



PROCESSO LICITATÓRIO Nº 66/2024
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 28/2024
ITENS EXCLUSIVOS PARA MICROEMPRESA E EMPRESA
DE PEQUENO PORTE

O **MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS**, Estado de Santa Catarina, por ordem do Prefeito Municipal, o Sr. **Geraldo Pauli** e por intermédio do (a) Pregoeiro (a) e sua Equipe de Apoio, designados pela Portaria n.º 645/2023, torna público que realizará licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, às **09 h 00min** do dia **05/07/2024**, com julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 11/2024, Leis Complementares nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e nº 147, de 7 de agosto de 2014 e demais alterações posteriores.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:

- das **07h 30min** do dia **25/06 /2024** até às **08h 59min** do dia **05/07/2024**.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

- a partir das **09h 00min** do dia **05/07/2024**

LOCAL: comprasbr.com.br

REFERÊNCIA DE TEMPO: Horário de Brasília (DF).

Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o 1º (primeiro) dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo (a) Pregoeiro (a).

1. DO OBJETO

REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A REDE MUNICIPAL ESCOLAR DE ANTÔNIO CARLOS / SC PARA SUPRIR AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS ESCOLAS MUNICIPAIS DURANTE O PERÍODO DE 12 MESES.

1.1. A licitação e seu objeto obedecerão ao disposto na tabela e especificações constantes do **Termo de Referência (Anexo I)**.

1.2. O **critério de julgamento** adotado será o de **MENOR PREÇO POR ITEM** observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.



2. DO CREDENCIAMENTO

2.1. Poderão participar desta Licitação os interessados, sendo estas pessoas jurídicas, que atenderem a todas as exigências constantes deste Edital, seus Anexos, e principalmente em relação à legislação.

2.2. Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que estejam legalmente estabelecidos na forma da Lei, para os fins do objeto pleiteado e estejam devidamente cadastrados e credenciados no ComprasBR, que atuará como órgão provedor do Sistema Eletrônico.

2.3. Será admitida a participação de empresas em consórcio, nos termos do artigo 15 da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.4. Não poderá participar da licitação a empresa que estiver sob falência ou recuperação judicial, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que tenha sido declarada inidônea por órgão ou entidade da administração pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou Distrito Federal ou que esteja cumprindo período de suspensão no âmbito da administração municipal.

2.5. O cadastramento do licitante deverá ser realizado pelo site www.comprasbr.com

2.5.1. A responsabilidade de operacionalização e custo do uso do sistema ficará a cargo do Licitante participante do certame.

2.5.2. A MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE, ALÉM DA APRESENTAÇÃO DA DECLARAÇÃO CONSTANTE, NO ANEXO V, PARA FINS DE HABILITAÇÃO, DEVERÁ, QUANDO DO CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL DE PREÇO A SER DIGITADO NO SISTEMA, VERIFICAR NOS DADOS CADASTRAIS SE ASSINALOU O REGIME ME/EPP NO SISTEMA CONFORME O SEU REGIME DE TRIBUTAÇÃO PARA FAZER VALER O DIREITO DE PRIORIDADE DO DESEMPATE. ART. 44 E 45 DA LC 123/2006.

3. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

3.1. O certame será conduzido pelo (a) Pregoeiro (a), com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a) acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- b) responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- c) abrir as propostas de preços, realizando diligência quando possível;
- d) analisar a aceitabilidade das propostas;
- e) desclassificar propostas indicando os motivos;
- f) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;



- g) verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar, realizando diligência quando possível;
- h) declarar o vencedor;
- i) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos, encaminhando à autoridade superior, se foro caso;
- j) Assinar a ata da sessão;
- k) encaminhar o processo à autoridade superior para adjudicar e homologar, autorizando a contratação.

4. CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES COMPRASBR;

4.1. Os licitantes deverão estar devidamente cadastrados e credenciados no ComprasBR, que atuará como órgão provedor do Sistema Eletrônico.

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

5. PARTICIPAÇÃO

5.1. A participação no Pregão, na forma eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.

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

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

5.4. Não poderão participar desta licitação os interessados:

5.4.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

5.4.2. Que não atendam às condições deste Edital e seus Anexos;

5.4.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

5.4.4. Que se enquadrem nas vedações previstas no art. 14 da Lei nº 14.133 de 2021;

5.4.5. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou



liquidação;

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

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. Os licitantes encaminharão, **exclusivamente por meio do sistema**, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, **até a data e o horário estabelecidos para o fim do recebimento das propostas**, quando, então, **encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação**.

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

6.3. **Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão**, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.4. **Os documentos que compõem a proposta e a habilitação** do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do (a) Pregoeiro (a) e para acesso público **após o encerramento do envio de lances**.

7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

7.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, sem que seja identificado, através dos seguintes campos:

Valor unitário	Marca (quando for o caso)*	Fabricante (quando for o caso)*
----------------	----------------------------	---------------------------------

***Quando o objeto se caracterizar como serviço ou o material estabelecer fabricação própria, a especificação não poderá identificar a pessoa jurídica, seja por razão social ou por nome fantasia. Neste caso, entende-se como aceitável a expressão “MARCA PRÓPRIA” ou outra expressão sinônima.**

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

7.2. Nos valores propostos estarão inclusos **todos os custos operacionais**, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

7.3. 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, desde que justificado na sessão, e com expressa concordância fundamentada pelo (a) Pregoeiro (a).

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



apresentação.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.7. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o (a) Pregoeiro (a) e os licitantes.

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

8.9. O lance deverá ser ofertado pelo **VALOR UNITÁRIO DO ITEM** conforme descrito no termo de referência

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

8.11. O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado, quando houver, o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

8.12. Entende-se por lances intermediários os lances iguais ou superiores ao menor já ofertado, porém



inferiores ao último lance dado pelo próprio licitante.

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

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

8.15. No caso de desconexão com o (a) Pregoeiro (a), no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

8.16. Se a desconexão do sistema eletrônico para o (a) Pregoeiro (a) persistir por tempo superior a 20 (vinte) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro horas) após a comunicação do fato aos participantes, através de publicação no sítio eletrônico oficial do Município de Antônio Carlos, disponível no endereço eletrônico <https://antoniocarlos.sc.gov.br/>

8.17. Na fase de lances, no caso de evidente equívoco de digitação pelo licitante, em que este equívoco der causa a preço incompatível ou lance manifestamente inexequível, poderá, motivadamente, ser excluído do sistema.

8.18. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

8.19. A ausência de resposta pelo *chat*, durante o tempo do certame, ou qualquer outro que o (a) Pregoeiro (a) estabeleça, por verificada desídia do licitante, poderá acarretar a desclassificação ou a inabilitação do mesmo, reservado o direito à manifestação de recurso, em fase apropriada.

9. DO MODO DE DISPUTA

9.1. Será adotado para o envio de lances neste processo eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos:

9.1.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

9.1.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

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

9.2. Após o final da etapa de lances, ocorrendo a participação de Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedores Individuais, o pregoeiro verificará a ocorrência de eventual empate ficto, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006.



9.2.1. Nesse caso o pregoeiro convocará a Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedores Individuais que se encontram em situação de empate informando que a mesma deverá, em 5 (cinco) minutos, ofertar novo lance, inferior ao menor lance registrado para o item. Durante o período, apenas a empresa convocada poderá registrar o novo lance como arrematante.

9.2.2. Não passando para a condição de arrematante a Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedores Individuais mais bem classificada, na forma do item anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem nessas categorias e cujas propostas estejam dentro do limite estabelecido no Art. 44 da Lei Complementar nº 123/2006, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

9.2.3. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedores Individuais sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

9.2.4. O disposto no subitem somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedores Individuais.

9.2.5. O intervalo de diferença entre os lances deverá ser, de no mínimo, R\$ 0,01 (um centavo), tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação do lance que cobrir a melhor oferta.

10. EMPATE LEGAL (art. 44 e 45 da LC nº 123/2006)

10.1. Após a etapa de envio de lances, haverá a aplicação dos critérios de desempate previstos nos art. 44 e art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, seguido da aplicação do critério estabelecido no §1º do art. 60 da Lei nº 14.133/2021, se não houver licitante que atenda à primeira hipótese.

10.2. Na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

11. DA NEGOCIAÇÃO

11.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o (a) Pregoeiro (a) poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

11.2. A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

11.3. A negociação poderá ocorrer por intermédio do (a) Pregoeiro (a), em casos específicos, por meio telefônico e/ou por e-mail, desde que justificado, e reduzido a termo no *chat* destinado à visualização de todos os licitantes.

11.4. Será estabelecido o **prazo mínimo de 02 (duas) horas**, contado da solicitação do (a) Pregoeiro (a) no sistema, ou outro prazo, à critério deste, para envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado após a negociação de que trata o caput.



12. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

12.1. Encerrada a etapa de negociação, o (a) Pregoeiro (a) examinará a aceitabilidade da proposta classificada em primeiro lugar, quanto ao objeto e valor, e verificará a habilitação do licitante, decidindo motivadamente a respeito.

12.2. Será **desclassificada** a proponente que:

12.2.1. Deixar de atender a alguma exigência constante deste Edital;

12.2.2 Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável;

12.2.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação (artigo 59, inciso III da Lei nº 14.133/2021).

12.2.4. Não tiverem a exequibilidade da proposta demonstrada, quando exigido pela Administração;

12.3. Caso entenda necessário, o (a) Pregoeiro (a) ou a Autoridade Competente poderá instaurar **diligência** para fins de **aferição de exequibilidade das propostas**. Tal diligência poderá ocorrer em qualquer fase da licitação, sendo que o (a) Pregoeiro (a) ou a Autoridade Competente poderá determinar que o licitante faça prova de que possui condições de cumprir o objeto do Edital, através:

12.4. Da apresentação de planilha de custos; ou

12.4.1. Da comprovação (documentos, notas fiscais, recibos etc.) que o preço proposto é coerente com os de mercado e que tem condições de cumprir com as obrigações assumidas.

12.5. A diligência servirá como subsídio para decisão do (a) Pregoeiro (a) ou da Autoridade sobre a aceitabilidade da Proposta apresentada com indício de ser inexequível.

13. DA HABILITAÇÃO

13.1. O (A) Agente de Contratação, denominado (a) Pregoeiro (a) e a Equipe de Apoio designada verificarão, ainda, **sob pena de inabilitação**, da pessoa jurídica:

13.1.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em **1º (primeiro) lugar**, o (a) Pregoeiro (a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a pesquisa aos seguintes cadastros:

13.1.1.1. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica no site do Tribunal de Contas da União - TCU (TCU, CNJ, CEIS e CNEP): <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br>;

13.1.1.2. Consulta da Certidão Negativa Correccional no site da Corregedoria-Geral da União - CGU (CGU-PJ, CEIS, CNEP e CEPIM): <https://certidoes.cgu.gov.br>;



13.1.1.3. Consulta ao Tribunal de Contas da sede do licitante;

13.2. Na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares conforme solicitação do (a) Pregoeiro (a), os documentos **deverão ser apresentados em formato digital**, via sistema COMPRA BR ou via e-mail, no prazo definido pelo (a) Pregoeiro (a), seja este estipulado em lei ou à critério da Administração.

13.3. A verificação pelo (a) Pregoeiro (a) e equipe de apoio nos sites eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

13.4. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarada a proponente vencedora.

13.5. Será julgada **inabilitada** a proponente que:

- a) Deixar de atender alguma exigência constante do presente Edital, desde que esta não seja sanável, nos moldes da legislação.
- b) Deixar de apresentar algum dos documentos exigidos no Edital para comprovação da habilitação, independentemente de ser Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
- c) Apresentar declaração ou documentação que contenha qualquer vício de ordem formal, que dificulte, impossibilite a compreensão ou invalide o documento;
- d) Apresentar declaração ou qualquer outro documento com conteúdo falso ou adulterado;
- e) Apresentar documento de regularidade fiscal, social ou trabalhista vencido. **Não se aplica esta regra quando o licitante for Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.**

13.6. Do julgamento da habilitação das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, aplicar-se-á o art. 42 e 43 da LC nº123/2006 e art. 43, §1º da LC nº 147/2014, desde que esta esteja devidamente identificada.

13.7. Em face dos artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/2006 e art. 43, §1º da LC nº 147/2014, o (a) Pregoeiro (a) adotará o seguinte procedimento **quando a vencedora for Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte:**

13.7.1. Serão analisados os documentos **não** integrantes da regularidade fiscal, social e trabalhista, aplicando-se o disposto no item 13.5 "a", "b", "c" e "d" deste edital.

13.8. Serão analisados os documentos relativos à regularidade fiscal, social e trabalhista, declarando-se:

13.8.1. O atendimento das exigências constantes do Edital com a respectiva habilitação, caso se verifique que toda a documentação está regular; ou

13.8.2. O desatendimento das exigências constantes do Edital, caso se verifique a restrição, ou seja, que alguma certidão foi apresentada vencida, sendo suspenso o julgamento da habilitação referente à regularidade fiscal, social e trabalhista em relação àquela **Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte** licitante. **Neste caso, será concedido o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período, a critério**



da Administração Pública, mediante requerimento, para que a interessada providencie a regularização da documentação mediante apresentação das respectivas certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

13.8.3. A não-regularização da documentação de regularidade fiscal, social ou trabalhista, no prazo previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, retomando a licitação na forma do item 13 e seguintes, ou fracassar a licitação ou o item, conforme o caso.

13.9. As microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedores individuais que pretendam usufruir dos benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, deverão apresentar declaração, conforme modelo do **ANEXO V**, de que se enquadram nesta categoria jurídica empresarial, mediante apresentação de certidão simplificada expedida pela Junta Comercial do Estado ou declaração de enquadramento validada pela Junta Comercial.

13.10. A não apresentação desta declaração leva ao entendimento de que as empresas proponentes não têm interesse nos benefícios previstos na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, ou não se enquadram nesta categoria jurídica.

13.11. A verificação posterior de que, nos termos da lei, o declarante não se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte, caracterizará crime de fraude à licitação, conforme previsto no art. 337-F da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.12. A certidão simplificada ou a declaração deverá ter sido emitida nos **90 (noventa) dias** imediatamente anteriores à data prevista para a sessão de entrega dos envelopes de habilitação e de proposta de preço, sob pena de não aceitabilidade.

13.13. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal, desde que a apresentação do Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI possa suprir as exigências de inscrição nos cadastros fiscais, por constarem no próprio Certificado.

13.14.

13.15. As microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedores individuais que pretendam usufruir dos benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 **deverão** apresentar, **na fase de habilitação, declaração de que os contratos que este celebrou com a administração pública não extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme determina o art. 4º, §2º, da Lei 14.133/2021.**

13.16. Habilitação jurídica (Deverá apresentar o documento solicitado conforme o tipo da empresa):

- a) **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.
- b) **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio



<https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>.

- c) **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.
- d) **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- e) **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.
- f) **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

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

13.18. Regularidade fiscal, social e trabalhista:

- a) Inscrição do CNPJ, emitida através do site: <http://www.fazenda.gov.br/>;
- b) Prova da inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal de origem da empresa;
- d) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual de origem da empresa;
- e) Prova de regularidade com os débitos relativos aos tributos federais e a dívida ativa da união que abrange os créditos tributários da Receita Federal do Brasil (RFB), da PGFN (Dívida Ativa da União Junto a Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional) e as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, emitida através do site: <http://www.fazenda.gov.br/>;
- f) Prova de regularidade com FGTS, emitida através do site: <https://consulta-crf.caixa.gov.br/consultacrf/pages/consultaEmpregador.jsf>;
- g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, emitida através do site: <http://www.tst.jus.br/certidao>;

13.19. Qualificação Econômico-Financeira:



a) Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial expedida pelos distribuidores da sede do juízo da comarca da pessoa jurídica.

13.18.1 A empresa poderá apresentar, facultativamente, juntamente a Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial, o documento emitido pelo órgão judiciário competente, que relacione os distribuidores que na Comarca de sua sede tem atribuição para sua expedição.

13.20. Qualificação Técnica:

13.20.1 Apresentar **Atestado de Qualificação Técnica** ou **Declaração**, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que o licitante realizou fornecimento compatível em características semelhantes com o objeto da licitação.

13.21. Deverá apresentar como complemento dos documentos de habilitação, toda documentação solicitada no Termo de Referência do presente edital e a **DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E DEMAIS OBRIGAÇÕES**, conforme modelo **ANEXO IV**.

13.21.1. A referida declaração deverá estar assinada e datada, sendo esta, se possível, objeto de diligência saneadora.

14. DAS DILIGÊNCIAS

14.1. Poderão ser realizadas diligências referentes aos documentos apresentados, ou em relação a quaisquer outros documentos e aspectos, bem como localização da empresa, notas fiscais relativas ao (s) atestado (s) técnico (s) emitido (s), além de autenticações, sejam presencialmente e/ou através dos sítios eletrônicos oficiais.

14.2. Os documentos para habilitação que necessitam de autenticação, **SOMENTE SERÃO AUTENTICADOS POR ESTA MUNICIPALIDADE ATÉ ÀS 16h: 00min DO ÚLTIMO DIA ÚTIL ANTERIOR A ABERTURA** do processo licitatório.

14.3. Não será realizada autenticação de documentação no dia da abertura dos documentos, em hipótese nenhuma.

14.4. As autenticações serão admitidas para fins de complementação da documentação de habilitação, conforme **ANEXO II**, de acordo com o prazo estabelecido pelo (a) Pregoeiro (a) em ata.

14.5. A prorrogação de prazo para a apresentação de documentos exigidos em ato de diligência deverá ser requerido dentro do prazo inicialmente previsto, preferencialmente por meio escrito, e fica adstrito à conveniência da Administração Pública, sob a autoridade do (a) Pregoeiro (a), no âmbito de sua competência.

14.6. A utilização dos recursos e meios eletrônicos dispensa o envio de documentação por correspondência, sendo utilizado campo próprio do sistema COMPRASBR, em **“DOCUMENTOS COMPLEMENTARES (PÓS-DISPUTA)”**, bem como, **SOMENTE**, em situações excepcionais, devidamente justificadas pelo (a) Pregoeiro (a), também, para e-mails da **PREFEITURA MUNICIPAL DE ANTÔNIO CARLOS**, próprios do Departamento



de Licitações (licitacao@antoniocarlos.sc.gov.br).

14.7. O envio de documentação de habilitação complementar para quaisquer outros e-mails serão desconsiderados, exceto se informado pelo (a) Pregoeiro (a), via *chat*, **no sistema COMPRAS BR**, algum e-mail diverso destes informados.

14.8. Serão verificados todos os documentos originais, **conforme a Lei nº 13.726/18**.

15. DOS RECURSOS

15.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, motivadamente, durante o prazo concedido na sessão pública, **em até 10 (dez) minutos**, em campo próprio do sistema, **exclusivamente**, manifestar sua intenção de recorrer.

15.2. As razões do recurso de que trata o caput deverão ser apresentadas no **prazo de 03 (três) dias**.

15.3. Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas **contrarrazões**, no **prazo de 03 (três) dias**, contado da data final do prazo do recorrente, assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

15.4. Os **documentos referentes aos recursos e/ou às contrarrazões** deverão ser anexados em campo próprio do sistema COMPRAS BR, **exclusivamente**, dentro do limite de tempo estipulado (dia e horário), não sendo admitido qualquer outro meio, **sob pena de indeferimento**.

15.5. O envio de documentos referentes aos recursos e/ou às contrarrazões para quaisquer outros meios serão desconsiderados, exceto em casos excepcionais, onde serão justificados e manifestados em ata pelo (a) Pregoeiro (a).

15.6. A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do disposto do subitem 16.1, importará na decadência desse direito, e o (a) Pregoeiro (a) estará autorizado (a) encerrar a fase de habilitação, declarando o licitante vencedor do referido item, e encaminhando o processo à adjudicação e homologação da autoridade superior.

16. DO JULGAMENTO DOS RECURSOS

16.1. Após a manifestação dos interessados, a pregoeira fará a análise dos recursos e das contrarrazões manifestando-se formalmente sobre o conteúdo dos mesmos, podendo:

- a) manter as decisões impugnadas via recursos, manifestando-se pelo não provimento dos recursos;
- b) rever as decisões impugnadas via recursos, manifestando-se pelo provimento dos recursos;

16.2. Se a pregoeira não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior (prefeito), a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.



16.3. Na elaboração de suas decisões, o prefeito será auxiliado pelo órgão de assessoramento jurídico, que deverá dirimir dúvidas e subsidiá-la com as informações necessárias.

16.4. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, o prefeito adjudicará o objeto do certame e homologará o procedimento licitatório.

16.5. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

16.6. Não caberá recurso administrativo contra a decisão final do Prefeito.

17. DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E ASSINATURA DE CONTRATO

17.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato da Autoridade Competente, caso não haja interposição de recurso, ou após a regular decisão dos recursos apresentados. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará e homologará o procedimento licitatório.

18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO, DA FISCALIZAÇÃO E DAS GARANTIAS

18.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no **Termo de Referência (ANEXO I)** e documentos complementares, elaborados, exclusivamente, pelos órgãos requisitantes, respeitada a segregação de funções.

19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

19.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no **Termo de Referência (ANEXO I)**.

20. DO PAGAMENTO

20.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no **Termo de Referência (ANEXO I)**.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela contratada, sem justificativa aceita pelo **MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS**, resguardada os preceitos legais pertinentes, poderá acarretar, nas seguintes sanções:

- a) Multa de mora no percentual correspondente a 0,5% (meio por cento), calculada sobre o valor total da contratação, por dia de inadimplência dos de execução, até o limite de 10 (dez) dia úteis, caracterizando inexecução parcial;
- b) Multa compensatória no percentual de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total estimado da



contratação, pela inadimplência além do prazo do subitem anterior, caracterizando inexecução total do mesmo;

c) Advertência;

d) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a **PREFEITURA MUNICIPAL DE ANTÔNIO CARLOS** e seus fundos pelo prazo de até 03 (três) anos;

e) Declaração de idoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, conforme art. 156, inciso IV e §§5º, 6º e 7º do mesmo artigo da Lei 14.133/2021.

21.2. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui a possibilidade de rescisão unilateral do contrato, bem como aplicação de outras sanções previstas na Lei n.º 14.133/2021, inclusive responsabilização da licitante vencedora por eventuais perdas e danos causados à Administração ou a terceiros.

21.3. A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE ANTÔNIO CARLOS**;

21.4. O valor da multa poderá ser descontado de eventual crédito existente na **PREFEITURA MUNICIPAL DE ANTÔNIO CARLOS**, em favor da licitante vencedora, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, à diferença será cobrada na forma da lei. Se a multa aplicada for de valor superior ao primeiro pagamento o excesso também poderá ser descontado do pagamento subsequente e assim sucessivamente.

22.4. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

22.5. A contratação poderá ser rescindida na ocorrência de qualquer um dos motivos enumerados no artigo 137 da Lei Federal n.º 14.133/2021 com as formalidades e consequências previstas nos artigos 138 e 139 da referida Lei.

22. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

22.1. **Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública**, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital, incluída data e horário pré-estabelecidos, no sistema do **COMPRAS BR**.

22.2. A impugnação deverá ser realizada por forma eletrônica, **exclusivamente**, através de campo próprio do sistema do **COMPRAS BR**, não sendo admitida qualquer outra forma de envio.

22.3. Caberá ao (à) Pregoeiro (a), auxiliado (a) pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus Anexos, inclusive com amparo técnico, se for o caso, decidir sobre a impugnação no prazo de **até 02 (dois) dias úteis** contados da data e horário de recebimento da impugnação, respondendo, exclusivamente, através de campo próprio do sistema do **COMPRAS BR**.

22.3.1. Questionamentos, dúvidas e/ou esclarecimentos deverão seguir o rito do subitem 23.1. sem quaisquer exceções, vinculando os participantes, interessados e a própria Administração.

22.3.2. A (s) referida (s) resposta (s) à impugnação, questionamentos, dúvidas e/ou esclarecimentos poderão



ser anexados, concomitantemente, ao site do Município, e ficarão acessíveis a todos os interessados.

22.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, se for o caso, de acordo com a Lei nº 14.133/21.

22.5. As impugnações, questionamentos, dúvidas e/ou esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

22.6. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo (a) Pregoeiro (a), nos autos do processo de licitação.

23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á a ata da sessão e/ou quaisquer outras atas, bem como os documentos, no sistema eletrônico do COMPRAS BR (<https://comprasbr.com.br/>), onde todos os interessados têm acesso, e concomitantemente no site da PREFEITURA MUNICIPAL DE ANTÔNIO CARLOS (<https://antoniocarlos.sc.gov.br/licitacoes/>), conforme a possibilidade e o andamento do processo.

23.2. A adjudicação e/ou a homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

23.3. 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, a segurança da contratação e os demais princípios inerentes à Lei nº 14.133/21.

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

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

23.6. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração, de segunda-feira à sexta-feira, e em horário estabelecido, das 07h 30min às 11h 30min e das 13h 00min às 17h 00min.

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

23.8. Em caso de divergência entre disposições do corpo deste Edital e de seus Anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as estabelecidas no Termo de Referência.

24. DAS DOTAÇÕES

As despesas decorrentes do objeto deste pregão eletrônico correrão à conta dos recursos consignados no Orçamento, conforme fontes de recurso abaixo especificados:

Órgão: 04 - Secretaria de Educação e Cultura

Unidade: 01 – Secretaria de Educação e Cultura



Projeto/Atividade: 2.006 – Aquisição e Distribuição da Alimentação Escolar

Despesa: 24– 3.3.90.00.00.00.00.01.552

Saldo Disponível em 19/04/2024: R\$ 163.869,45

Despesa: 25– 3.3.90.00.00.00.00.01.500

9

25. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

25.2. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <https://comprasbr.com.br/> além do site do Município, no endereço <https://antoniocarlos.sc.gov.br/licitacoes/>.

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

ANEXO I A – Termo de Referência; **ANEXO I B** – Estudo Técnico Preliminar – **ANEXO II** – Exigências para Habilitação Complementar (Pós- Disputa); **ANEXO III** – Modelo de Proposta; **ANEXO IV** – Declaração de Cumprimento de Requisitos de Habilitação e Demais Obrigações; **ANEXO V** – Declaração ME/EPP; **ANEXO VI** – Minuta da Ata de Registro de Preços.

Antônio Carlos, 13 de junho de 2024.

GERALDO PAULI
Prefeito Municipal



ANEXO I - A
TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 002/2024

Conforme previsto no inciso XXIII, do artigo 6º, e § 1º do artigo 40, da Lei Federal n.º 14.133/2021, Termo de Referência é o documento necessário para a contratação de bens e serviços, que deve conter os seguintes parâmetros e elementos descritivos:

I - DEFINIÇÃO DO OBJETO, INCLUÍDOS SUA NATUREZA, OS QUANTITATIVOS, O PRAZO DO CONTRATO E, SE FOR O CASO, A POSSIBILIDADE DE SUA PRORROGAÇÃO:

O objeto da aquisição de gêneros alimentícios para a Rede Municipal Escolar de Antônio Carlos / SC compreende a obtenção de alimentos para suprir as necessidades nutricionais dos alunos matriculados nas escolas municipais durante o período de 12 meses. A definição do objeto inclui os seguintes aspectos:

1. Natureza do Objeto: O objeto consiste na aquisição de gêneros alimentícios, como alimentos não perecíveis, hortifrutigranjeiros, laticínios, carnes, entre outros, que serão utilizados na preparação das refeições servidas aos alunos nas escolas municipais.
2. Quantitativos: Os quantitativos dos gêneros alimentícios serão definidos com base nas necessidades nutricionais dos alunos e nos cardápios elaborados por nutricionistas, considerando o número de alunos atendidos, os turnos de funcionamento das escolas e os dias letivos do ano.
3. Prazo do Contrato: O contrato terá vigência de 12 meses, compreendendo o período de fornecimento dos gêneros alimentícios para as escolas municipais durante o ano letivo, iniciando-se na data de assinatura do contrato e encerrando-se após 12 meses.
4. Possibilidade de prorrogação: Não está prevista a possibilidade de prorrogação do prazo do contrato. A definição do contrato por 12 meses visa garantir a estabilidade e a previsibilidade no fornecimento dos alimentos, sem a necessidade de extensões contratuais que possam



comprometer a gestão dos recursos públicos.

II - FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO, QUE CONSISTE NA REFERÊNCIA AOS ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES CORRESPONDENTES OU, QUANDO NÃO FOR POSSÍVEL DIVULGAR ESSES ESTUDOS, NO EXTRATO DAS PARTES QUE NÃO CONTIVEREM INFORMAÇÕES SIGILOSAS:

As informações técnicas estão vinculadas ao Estudo Técnico Preliminar nº 002/2024.

III - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO:

Informação prevista e descrita no item VII do Estudo Técnico Preliminar nº 002/2024.

IV – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Informação prevista e descrita no item III do Estudo Técnico Preliminar nº 002/2024.

V - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO, QUE CONSISTE NA DEFINIÇÃO DE COMO O CONTRATO DEVERÁ PRODUZIR OS RESULTADOS PRETENDIDOS DESDE O SEU INÍCIO ATÉ O SEU ENCERRAMENTO:

O modelo de execução do objeto da aquisição de gêneros alimentícios para a rede municipal escolar de Antônio Carlos / SC define as responsabilidades do fornecedor ao longo do contrato, visando garantir a entrega eficiente e satisfatória dos produtos. Destacam-se as seguintes responsabilidades:

1. Conformidade com as Especificações Técnicas: O fornecedor é responsável por fornecer gêneros alimentícios que atendam integralmente às especificações técnicas estabelecidas no contrato, incluindo qualidade, validade, apresentação e embalagem adequadas.
2. Garantia de Qualidade e Segurança: É responsabilidade do fornecedor garantir a qualidade e segurança dos alimentos fornecidos, assegurando que estejam em conformidade com as normas sanitárias e regulamentações vigentes.
3. Cumprimento dos Prazos de Entrega: O fornecedor deve cumprir rigorosamente os prazos de entrega estipulados no contrato, garantindo o abastecimento regular e pontual das escolas da rede municipal.
4. Manutenção do Controle de Qualidade: É responsabilidade do fornecedor manter um controle de qualidade eficiente ao longo de todo o processo de fornecimento, realizando

inspeções e análises regulares dos alimentos para garantir sua integridade e conformidade.

5. Assistência Técnica e Suporte: Quando aplicável, o fornecedor deve oferecer assistência técnica e suporte adequados para equipamentos relacionados ao armazenamento e preparo dos alimentos, garantindo seu funcionamento adequado e seguro.
6. Logística Reversa e Descarte Adequado: O fornecedor é responsável por implementar um sistema de logística reversa para o descarte e reciclagem de embalagens e resíduos gerados durante o processo de fornecimento, conforme as diretrizes ambientais estabelecidas.
7. Comunicação e Transparência: O fornecedor deve manter uma comunicação transparente e eficiente com a administração pública, relatando eventuais problemas, propondo soluções e respondendo prontamente a qualquer solicitação ou questionamento.
8. Avaliação de Desempenho e Melhoria Contínua: O fornecedor deve participar ativamente da avaliação periódica de seu desempenho, buscando identificar oportunidades de melhoria e implementar ações corretivas quando necessário, visando sempre aprimorar a qualidade do serviço prestado.

Ao cumprir suas responsabilidades de forma diligente e eficaz, o fornecedor contribuirá para o sucesso da aquisição de gêneros alimentícios para a rede municipal escolar de Antônio Carlos / SC, garantindo o fornecimento regular, seguro e de qualidade dos alimentos aos estudantes.

VI - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO, QUE DESCREVE COMO A EXECUÇÃO DO OBJETO SERÁ ACOMPANHADA E FISCALIZADA PELO ÓRGÃO OU ENTIDADE:

1. O presente objeto deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;
2. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica (email) para esse fim;
3. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;
4. A empresa vencedora deverá obedecer aos prazos determinados para a entrega dos materiais,

e no descumprimento dos mesmos, poderá ser aplicado multa por atraso, de acordo com a legislação vigente;

5. Após a entrega dos materiais, a contratada deverá apresentar nota fiscal/fatura eletrônica, que estará submetida à aprovação do servidor encarregado do recebimento;
6. Junto à nota fiscal, deverá ser apresentado documento de forma que haja comprovação dos trabalhos realizados para o Município, se for o caso;
7. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput). Ficando designada a fiscal Kalina Trivelato de Lima, nutricionista, e o Gestor do Contrato Lidiane Ventura Fraga, Secretária de Educação e Cultura.

VII - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

1. A forma de pagamento se dará pelo seguinte: “Recebido o objeto, com a certificação do fiscal e do gestor do contrato, poderá ser efetuada a liquidação da despesa e pagamento ao fornecedor, observada a ordem cronológica”;
2. Em caso de irregularidades na emissão do documento fiscal, o prazo de pagamento será contado a partir da regularização do mesmo;
3. Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual;
4. Não haverá sob hipótese alguma, pagamento antecipado;
5. Após a prestação de serviços, a contratada deverá apresentar nota fiscal/fatura eletrônica, que estará submetida à aprovação do servidor encarregado do recebimento, juntamente com documento comprobatório das ações realizadas para o Município;
6. A partir de uma determinação da Instrução Normativa da Receita Federal, nº 1.234/2012 e suas alterações, o município deve passar a reter o IR – Imposto de Renda, sobre os valores das contratações de bens e prestação serviços;
7. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no ato da entrega, pelo fiscal e Gestor, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.
8. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-



se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

9. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.
10. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.
11. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa.

VIII - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

1. Quanto à Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

1.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade Pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

1.2 O regime de execução do contrato será imediato, após homologação.

2. Quanto à Habilitação jurídica:

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

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

2.3 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

2.4 Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil,
pág. 22



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

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

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

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

3. Quanto à Habilitação fiscal, social e trabalhista:

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

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

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

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

3.5 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;



3.6 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

3.7 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

4. Quanto à Qualificação Econômico-Financeira:

4.1 Certidão Negativa de Falência e Concordata;

5. Quanto à Qualificação Técnica:

5.1 Atestado ou Certidão fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, com identificação do signatário e assinatura do responsável legal, que comprove ter fornecido os MATERIAIS/SERVIÇOS de natureza similar com presteza no processo de entrega e na assistência técnica permanente (se for o caso), sob as penalidades legais, no caso de perfídia.

IX - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, COM OS PARÂMETROS UTILIZADOS PARA A OBTENÇÃO DOS PREÇOS E PARA OS RESPECTIVOS CÁLCULOS, QUE DEVEM CONSTAR DE DOCUMENTO SEPARADO E CLASSIFICADO:

Para a aquisição de gêneros alimentícios para a Rede Municipal Escolar de Antônio Carlos / SC, foi realizada uma estimativa do valor da contratação, acompanhada de preços unitários referenciais. Essas estimativas foram baseadas em análises de mercado, levando em consideração os preços praticados por fornecedores locais e regionais, bem como as quantidades e variedades de alimentos necessárias para atender à demanda da rede escolar.

As estimativas do valor da contratação foram calculadas considerando os seguintes parâmetros:

1. Levantamento de Demanda:

Foram levantadas as necessidades de gêneros alimentícios para a rede municipal escolar, considerando o número de alunos, turnos de funcionamento das escolas e cardápios

estabelecidos.

2. Análise de Preços de Mercado:

Foram pesquisados os preços praticados por fornecedores de gêneros alimentícios na região, levando em conta as variações sazonais e a disponibilidade de produtos.

3. Definição de Quantidades e Especificações:

Com base nas necessidades de cada escola e nos cardápios elaborados, foram definidas as quantidades e especificações de cada item alimentício a ser adquirido.

4. Cálculo dos Preços Unitários Referenciais:

Os preços unitários referenciais foram calculados a partir da divisão do valor total estimado da contratação pela quantidade prevista de cada item alimentício, considerando as especificações técnicas e as exigências de qualidade estabelecidas.

5. Memórias de Cálculo e Documentos de Suporte:

As memórias de cálculo e os documentos de suporte que embasaram as estimativas do valor da contratação foram devidamente registrados e classificados, garantindo a transparência e a rastreabilidade dos cálculos realizados.

Consolidado - orçamentos

Consultas no PNCP -

municípios

Legenda: (A) Campos de Goyatazes,

(B) De Bom Jesus

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QTDE	SACOL	HORTI	MBN	A	B	PNCP	MÉDIA FINAL	TOTAL
				AO DO JÔ	FRUTI DA PRAÇA	LICITAÇÕES					
1	Abacate. Tamanho médio, primeira qualidade, com casca sã, sem sinais de rupturas ou machucados, grau de amadurecimento ideal para consumo. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação.	KG	500	R\$ 8,00	R\$ 4,99	R\$ 6,00	R\$ 15,80		R\$ 15,80	R\$ 8,70	R\$ 4.348,75

2	<p>Abacaxi pérola ou havaí</p> <p>De primeira, graúdo, até 50% da casca amarelo-laranja. Peso do fruto maior que 1,500kg até 1,800kg. Devem estar livres de enfermidades, inseto e sujidades. A polpa deverá se apresentar intacta e firme.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação.</p>	UN	600	R\$ 6,00	R\$ 10,50	R\$ 10,50	R\$ 13,10		R\$ 13,10	R\$ 10,03	R\$ 6.015,00
---	--	----	-----	----------	-----------	-----------	-----------	--	-----------	-----------	--------------

3	<p>Abóbora Cabotiá</p> <p>Características técnicas: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente.</p>	KG	300	R\$ 4,00	R\$ 3,50	R\$ 4,60	R\$ 11,90		R\$ 11,90	R\$ 6,00	R\$ 1.800,00
4	<p>Abóbora Menina</p> <p>Características Técnicas: deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e</p>	KG	300	R\$ 12,00	R\$ 3,50	R\$ 3,60				R\$ 6,37	R\$ 1.910,00

<p>maturação.</p> <p>Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação.</p>										
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

5	<p>ACELGA:</p> <p>Características técnicas: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão aceitas peças murchas, com rachaduras, perfurações e cortes. E</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg.</p>	KG	300	R\$ 6,00	R\$ 6,00	R\$ 6,00		R\$ 7,99	R\$ 7,99	R\$ 6,50	R\$ 1.949,25
---	---	----	-----	----------	----------	----------	--	----------	----------	----------	--------------

6	<p>AMEIXA ROXA</p> <p>Características Técnicas: Ameixa Nacional Roxa, maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca de primeira qualidade)</p> <p>Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação.</p>	KG	500	R\$ 15,00	R\$ 16,99	R\$ 14,00				R\$ 15,33	R\$ 7.665,00
---	---	----	-----	-----------	-----------	-----------	--	--	--	-----------	--------------

7	<p>BANANA BRANCA</p> <p>Características Técnicas: grupo ii – tipo especial, deve apresentar as características de peso mínimo do cacho (kg), comprimento diâmetro mínimo dos frutos (mm) de acordo com a legislação vigente. Deve estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde. Referência: Portaria nº 126 de 15/05/1981 mapa</p> <p>Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes de 20 kg e em bom estado de conservação.</p>	KG	9.000	R\$ 5,00	R\$ 4,50	R\$ 5,30				R\$ 4,93	R\$ 44.400,00
---	---	----	-------	----------	----------	----------	--	--	--	----------	---------------

8	<p>BANANA CATURRA</p> <p>Características Técnicas: grupo ii – tipo especial, deve apresentar as características de peso mínimo do cacho (kg), comprimento diâmetro mínimo dos frutos (mm) de acordo com a legislação vigente. Deve estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde. Referência: Portaria nº 126 de 15/05/1981 mapa</p>	KG	1000	R\$ 4,00	R\$ 3,99	R\$ 4,20	R\$ 10,35		R\$ 10,35	R\$ 5,64	R\$ 5.635,00
---	--	----	------	----------	----------	----------	-----------	--	-----------	----------	--------------

	Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes de 20 kg e em bom estado de conservação.										
9	BANANA DA TERRA Características Técnicas: Em pencas de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: Acondicionadas em pencas avulsas e caixa apropriada de 20 Kg	KG	500	R\$ 12,00	R\$ 12,00	R\$ 12,20	R\$ 11,11		R\$ 11,11	R\$ 11,83	R\$ 5.913,75
10	BATATA INGLESIA Características Técnicas: escovada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. Embalagem: o produto deve estar	KG	1600	R\$ 6,00	R\$ 4,80	R\$ 7,10	R\$ 10,50		R\$ 10,50	R\$ 7,10	R\$ 11.360,00

	<p>acondicionado em caixas plásticas resistentes de 20 kg e em bom estado de conservação.</p>										
11	<p>BATATA-AIPO Características Técnicas: escovada, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos resistentes.</p>	KG	400	R\$ 6,00	R\$ 5,50	R\$ 7,00				R\$ 6,17	R\$ 2.466,67

12	<p>BERINJELA</p> <p>Características Técnicas: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg</p>	KG	300	R\$ 6,00	R\$ 4,50	R\$ 6,00	R\$ 8,00	,	R\$ 8,00	R\$ 6,13	R\$ 1.837,50
----	--	----	-----	----------	----------	----------	----------	---	----------	----------	--------------

13	<p>BETERRABA</p> <p>Características Técnicas: Sem folhas, deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos resistentes.</p>	KG	500	R\$ 6,00	R\$ 5,50	R\$ 6,10		R\$ 5,83	R\$ 5,83	R\$ 5,86	R\$ 2.928,75
14	<p>BRÓCOLIS TIPO CHINÊS:</p> <p>Características técnicas: Limpo (sem talos e folhas) devem apresentar as características de qualidade, bem formado com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicas, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p>	UN	1.500	R\$ 6,00	R\$ 5,50	R\$ 6,10		R\$ 12,05	R\$ 12,05	R\$ 7,41	R\$ 11.118,75

	Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação										
15	CAQUI FUYU Características Técnicas: grau médio de amadurecimento (bem colorido) de primeira qualidade, unidades médias de aproximadamente 120g. livres de rupturas e cor uniforme. Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos resistentes.	KG	1.000	R\$ 10,00	R\$ 9,90	R\$ 10,50		R\$ 11,96	R\$ 11,96	R\$ 10,59	R\$ 10.590,00
16	CEBOLA BRANCA Características Técnicas: sem folhas, primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos resistentes.	KG	1000	R\$ 7,00	R\$ 5,99	R\$ 6,20	R\$ 11,68		R\$ 11,68	R\$ 7,72	R\$ 7.717,50

17	<p>CENOURA</p> <p>Características Técnicas: Sem folhas, deve apresentar as características de qualidade, bem formados com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos resistentes.</p>	KG	800	R\$ 8,00	R\$ 6,99	R\$ 7,90	R\$ 10,54		R\$ 10,54	R\$ 8,36	R\$ 6.686,00
----	--	----	-----	----------	----------	----------	-----------	--	-----------	----------	--------------

18	<p>CHUCHU</p> <p>Características Técnicas: Sem folhas, deve apresentar as características de qualidade, bem formados com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos resistentes.</p>	KG	400	R\$ 5,00	R\$ 3,99	R\$ 6,20		R\$ 7,24	R\$ 7,24	R\$ 5,61	R\$ 2.243,00
19	<p>COUVE-FLOR</p> <p>Características Técnicas: Sem talos e folhas, deve apresentar as características de qualidade, bem formados com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e</p>	KG	800	R\$ 6,00	R\$ 7,99	R\$ 8,00		R\$ 15,81	R\$ 15,81	R\$ 9,45	R\$ 7.560,00

	em bom estado de conservação.										
20	<p>FEIJÃO PRETO</p> <p>Características técnicas: tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, produção da última safra, registrada na embalagem.</p> <p>Embalagem: deve estar intacto, ser atóxica, pacote de 1 kg, de polietileno transparente e hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo de 30 dias.</p>	KG	400	R\$ 10,00	R\$ 9,90	R\$ 9,90		R\$ 12,81	R\$ 12,81	R\$ 10,65	R\$ 4.261,00

21	<p>FEIJÃO VERMELHO</p> <p>Características técnicas: tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, produção da última safra, registrada na embalagem.</p> <p>Embalagem: deve estar intacto, ser atóxica, pacote de 1 kg, de polietileno transparente e hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo de 30 dias.</p>	KG	400	R\$ 12,00	R\$ 11,99	R\$ 11,00				R\$ 11,66	R\$ 4.665,33
22	<p>FEIJÃO CARIOCA</p> <p>Características técnicas: tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, produção da última safra, registrada na embalagem.</p> <p>Embalagem: deve estar intacto, ser atóxica, pacote de 1 kg, de polietileno transparente e</p>	KG	300	R\$ 10,00	R\$ 11,99	R\$ 11,30		R\$ 10,44	R\$ 10,44	R\$ 10,93	R\$ 3.279,75

	hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.										
23	GOIABA VERMELHA Características Técnicas: frutos de tamanho médio, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação.	KG	600	R\$ 8,00	R\$ 6,99	R\$ 8,00	R\$ 13,39		R\$ 13,39	R\$ 9,10	R\$ 5.457,00

24	<p>INHAME</p> <p>Características Técnicas: produto de boa qualidade, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.</p> <p>Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes de</p>	KG	300	R\$ 8,00	R\$ 8,99	R\$ 7,80	R\$ 10,54		R\$ 10,54	R\$ 8,83	R\$ 2.649,75
----	---	----	-----	----------	----------	----------	-----------	--	-----------	----------	--------------

	20 kg e em bom estado de conservação.										
25	<p>KIWI</p> <p>Características Técnicas: fruta firme e íntegra, textura e consistência de fruta fresca de primeira qualidade Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação.</p>	KG	500	R\$ 15,00	R\$ 24,99	R\$ 16,00				R\$ 18,66	R\$ 9.331,67

26	<p>LARANJA LIMA:</p> <p>Características técnicas: Madura, frutos de tamanho médio, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.</p>	KG	1000	R\$ 6,00	R\$ 5,50	R\$ 6,50				R\$ 6,00	R\$ 6.000,00
----	--	----	------	----------	----------	----------	--	--	--	----------	--------------

	Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes de 20 kg e em bom estado de conservação.										
27	<p>LARANJA PÊRA</p> <p>Características Técnicas: deve apresentar as características de qualidade, bem definidas, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes de 20 kg e em bom estado de conservação.</p>	KG	2000	R\$ 5,00	R\$ 5,50	R\$ 5,50				R\$ 5,33	R\$ 10.666,67

28	<p>LIMÃO TAHITI</p> <p>Características Técnicas: de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujicidas, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.</p> <p>Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação</p>	KG	500	R\$ 4,00	R\$ 3,99	R\$ 5,50	R\$ 12,35		R\$ 12,35	R\$ 6,46	R\$ 3.230,00
29	<p>MAÇÃ GALA</p> <p>Características Técnicas: Maçã vermelha classificada tipo categoria 1. Deve apresentar as características de qualidade, bem definidas, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p>	KG	1600	R\$ 10,00	R\$ 9,90	R\$ 8,80				R\$ 9,57	R\$ 15.306,67

	Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes de 20 kg e em bom estado de conservação.										
30	<p>MAÇÃ FUJI</p> <p>Características Técnicas: Maçã vermelha classificada tipo categoria 1. Deve apresentar as características de qualidade, bem definidas, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p> <p>Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes de 20 kg e em bom estado de conservação.</p>	KG	1600	R\$ 10,00	R\$ 10,99	R\$ 9,00	R\$ 15,67		R\$ 15,67	R\$ 11,42	R\$ 18.264,00

31	<p>MAMÃO PAPAYA</p> <p>Características Técnicas: padrão de 400 g/unidade. com 80 a 90% de maturação, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, livre de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação.</p>	KG	2300	R\$ 5,00	R\$ 4,99	R\$ 5,50				R\$ 5,16	R\$ 11.875,67
32	<p>MANGA PALMER:</p> <p>Características técnicas: Frutos de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho</p>	KG	2000	R\$ 7,00	R\$ 8,50	R\$ 8,50				R\$ 8,00	R\$ 16.000,00

	Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação.										
33	<p>MARACUJÁ</p> <p>Características Técnicas: Redondo, casca lisa, gráudo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.</p> <p>Acondicionado em sacos de 8 Kg</p> <p>Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes de 20 kg e em bom estado de conservação.</p>	KG	600	R\$ 15,00	R\$ 10,99	R\$ 13,50		R\$ 14,93	R\$ 14,93	R\$ 13,61	R\$ 8.163,00

34	<p>MELANCIA</p> <p>Características Técnicas: redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre 6 a 10 kg cada unidade.</p> <p>Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação.</p>	KG	5.000	R\$ 4,00	R\$ 3,50	R\$ 4,50				R\$ 4,00	R\$ 20.000,00
35	<p>MELÃO AMARELO</p> <p>Características Técnicas: primeira qualidade, semi-maduro, consistência firme, sem rachaduras. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação.</p>	KG	600	R\$ 6,00	R\$ 7,99	R\$ 6,50				R\$ 6,83	R\$ 4.098,00

36	<p>PEPINO</p> <p>Características técnicas: fresco e firme, com comprimento aproximado entre 12 a 16 cm; diâmetro máximo de 05 cm, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho; não apresentar o defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo; desidratação, ferimento, oco, podridão e virose; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes de 20 kg e em bom estado de conservação.</p>	KG	600	R\$ 6,00	R\$ 4,99	R\$ 5,50	R\$ 13,20		R\$ 13,20	R\$ 7,42	R\$ 4.453,50
37	<p>PÊRA</p> <p>Características Técnicas: de primeira, estrangeira, peso aproximado de 200 g por unidade, apresentar coloração uniforme, com polpa firme e intacta, sem ferimentos, firmes,</p>	KG	700	R\$ 12,00	R\$ 9,90	R\$ 12,50				R\$ 11,47	R\$ 8.026,67

	tenras e com brilho. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação.										
38	PÊSSEGO NACIONAL Características Técnicas: de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	500	R\$ 15,00	R\$ 9,00	R\$ 9,00		R\$ 9,42	R\$ 9,42	R\$ 10,61	R\$ 5.302,50

	Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação.										
39	<p>PIMENTÃO VERDE</p> <p>Características Técnicas: Pimentão verde de primeira qualidade, in natura, de polpa firme e intacta, boa qualidade, casca lisa, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA</p> <p>Embalagem: Acondicionados em sacos plásticos.</p>	KG	300	R\$ 6,00	R\$ 6,99	R\$ 8,50	R\$ 16,43		R\$ 16,43	R\$ 9,48	R\$ 2.844,00
40	<p>RABANETE</p> <p>Características Técnicas: de 1ª qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniformes</p> <p>Embalagem: Acondicionados em sacos plásticos.</p>	KG	200	R\$ 6,00	R\$ 3,99	R\$ 5,50				R\$ 5,16	R\$ 1.032,67

41	<p>REPOLHO VERDE</p> <p>Características Técnicas: deve apresentar as características de qualidade, bem formados com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio pesando de 900 a 1200 g cada.</p>	KG	500	R\$ 5,00	R\$ 5,50	R\$ 6,50		R\$ 4,62	R\$ 4,62	R\$ 5,41	R\$ 2.702,50
----	--	----	-----	----------	----------	----------	--	----------	----------	----------	--------------

	Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação.										
42	TOMATE LONGA VIDA Características Técnicas: tamanho médio, segunda, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes de 20 kg e em bom estado de conservação.	KG	800	R\$ 7,00	R\$ 7,99	R\$ 7,50				R\$ 7,50	R\$ 5.997,33
43	TOMATE ITALIANO Características Técnicas: tamanho médio, segunda, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes de	KG	1100	R\$ 7,00	R\$ 7,99	R\$ 7,80	R\$ 10,20		R\$ 10,20	R\$ 8,25	R\$ 9.072,25

	20 kg e em bom estado de conservação.										
44	UVA NIÁGARA Características técnicas: rosada ou branca; nacional; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	800	R\$ 9,00	R\$ 10,99	R\$ 9,50				R\$ 9,83	R\$ 7.864,00

	Embalagem: acondicionada em caixa de madeira (400 x 260 x 100) mm e em bom estado de conservação.										
45	VAGEM Características Técnicas: de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: Acondicionados em sacos plásticos.	KG	250	R\$ 12,00	R\$ 11,99	R\$ 10,50		R\$ 12,42	R\$ 12,42	R\$ 11,73	R\$ 2.931,88

Obs: Alguns itens estão sem registros na coluna PNCP porque a pesquisa resultou em "nenhum resultado encontrado".

	TOTAL	R\$
	GERAL	337.620,7
1		

Obs: Alguns itens estão sem registros na coluna PNCP porque a pesquisa resultou em "nenhum resultado encontrado".

X - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

1. Levantamento Orçamentário:

Recursos orçamentários disponíveis para a aquisição de gêneros alimentícios, levando em consideração o orçamento destinado à alimentação escolar no exercício vigente.

Órgão: 04 - Secretaria de Educação e Cultura

Unidade: 01 – Secretaria de Educação e Cultura

Projeto/Atividade: 2.006 – Aquisição e Distribuição da Alimentação Escolar

Despesa: 24– 3.3.90.00.00.00.00.01.552

Saldo Disponível em 19/04/2024: R\$ 163.869,45

Despesa: 25– 3.3.90.00.00.00.00.01.500

Saldo Disponível em 19/04/2024: R\$ 154.915,12

XI - ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PREFERENCIALMENTE CONFORME CATÁLOGO ELETRÔNICO DE PADRONIZAÇÃO, OBSERVADOS OS REQUISITOS DE QUALIDADE, RENDIMENTO, COMPATIBILIDADE, DURABILIDADE E SEGURANÇA:

O Catálogo Eletrônico de Padronização encontra-se na fase inicial de construção. As especificações necessárias estão descritas no Item I deste TR.

XII - INDICAÇÃO DOS LOCAIS DE ENTREGA DOS PRODUTOS E DAS REGRAS PARA RECEBIMENTOS PROVISÓRIO E DEFINITIVO, QUANDO FOR O CASO:

A entrega deve ocorrer sempre na unidade escolar conforme endereço listados no Item III do ETP.

XIII - ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA EXIGIDA E DAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO:

Não se aplica.

B | Documento assinado digitalmente - 3EZ-W85-11Y-K9G
NoPaper | Acesse verificador.betha.cloud e insira o código acima.

Assinante

- ✓ **Diretor de Educação**
Assinou em 23/05/2024 às 09:42:40 com o certificado avançado da Betha Sistemas
Eu, Diretor de Educação, estou ciente das normas descritas na Lei nº 14.063/2020, no que se refere aos tipos de assinaturas consideradas como válidas para a prática de atos e interações pelos Entes Públicos.

ANEXO I - B
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 002/2024

A obrigação de elaborar Estudo Técnico Preliminar aplica-se à licitação de bens e à contratação de serviços e obras, inclusive locação e contratações de soluções de Tecnologia da Informação e Comunicação – TIC, e conforme previsto no § 1º, do artigo 18, da Lei Federal n.º 14.133/2021, o documento deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos obrigatórios:

I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERANDO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO:

A contratação de gêneros alimentícios para a alimentação escolar visando o atendimento dos alunos da rede municipal de ensino do município de Antônio Carlos/SC é uma necessidade que deve ser abordada sob a perspectiva do interesse público. Abaixo, descreve-se a importância dessa contratação considerando o problema a ser resolvido:

- 1. Nutrição Adequada dos Alunos:** A alimentação escolar desempenha um papel fundamental no fornecimento de nutrientes essenciais para o crescimento, desenvolvimento e aprendizado das crianças. A contratação de gêneros alimentícios de qualidade garante uma dieta balanceada e nutritiva, contribuindo para a saúde e bem-estar dos alunos.
- 2. Combate à Desnutrição e à Obesidade Infantil:** A alimentação escolar também desempenha um papel importante no combate à desnutrição e à obesidade infantil. Ao fornecer refeições saudáveis e equilibradas, o programa de alimentação escolar ajuda a promover hábitos alimentares saudáveis desde a infância, reduzindo os índices de desnutrição e prevenindo o excesso de peso entre os alunos.
- 3. Estímulo ao Aprendizado e Desempenho Escolar:** Uma alimentação adequada está diretamente relacionada ao desempenho acadêmico dos alunos. Estudos mostram que

crianças bem nutridas têm melhor concentração, memória e habilidades cognitivas, o que se traduz em um melhor rendimento escolar. Portanto, a contratação de gêneros alimentícios de qualidade contribui para o estímulo ao aprendizado e para o sucesso educacional dos alunos.

4. **Inclusão e Equidade:** Para muitos alunos, a refeição oferecida na escola pode ser a principal ou única refeição nutritiva do dia. A contratação de gêneros alimentícios para a alimentação escolar promove a inclusão social e a equidade educacional, garantindo que todos os alunos, independentemente de sua situação socioeconômica, tenham acesso a uma alimentação adequada e de qualidade.

5. **Metas do plano municipal de educação:** Meta 4, estratégia 4.7; Meta 6, estratégia 6.9; Meta 7, estratégia 7.5; Meta 16, estratégia 16.5. Conforme publicação do plano no endereço <https://antoniocarlos.sc.gov.br/estrutura/pagina-3299/pagina-47278/>

Em resumo, a contratação de gêneros alimentícios para a alimentação escolar na rede municipal de ensino de Antônio Carlos/SC é essencial para garantir a nutrição adequada, promover a saúde e o bem-estar dos alunos, estimular o aprendizado e o desempenho escolar, promover a inclusão social e econômica. Essa iniciativa representa um investimento no futuro das crianças e no desenvolvimento sustentável da comunidade como um todo.

II - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, SEMPRE QUE ELABORADO, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO:

O objeto reflete a necessidade estratégica do município de Antônio Carlos e encontra-se previsto no Plano de contratação anual de 2024, disponível no sidebar no endereço web <https://antoniocarlos.sc.gov.br> .

III – REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO:

1. Atendimento às Especificações Técnicas: Os gêneros alimentícios fornecidos devem atender integralmente às especificações técnicas estabelecidas no edital de licitação. Isso inclui características como qualidade, validade, apresentação, embalagem e condições de armazenamento, garantindo a segurança e adequação dos alimentos para consumo escolar.

2. Registro no órgão competente: Os fornecedores interessados devem possuir registro regular no órgão de vigilância sanitária competente, demonstrando conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar estabelecidas pelos órgãos reguladores.

3. Capacidade de Fornecimento: Os fornecedores devem comprovar capacidade técnica e operacional para fornecer os gêneros alimentícios em quantidade e qualidade compatíveis com a demanda da rede municipal escolar de Antônio Carlos / SC. Isso inclui a capacidade de produção, distribuição e armazenamento dos alimentos, bem como a logística de entrega nos prazos estabelecidos.

4. Certificações de Qualidade: A qualidade do produto será verificada no momento do recebimento de acordo com as especificações.

5. Preço Competitivo: O preço dos gêneros alimentícios deve ser competitivo e compatível com o mercado, garantindo a melhor relação custo-benefício para a administração pública.

Será considerado o valor unitário dos produtos, levando em conta aspectos como qualidade, marca e condições de pagamento.

6. Endereço de entrega: A entrega deve ocorrer sempre na unidade escolar determinada por gestor da Secretaria de Educação no segmento alimentação escolar. Conforme endereço listados:

Núcleo Escolar Municipal Cônego Doutor Raulino Reitz

End: Estrada Antônio Pedro Scherer - Santa Maria - Antônio Carlos / SC

Centro de Educação Infantil Municipal Professora Xênia Goedert. Kremer End:

Estrada Antônio José Zimmermann – Louro - Antônio Carlos / SC

Escola Municipal Dom Afonso Niehues

Rua São Francisco 700 - Centro - Antônio Carlos / SC

Núcleo Escolar Municipal Professora Verônica Guesser Pauli

Rua Pedro Gerônimo Guesser S/Nº - Rachadel - Antônio Carlos / SC

Centro Educação Infantil Municipal Coração De Jesus Rua

Zeno Pauli Nº 02 – Centro - Antônio Carlos / SC

Centro de Educação Infantil Municipal Professor João Juvenal de Amorim Rua

Pequeno Príncipe S/Nº - Antônio Carlos / SC

Centro de Educação Infantil Municipal Fábio Luiz Egert

Rua 12 de outubro, 30 - Antônio Carlos / SC

IV - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHESS DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR

ECONOMIA DE ESCALA:

O quantitativo em questão está baseado nas contratações deste objeto, ocorridas nos últimos 12 meses, conforme evidenciado abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QTDE
01	Abacate. Tamanho médio, primeira qualidade, com casca sã, sem sinais de rupturas ou machucados, grau de amadurecimento ideal para consumo. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação.	KG	600
02	Abacaxi pérola ou havaí De primeira, graúdo, até 50% da casca amarelo-laranja. Peso do fruto maior que 1,500kg até 1,800kg. Devem estar livres de enfermidades, inseto e sujidades. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação.	UN	720
03	Abóbora Cabotiá Características técnicas: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente.	KG	360
04	Abóbora Menina Características Técnicas: deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação.	KG	345

05	<p>ACELGA: Características técnicas: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão aceitas peças murchas, com rachaduras, perfurações e cortes. E Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg.</p>	KG	300
06	<p>AMEIXA ROXA Características Técnicas: Ameixa Nacional Roxa, maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca de primeira qualidade) Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação.</p>	KG	500
07	<p>BANANA BRANCA Características Técnicas: grupo ii – tipo especial, deve apresentar as características de peso mínimo do cacho (kg), comprimento diâmetro mínimo dos frutos (mm) de acordo com a legislação vigente. Deve estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, isenta de</p>	KG	1.000

	<p>insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde. Referência: Portaria nº 126 de 15/05/1981 mapa Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes de 20 kg e em bom estado de conservação.</p>		
08	<p>BANANA CATURRA Características Técnicas: grupo ii – tipo especial, deve apresentar as características de peso mínimo do cacho (kg), comprimento diâmetro mínimo dos frutos (mm) de acordo com a legislação vigente. Deve estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde. Referência: Portaria nº 126 de 15/05/1981 mapa Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas</p>	KG	900

	resistentes de 20 kg e em bom estado de conservação.		
09	<p>BANANA DA TERRA Características Técnicas: Em pencas de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: Acondicionadas em pencas avulsas e caixa apropriada de 20 Kg</p>	KG	450
10	<p>BATATA INGLESA Características Técnicas: escovada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes de 20 kg e em bom estado de conservação.</p>	KG	1600
11	<p>BATATA-AIPO Características Técnicas: escovada, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos resistentes.</p>	KG	400
12	<p>BERINJELA Características Técnicas: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg</p>	KG	300

13	<p>BETERRABA Características Técnicas: Sem folhas, deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos resistentes.</p>	KG	500
14	<p>BRÓCOLIS TIPO CHINÊS: Características técnicas: Limpo (sem talos e folhas) devem apresentar as características de qualidade, bem formado com coloração própria,</p>	UN	1.000

	<p>superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicas, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação</p>		
15	<p>CAQUI FUYU Características Técnicas: grau médio de amadurecimento (bem colorido) de primeira qualidade, unidades médias de aproximadamente 120g. livres de rupturas e cor uniforme. Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos resistentes.</p>	KG	1.000
16	<p>CEBOLA BRANCA Características Técnicas: sem folhas, primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos resistentes.</p>	KG	800
17	<p>CENOURA Características Técnicas: Sem folhas, deve apresentar as características de qualidade, bem formados com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos resistentes.</p>	KG	800
18	<p>CHUCHU Características Técnicas: Sem folhas, deve apresentar as características de qualidade, bem formados com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições</p>	KG	300



	de conservação e maturação. Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos resistentes.		
19	COUVE-FLOR Características Técnicas: Sem talos e folhas, deve apresentar as características de qualidade, bem formados com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação.	KG	800
20	FEIJÃO PRETO Características técnicas: tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, produção da última safra, registrada na embalagem. Embalagem: deve estar intacto, ser atóxica, pacote de 1 kg, de polietileno transparente e hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	KG	400
21	FEIJÃO VERMELHO Características técnicas: tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, produção da última safra, registrada na embalagem. Embalagem: deve estar intacto, ser atóxica, pacote de 1 kg, de polietileno transparente e hermeticamente selado. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	KG	100
22	FEIJAO CARIOCA	KG	100

	<p>Características técnicas: tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, produção da última safra, registrada na embalagem.</p> <p>Embalagem: deve estar intacto, ser atóxica, pacote de 1 kg, de polietileno transparente e hermeticamente selado.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo de 30 dias.</p>		
23	<p>GOIABA VERMELHA</p> <p>Características Técnicas: frutos de tamanho médio, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação.</p>	KG	250
24	<p>INHAME</p> <p>Características Técnicas: produto de boa qualidade, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.</p> <p>Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes de 20 kg e em bom estado de conservação.</p>	KG	15
25	<p>KIWI</p> <p>Características Técnicas: fruta firme e íntegra, textura e consistência de fruta fresca de primeira qualidade</p> <p>Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação.</p>	KG	35
26	<p>LARANJA LIMA:</p> <p>Características técnicas: Madura, frutos de tamanho médio, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.</p>	KG	210

	Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes de 20 kg e em bom estado de conservação.		
27	LARANJA PÊRA Características Técnicas: deve apresentar as características de qualidade, bem definidas, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes de 20 kg e em bom estado de conservação.	KG	230
28	LIMÃO TAHITI Características Técnicas: de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujicidas, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação	KG	40
29	MAÇÃ GALA Características Técnicas: Maçã vermelha classificada tipo categoria 1. Deve apresentar as características de qualidade, bem definidas, bem	KG	328



	formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes de 20 kg e em bom estado de conservação.		
30	MAÇÃ FUJI Características Técnicas: Maçã vermelha classificada tipo categoria 1. Deve apresentar as características de qualidade, bem definidas, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes de 20 kg e em bom estado de conservação.	KG	86
31	MAMÃO PAPAYA Características Técnicas: padrão de 400 g/unidade. com 80 a 90% de maturação, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação.	KG	509
32	MANGA PALMER: Características técnicas: Frutos de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação.	KG	324
33	MARACUJÁ Características Técnicas: Redondo, casca lisa, graúdo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. Acondicionado em sacos de 8 Kg Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes de 20 kg e em bom estado de conservação.	KG	17



34	MELANCIA Características Técnicas: redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre 6 a 10 kg cada unidade. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação.	KG	1.610
35	MELÃO AMARELO Características Técnicas: primeira qualidade, semi-maduro, consistência firme, sem rachaduras. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação.	KG	51
36	PEPINO Características técnicas: fresco e firme, com comprimento aproximado entre 12 a 16 cm; diâmetro máximo de 05 cm, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho; não apresentar o defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo; desidratação, fermento, oco, podridão e virose; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes de 20 kg e em bom estado de conservação.	KG	52
37	PÊRA	KG	28

	<p>Características Técnicas: de primeira, estrangeira, peso aproximado de 200 g por unidade, apresentar coloração uniforme, com polpa firme e intacta, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.</p> <p>Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação.</p>		
38	<p>PÊSSEGO NACIONAL</p> <p>Características Técnicas: de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.</p> <p>Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação.</p>	KG	500
39	<p>PIMENTÃO VERDE</p> <p>Características Técnicas: Pimentão verde de primeira qualidade, in natura, de polpa firme e intacta, boa qualidade, casca lisa, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA</p> <p>Embalagem: Acondicionados em sacos plásticos.</p>	KG	27
40	<p>RABANETE</p> <p>Características Técnicas: de 1ª qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniformes</p> <p>Embalagem: Acondicionados em sacos plásticos.</p>	KG	14
41	<p>REPOLHO VERDE</p> <p>Características Técnicas: deve apresentar as características de qualidade, bem formados com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio pesando de 900 a 1200 g cada.</p> <p>Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes e em bom estado de conservação.</p>	KG	19

42	TOMATE LONGA VIDA Características Técnicas: tamanho médio, segunda, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes de 20 kg e em bom estado de conservação.	KG	318
43	TOMATE ITALIANO Características Técnicas: tamanho médio, segunda, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas plásticas resistentes de 20 kg e em bom estado de conservação.	KG	193
44	UVA NIÁGARA Características técnicas: rosada ou branca; nacional; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: acondicionada em caixa de madeira (400 x 260 x 100) mm e em bom estado de conservação.	KG	20
45	VAGEM	KG	49

	Características Técnicas: de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: Acondicionados em sacos plásticos.		
--	--	--	--

V – LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR:

Diante das necessidades apontadas neste estudo, foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, como por exemplo, o Município de Biguaçu, através do site <https://www.bigua.sc.gov.br/> por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Secretaria da Educação. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptos à entrega dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO:

A pesquisa de preços foi realizada conforme exigido na descrição do item, constando como anexos deste documento.

VII – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO:

A aquisição de gêneros alimentícios para a rede municipal escolar de Antônio Carlos / SC não

se resume apenas à entrega dos produtos. É fundamental garantir sua qualidade, segurança e adequação às necessidades nutricionais dos alunos. Além disso, é necessário considerar a manutenção e assistência técnica dos equipamentos utilizados para o armazenamento e preparo dos alimentos, quando necessário. As exigências relacionadas a esses aspectos são as seguintes:

1. **Qualidade e Segurança dos Alimentos:** Os alimentos fornecidos devem ser de alta qualidade, seguros e atender às normas sanitárias em vigor.
2. **Atendimento às Especificações Técnicas:** Os fornecedores devem fornecer os gêneros alimentícios de acordo com as especificações técnicas definidas no edital de licitação. Isso inclui garantir embalagens apropriadas, rótulos claros e legíveis, além de informações nutricionais completas.
3. **Assistência Técnica para Equipamentos:** Quando aplicável, os fornecedores devem oferecer assistência técnica para equipamentos utilizados no armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos, como geladeiras, freezers, fogões industriais, entre outros. Isso inclui serviços de manutenção preventiva e corretiva, bem como reposição de peças e acessórios.
4. **Disponibilidade de Suporte Técnico:** Os fornecedores devem garantir a disponibilidade de suporte técnico especializado para solucionar eventuais problemas relacionados aos alimentos fornecidos ou aos equipamentos utilizados em sua manipulação e preparo. Isso inclui canais de comunicação acessíveis, como telefone, e-mail ou chat online, para o registro e acompanhamento de chamados técnicos.
5. **Garantia de Qualidade e Durabilidade:** Os gêneros alimentícios fornecidos devem possuir garantia de qualidade e durabilidade, assegurando que mantenham suas características organolépticas e nutricionais ao longo do tempo. Os fornecedores devem ser responsáveis por substituir quaisquer produtos que não atendam a esses padrões.
6. **Treinamento e Capacitação:** Quando necessário, os fornecedores devem oferecer treinamento e capacitação para os funcionários responsáveis pelo manuseio e preparo dos



Antônio Carlos
Uma história construída por todos nós!

MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação e Cultura
secretario.edu@antoniocarlos.gov.br | (48) 3272-8668

alimentos, garantindo práticas seguras e higiênicas.

A observância dessas exigências garantirá que a aquisição de gêneros alimentícios para a rede municipal escolar de Antônio Carlos / SC seja realizada de forma integral, contemplando não apenas a entrega dos produtos, mas também a garantia de sua qualidade e segurança, bem como a manutenção e assistência técnica dos equipamentos envolvidos no processo.

VIII - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

O critério de julgamento será o menor preço por item. A entrega dos materiais será feita de forma parcelada, de acordo com o cronograma estabelecido previamente pela Secretaria demandante.

IX – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS:

Os resultados pretendidos em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis com a contratação de gêneros alimentícios para a alimentação escolar na rede municipal de ensino de Antônio Carlos/SC são os seguintes:

- 1. Economicidade na Aquisição de Alimentos:** A contratação direta de gêneros alimentícios por meio de processos licitatórios ou parcerias com fornecedores locais pode resultar em economia de recursos financeiros para o município. Isso pode ser alcançado através de negociações de preços favoráveis, compras em grande escala e busca por produtos de qualidade a preços competitivos.
- 2. Redução de Desperdícios e Racionalização de Recursos:** Ao planejar adequadamente as compras de alimentos de acordo com a demanda escolar, é possível reduzir desperdícios e evitar excessos. Isso contribui para o melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros disponíveis, garantindo que os alimentos sejam utilizados de forma eficiente e sem desperdício.



Antônio Carlos
Uma história construída por todos nós!

MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação e Cultura
secretario.edu@antoniocarlos.gov.br | (48) 3272-8668

3. **Utilização de Recursos Humanos de Forma Eficiente:** A contratação de gêneros alimentícios pode liberar recursos humanos da tarefa de aquisição e preparo de alimentos,

permitindo que sejam realocados para outras atividades essenciais dentro das escolas, como o acompanhamento pedagógico dos alunos, a manutenção das instalações e a implementação de programas educacionais.

4. **Otimização da Gestão Financeira:** A contratação de gêneros alimentícios por meio de processos eficientes de aquisição e controle de custos pode contribuir para uma gestão financeira mais eficaz e transparente. Isso envolve a definição de orçamentos adequados, o acompanhamento dos gastos, a prestação de contas e a busca por formas de economizar recursos sem comprometer a qualidade da alimentação escolar.

X – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL:

Será indispensável promover uma capacitação destinada às merendeiras e aos demais colaboradores envolvidos, em conjunto com a empresa que saiu vitoriosa no processo licitatório, com o intuito de fornecer orientações abrangentes sobre a logística e o recebimento dos materiais.

XI – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

Foram identificadas as seguintes contratações no exercício anterior:

1. Pregão eletrônico : 93/2023

Processo: 169/2023

Contrato: 18/2024

2. Licitação : 41/2023

Processo: 66/2023

Contrato: 56/2023

XII - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS

E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL:

Serão promovidas ações de conscientização e educação ambiental junto aos alunos, professores e funcionários das escolas, visando sensibilizar sobre a importância da

preservação ambiental e do consumo consciente de alimentos. Isso inclui a realização de atividades educativas, campanhas de reciclagem e projetos de horta escolar, que promovam a valorização dos recursos naturais e o respeito ao meio ambiente.

XIII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA:

Com base nas informações expostas durante a apresentação deste Estudo Técnico Preliminar (ETP), bem como na solução proposta para o objeto em questão e na pesquisa de mercado amplamente realizada, manifestamos nosso parecer favorável à continuidade do procedimento, com vistas à publicação do edital.

 Documento assinado digitalmente - PKN-03P-X58-NJ8
Acesse verificador.betha.cloud e insira o código acima.



Diretor de Educação

Assinou em 02/05/2024 às 08:11:44 com o certificado avançado da Betha Sistemas

Eu, Diretor de Educação, estou ciente das normas descritas na Lei nº 14.063/2020, no que se refere aos tipos de assinaturas consideradas como válidas para a prática de atos e interações pelos Entes Públicos.

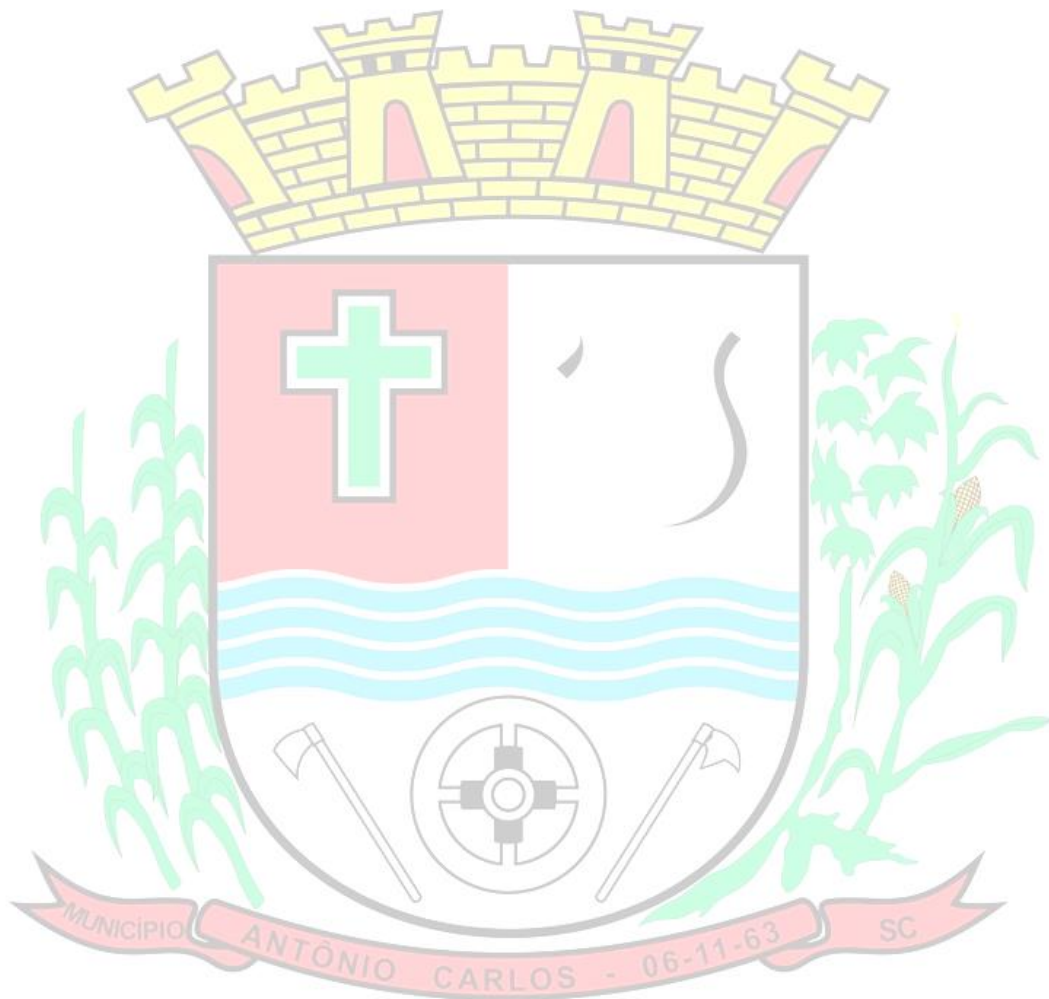


MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS
Secretaria Municipal de Educação e Cultura
secretario.edu@antoniocarlos.gov.br | (48) 3272-8668



Antônio Carlos
Uma história construída por todos nós!

MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS
Secretaria Municipal de Administração e Finanças
Setor de Licitação
licitacao@antoniocarlos.sc.gov.br | (48) 3272-8617





Antônio Carlos
Uma história construída por todos nós!

MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS
Secretaria Municipal de Administração e Finanças
Setor de Licitação
licitacao@antoniocarlos.sc.gov.br | (48) 3272-8617

ANEXO II

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 66/2024

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 28/2024

HABILITAÇÃO COMPLEMENTAR E DILIGÊNCIAS SANEADORAS

1.1. Dentre as atribuições do (a) Pregoeiro (a), destaca-se, em relação à habilitação, a verificação e julgamento das condições de habilitação, saneado erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação, que deverão estar anexadas de forma eletrônica, nos moldes da legislação.

1.2. Será julgada **inabilitada** a proponente que:

- a) Deixar de atender alguma exigência constante do presente Edital, desde que esta não seja sanável, nos moldes da legislação.
- b) Deixar de apresentar algum dos documentos exigidos no Edital para comprovação da habilitação, independentemente de ser Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
- c) Apresentar declaração ou documentação que contenha qualquer vício de ordem formal, que dificulte, impossibilite a compreensão ou invalide o documento;
- d) Apresentar declaração ou qualquer outro documento com conteúdo falso ou adulterado;
- e) Apresentar documento de regularidade fiscal, social ou trabalhista vencido. **Não se aplica esta regra quando o licitante for Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.**

1.3 - A empresa vencedora do Pregão deverá apresentar, imediatamente após o encerramento da disputa de lances, os **DOCUMENTOS COMPLEMENTARES DE HABILITAÇÃO**, quando estes forem considerados, pelo (a) Pregoeiro (a), constantes no item 13 do edital, assim que for autorizado, e dentro do prazo estabelecido e devidamente justificado.

1.4. A prorrogação de prazo para a apresentação de documentos exigidos em ato de diligência deverá ser requerido dentro do prazo inicialmente previsto, preferencialmente por meio escrito, via *chat* no **sistema COMPRAS BR**, ficando adstrito à conveniência da Administração Pública, quando não for especificado prazo legal, sob a autoridade do (a) Pregoeiro (a), no âmbito de sua competência, e sempre com critérios de razoabilidade e interesse público.

1.5. O (a) Pregoeiro (a) poderá, no julgamento da habilitação, sanar erros ou falhas que não alterem a

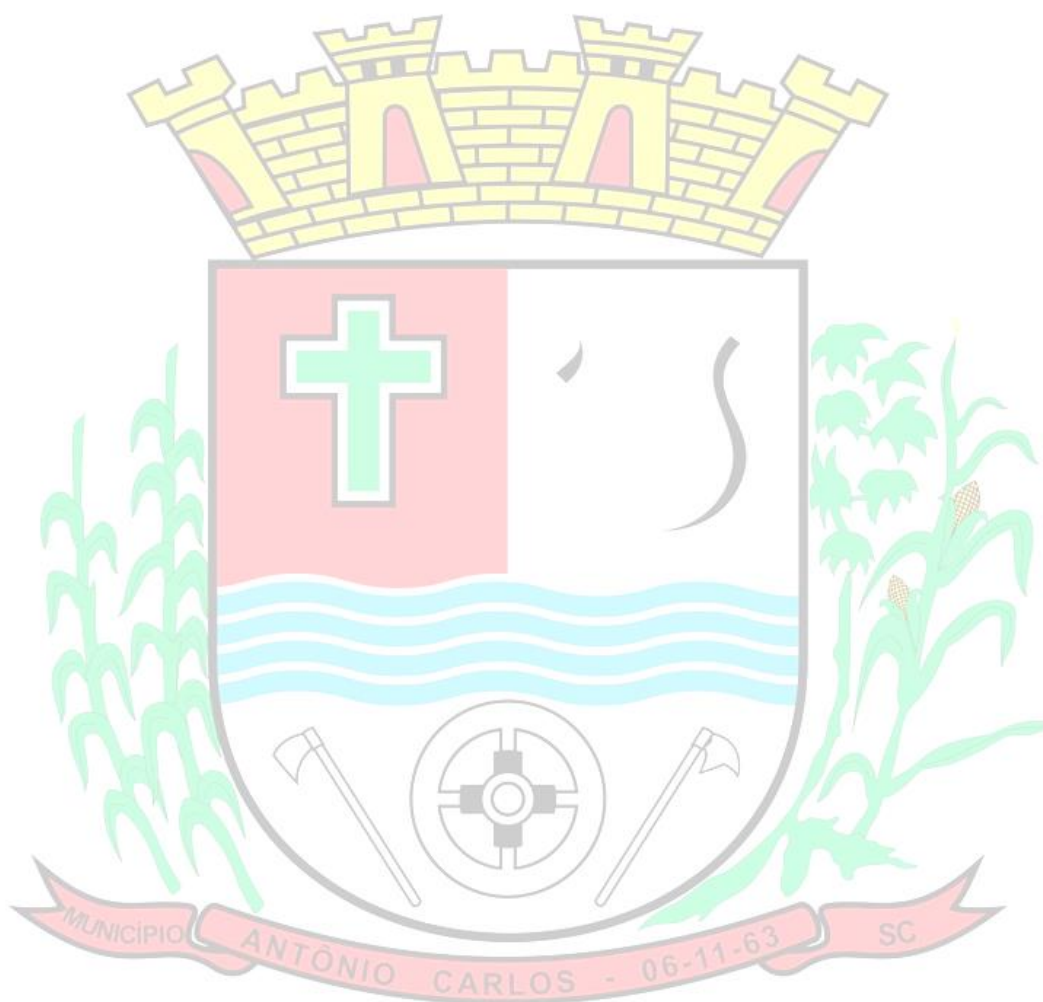


Antônio Carlos
Uma história construída por todos nós!

MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS
Secretaria Municipal de Administração e Finanças
Setor de Licitação
licitacao@antoniocarlos.sc.gov.br | (48) 3272-8617

substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação e classificