Lei 3748 de 12/07/93, artigo 687. Isento de sujidades, de fungos ou substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais, condicionado em embalagem apropriada e suas condições deverão estar de acordo com a RIISPOA/MA, resolução CIPOA 005 de 05/07/91. Embalagem primária: Descartável, fechada, com capacidade para 12 (doze) ovos, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 15 dias do seu recebimento. | UND | 240 | R\$ 19,89 | R\$ 4.773,60 |
| 57 | MELÃO GALIA, de primeira qualidade, com peso unitário de 1 a 1,2 kg, casca de coloração amarela com estrias tipo rede e íntegra, sem lesões, rupturas e machucaduras e polpa com coloração esverdeada, formato redondo esférico, apresentando grau de maturação médio e consistência firme. Será rejeitado melão com grau de amadurecimento avançado, apresentando lesões na casca e de tamanho abaixo do solicitado. Deverá ser entregue acondicionado em caixa plástica vazada. | KG | 750 | R\$ 9,09 | R\$ 6.817,50 |
| | | | | Total Lote 2 | R\$ 51.708,80 |
| LOTE 4 - Itens de Cozinha | | | | | |
| Item | Especificação | Und | Qnt | Media Valor Unitário | Valor Total |
| 58 | FILTRO NR 103 PARA CAFÉ PCT OU CAIXA COM 30 UND | CX | 725 | R\$ 5,45 | R\$ 3.951,25 |
| 59 | CAIXA DE FÓSFORO - Palitos longos com | CX | 180 | R\$ 3,31 | R\$ 595,80 |

| | 100 unidades. | | | | |
|--------------------------------|--|------|-------|----------------------|----------------------|
| 60 | PALITO DE DENTE - Palitos roliços de madeira. Caixa com 100 unidades. | CX | 70 | R\$ 3,44 | R\$ 240,80 |
| 61 | ESPONJA LAVA-LOUÇA - Pacote com 3 unidades | PCT | 166 | R\$ 2,59 | R\$ 429,94 |
| 62 | DESENTUPIDOR PARA RALOS - 300 gramas. Desincrostante Composição: Cloreto E Nitrato De Sódio, Barrilha, Alumínio, Co , Tipo: Limpeza Pesada , Aspecto Físico: Escamas , Princípio Ativo: Hidróxido De Sódio | UND | 50 | R\$ 14,40 | R\$ 720,00 |
| 63 | Papel Alumínio em Rolo, Rolo de 40cm de largura com 7,5m de comprimento | UND | 100 | R\$ 9,87 | R\$ 987,00 |
| 64 | Palheta/Mexedor para café ou chá. Pacotes com 500 unidades, comprimento mínimo 11 cm. | PCTE | 10 | R\$ 8,22 | R\$ 82,20 |
| 65 | SACOS PLÁSTICOS PARA FREEZER - Sacos picotados p/ freezer - 5 kg, bobina com 100 und | UND | 112 | R\$ 11,99 | R\$ 1.342,88 |
| | | | | Total Lote 4 | R\$ 8.349,87 |
| LOTE 5 - Água | | | | | |
| Item | Especificação | Und | Qnt | Media Valor Unitário | Valor Total |
| 66 | RECARGA DE BOMBONA DE ÁGUA MINERAL - 20 litros | UND | 410 | R\$ 14,84 | R\$ 6.084,40 |
| 67 | ÁGUA MINERAL SEM GÁS - Garrafa de 500ml | UND | 2.160 | R\$ 1,76 | R\$ 3.801,60 |
| 68 | ÁGUA MINERAL COM GÁS - Garrafa de 500ml | UND | 1440 | R\$ 1,72 | R\$ 2.476,80 |
| 69 | ÁGUA MINERAL SEM GÁS - Copo de 200ml | UND | 2330 | R\$ 1,00 | R\$ 2.330,00 |
| | | | | Total Lote 5 | R\$ 14.692,80 |
| LOTE 6 - Carnes e Frios | | | | | |

| Item | | Und | Qnt | Media Valor Unitário | Valor Total |
|------|---|-----|-----|----------------------|---------------|
| 70 | <p>CARNE BOVINA, DE COXÃO MOLE, CORTADO EM BIFES:</p> <p>Características Técnicas: congelada, de primeira qualidade, sem osso c/ 4% gordura e carimbo SIEM ou SIF, em embalagens com, no máximo, 1 Kg. Embalada em PVC, transparente ou saco plástico transparente e segunda embalagem de papel ou papelão, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.</p> | kg | 450 | R\$ 40,50 | R\$ 18.222,75 |
| 71 | <p>CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA CONGELADA - 1. DESCRIÇÃO: carne de 1ª categoria – no corte patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte patinho deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 – NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas. 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada</p> | kg | 400 | R\$ 40,25 | R\$ 16.098,00 |



| | | | | | |
|----|---|----|-----|-----------|--------------|
| | <p>espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 02 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (patinho); Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.</p> | | | | |
| 72 | <p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO:</p> <p>Características Técnicas: Corte de frango in-natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. E deve conter no máximo 2,0% de soro na embalagem. Deverá estar de acordo com a RDC n.o 13 de 02 de janeiro de 2001. Embalagem primária: Polietileno atóxico, transparente e</p> | kg | 400 | R\$ 24,15 | R\$ 9.660,00 |

| | | | | | |
|----------------------------------|--|------------|------------|-----------------------------|----------------------|
| | termossoldado. Pacotes com, no máximo, 1 Kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega. | | | | |
| 73 | PRESUNTO SUÍNO COZIDO FATIADO: Características Técnicas: resfriado, de primeira qualidade. Embalagem de 200gr, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS. Prazo de validade: mínimo de 15 dias do seu recebimento. | kg | 380 | R\$ 36,65 | R\$ 13.927,00 |
| 74 | QUEIJO MUSSARELA FATIADO: Características Técnicas: de primeira qualidade, resfriado, interfolhado, Embalagem de 200g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS. Prazo de validade: mínimo de 30 dias do seu recebimento. | kg | 380 | R\$ 52,65 | R\$ 20.007,00 |
| | | | | Total Lote 6 | R\$ 58.513,40 |
| LOTE 7 - Itens de padaria | | | | | |
| Item | Especificações | Und | Qnt | Media Valor Unitário | Valor Total |
| 75 | PÃO FRANCÊS: Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, água e sal; pesando 50 gramas; assado; vida útil de 6h (seis) horas. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente; sem sinais de mofo; ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura característicos do produto novo. Embalagem: transparente, incolor, resistente, respeitando a legislação vigente. Os pães deverão ser entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. | kg | 570 | R\$ 15,05 | R\$ 8.578,50 |

| | | | | | |
|----|--|-------|-----|------------|--------------|
| 76 | <p>PÃO DE FORMA: pão tipo forma, fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente; sem sinais de mofo; ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura característicos do produto novo. Embalagem de 450 gramas transparente, atóxica com identificação do produto em rótulo, atendendo a legislação vigente. Com data de fabricação e validade máxima de uma semana a contar da data da entrega.</p> | PCT | 370 | R\$ 8,82 | R\$ 3.263,40 |
| 77 | <p>PÃO INTEGRAL FATIADO, PACOTE DE 400GR - PÃO INTEGRAL FATIADO, PACOTE DE 400GR. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, SAL E CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO. LEGISLAÇÃO RESOLUÇÃO RDC 263, de 22 de setembro de 2005.</p> | PCT | 360 | R\$ 12,67 | R\$ 4.561,20 |
| 78 | <p>SALGADO ASSADO TIPO ENROLADINHO OU ESFIRRA: RECHEIO DE CARNE, CALABRESA, PRESUNTO E QUEIJO estilo festa, pronto para o consumo, isento de qualquer tipo de impureza, elementos estranhos e substâncias proibidas, preparado e assado no dia da entrega, atendendo as especificações técnicas e regulamentações vigentes a nível federal, estadual e municipal. Embalagem: os produtos deverão estar devidamente embalados em embalagem própria, resistente ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do produto.</p> | Cento | 17 | R\$ 160,00 | R\$ 2.720,00 |
| 79 | <p>SALGADO FRITO TIPO BOLINHA: RECHEIO DE QUEIJO, estilo festa, pronto para o consumo, isento de qualquer tipo de impureza, elementos estranhos e substâncias proibidas, preparado e assado no dia da entrega, atendendo as especificações técnicas e regulamentações vigentes a nível federal, estadual e municipal. Embalagem: os produtos deverão estar devidamente embalados em embalagem própria, resistente ao transporte e</p> | Cento | 17 | R\$ 160,00 | R\$ 2.720,00 |

| | | | | | |
|----|--|-------|----|------------|--------------|
| | armazenamento, garantindo a integridade e conservação do produto. | | | | |
| 80 | SALGADO FRITO TIPO COXINHA: RECHEIO DE FRANGO , estilo festa, pronto para o consumo, isento de qualquer tipo de impureza, elementos estranhos e substâncias proibidas, preparado e assado no dia da entrega, atendendo as especificações técnicas e regulamentações vigentes a nível federal, estadual e municipal. Embalagem: os produtos deverão estar devidamente embalados em embalagem própria, resistente ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do produto. | Cento | 17 | R\$ 160,00 | R\$ 2.720,00 |
| 81 | SALGADO FRITO TIPO CROQUETE OU QUIBE: RECHEIO DE FRANGO , estilo festa, pronto para o consumo, isento de qualquer tipo de impureza, elementos estranhos e substâncias proibidas, preparado e assado no dia da entrega, atendendo as especificações técnicas e regulamentações vigentes a nível federal, estadual e municipal. Embalagem: os produtos deverão estar devidamente embalados em embalagem própria, resistente ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do produto. | Cento | 17 | R\$ 160,00 | R\$ 2.720,00 |
| 82 | SALGADO FRITO TIPO RISOLE: RECHEIO DE CARNE, QUEIJO OU FRANGO , estilo festa, pronto para o consumo, isento de qualquer tipo de impureza, elementos estranhos e substâncias proibidas, preparado e assado no dia da entrega, atendendo as especificações técnicas e regulamentações vigentes a nível federal, estadual e municipal. Embalagem: os produtos deverão estar devidamente embalados em embalagem própria, resistente ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade e conservação do produto. | Cento | 17 | R\$ 160,00 | R\$ 2.720,00 |
| 83 | BOLOS RECHEADOS EM SABORES VARIADOS, SENDO: BOLO DE CHOCOLATE, BOLO DE CENOURA, BOLO DE FUBÁ, BOLO DE LARANJA, BOLO DE MANDIOCA, AMBOS COM COBERTURA E | kg | 20 | R\$ 49,00 | R\$ 980,00 |

| RECHEIO | | | | | | |
|--------------------------------------|---|---------|-----|----------------------------|-------------------------|--------------------------|
| | | | | | Total Lote 7 | R\$ 20.881,25 |
| LOTE 8 - Itens de Recepção | | | | | | |
| Item | Especificações | Und | Qnt | Media Valor Unitário | Valor Total | |
| 84 | Bala mastigável com recheio. Pacote com 500 g. Sabores: chocolate, leite, chocolate branco, trufa. | Unidade | 100 | R\$ 19,50 | R\$ 1.950,00 | |
| 85 | Açúcar refinado granulado em sachês, composição de origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, sem glúten, tipo premium. Caixa com 1.000 sachês – Cada sachê contendo 05 gramas. | Unidade | 5 | R\$ 26,75 | R\$ 133,75 | |
| 86 | Biscoito Amanteigado Sabor Chocolate ou Leite - Caixa contendo 180 Sachês, Contendo De 9 A 12 Gramas Cada Sachê. Embalagem de Porção Individual. | Unidade | 15 | R\$ 32,00 | R\$ 480,00 | |
| 87 | Biscoito cream cracker sachê - cada sachê contendo 2 unidades de 8,5g a 9,9g cada. Embalagem de porção individual. Caixa contendo 180 sachês. | Unidade | 15 | R\$ 86,00 | R\$ 1.290,00 | |
| | | | | | Total Lote 8 | R\$ 2.227,80 |
| LOTE 9 - Itens para Operações | | | | | | |
| Item | Especificações | Und | Qnt | Media Valor Unitário | Valor Total | |
| 88 | Bebida isotônica. Sabores diversos. Embalagem de 500ml. Composição: água, sódio e potássio, nas proporções 26g de carboidratos, 230 mg de sódio, 45 mg de vitamina C, 130 mg de Magnésio, 70 mg de potássio | Unidade | 500 | R\$ 9,75 | R\$ 4.875,00 | |

| | | | | | |
|----|---|---------|----|-------------------------|---------------------|
| 89 | Barra Nutricional Composição Básica: De Flocos De Cereais. Sabores diversos. Caixas com 24 unidades de 20 a 25 gramas | Unidade | 25 | R\$ 46,00 | R\$ 1.150,00 |
| | | | | Total Lote 9 | R\$ 3.248,75 |

Validade Proposta: 60 dias.

....., .. de de 2024.

(Nome e assinatura do responsável)

OBS: Havendo qualquer discordância entre as unidades e descrição do CATMAT e a do Edital, prevalecerá a descrição constante no Edital.

ANEXO III**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº /2024**

O **MUNICÍPIO DE XANXERÊ**, Estado de Santa Catarina, com sede a Rua Dr. José de Miranda Ramos, nº 455, inscrito no CNPJ sob o nº 83.009.860/0001-13, neste ato representado por seu Prefeito Municipal **OSCAR MARTARELLO**, brasileiro, casado, residente e domiciliado nesta cidade de Xanxerê, inscrito no CPF sob o nº 461.817.769-15 e RG nº 1692088, e a empresa:

XXXXXXXXXX, pessoa jurídica de direito privado, com sede a Rua **XXXXXXXXXX**, nº **XX**, Bairro **XXXX**, na cidade de **XXXXXX**, Estado de **XXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ sob nº **XXXXXXXXXX**, neste ato representada pelo Sr. **XXXXXX**, portador do **XXXXXX** considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica Nº 0061/2024, processo administrativo nº 0102/2024, **RESOLVE** registrar os preços do(s) item(ns) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. **Registro de preços para aquisições futuras e parceladas de gêneros alimentícios e itens de cozinha**, destinados a atender as demandas de diversas Secretarias e setores do Município de Xanxerê, Polícia Militar, Polícia Civil e Corpo de Bombeiros Militar de Xanxerê, conforme ETPs, Edital, Termos de Referência, e demais documentos anexos ao edital.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | Qty | UND | Valor unitário | Valor Total |
|------|---------------|-----|-----|----------------|-------------|
| | | | | | |

3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

Vedação a acréscimo de quantitativos

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

4. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir de sua publicação, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.8. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 4.7, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

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

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

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

5. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

6. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

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

6.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

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

6.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4 e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

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

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

7. DAS OBRIGAÇÕES:

7.1. DO DETENTOR DA ATA:

7.1.1. Responsabilizar-se-á pela qualidade dos itens entregues;

7.1.2. Manter conforme orientação da Licitante, o controle de fornecimento, pela observação nos prazos estabelecidos neste edital, para entrega e validade da proposta;

- 7.1.3. A proponente responsabilizar-se-á pela qualidade dos produtos e pelo controle de fornecimento, sendo que os produtos em desconformidade com o Edital não serão aceitos, devendo a contratada proceder a substituição imediata do produto no caso de não atendimento aos padrões de qualidade solicitados;
- 7.1.4. Entregar e descarregar os matérias nos locais indicado na Autorização de Fornecimento, sem custos adicionais;
- 7.1.5. Fornecer as devidas notas fiscais, nos termos da lei.
- 7.1.6. Demais obrigações constantes no Termo de Referência e Minuta da Ata de Registro Preços.

7.2. DO ORGÃO GERENCIADOR (MUNICÍPIO):

- 7.2.1. Apresentar a Autorização de Fornecimento especificando o item, a quantidade e o local de entrega;
- 7.2.2. Efetuar o pagamento conforme definido no edital, mediante apresentação da Nota Fiscal, desde que, atendidas as demais exigências estabelecidas neste edital;
- 7.2.3. Fiscalizar a entrega dos itens;
- 7.2.4. Inspeccionar os produtos no ato de entrega e verificar se estes atendem as especificações técnicas;

8. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E DO PAGAMENTO:

- 8.1. O fornecedor obriga-se a entregar os itens em que foi declarado vencedor, no endereço indicado da respectiva secretaria ou órgão, conforme necessidade da contratante. A partir do recebimento da Autorização de Fornecimento, o prazo máximo de entrega deverá ser cumprido para os lotes respectivamente:
 - 8.1.1. **Lote 1** - Não perecíveis secos: 05 (cinco) dias
 - 8.1.2. **Lote 2** - Não perecíveis: 05 (cinco) dias
 - 8.1.3. **Lote 3** – Hortifruti: Entregas Diárias
 - 8.1.4. **Lote 4** - Itens de cozinha: 05 (cinco) dias
 - 8.1.5. **Lote 5** - Águas: 05 (cinco) dias
 - 8.1.6. **Lote 6** - Carnes e frios: 03 (três) dias
 - 8.1.7. **Lote 7** - Itens de Padaria: Entregas diárias
 - 8.1.8. **Lote 8** - Itens de recepção: 05 (cinco) dias
 - 8.1.9. **Lote 9** - Itens para operações: 02 (dois) dias
- 8.2. O contratado deverá possuir veículo com refrigeração para a entrega dos produtos;
- 8.3. O pagamento será efetuado conforme decreto vigente, mediante apresentação da Nota Fiscal, devidamente certificada pelo órgão competente, receptor do objeto licitado e apresentação dos comprovantes de regularidades fiscais. O pagamento será efetuado por meio de depósito bancário em conta no nome do detentor da ata.

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

- 9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
 - 9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
 - 9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
 - 9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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

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

9.4.1. Por razão de interesse público;

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

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado se tornar superior ou inferior ao preço registrado, nos termos dos artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA ATA

O MUNICÍPIO DE XANXERÊ designa como Gestor desta Ata o Sr. **Luiz Vicente Paglia Junior**, o Sr. **Carlos Alberto Peretti**, a Sra. **Francis Mara Zago Pegoraro**, o Sr. **Vinicius Buratto Iunes**, o Sr. **Éros Alfredo Jahn Filho**, o Sr. **Paulo Ramos dos Santos**, o Sr. **Vinicius B. Iunes** e a Sra. **Vera Lúcia Correia**, para o acompanhamento formal nos aspectos administrativos, procedimentais e contábeis e como Fiscal a Sra. **Luiza Babinski Sete**, a Sra. **Aguinetes M. Barfknecht**, a Sra. **Ariana Coelho Pinto**, a Sra. **Arielli Paula Andolfatto**, o Sr. **Stéfano Rafael Rech** e a Sra. **Claudia S. Favero**, para executar o acompanhamento e fiscalização dos serviços, devendo registrar todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada ao detentor da Ata, objetivando a correção das irregularidades apontadas, no prazo que for estabelecido.

11. DAS PENALIDADES

11.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital*.

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

11.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

11.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 10.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

12. CONDIÇÕES GERAIS

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

12.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

12.3. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

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

Xanxerê-SC, de de 2024.

MUNICÍPIO DE XANXERÊ
Órgão Gerenciador

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Detentor da Ata

TESTEMUNHAS:

Nome:
CPF:

Nome:
CPF: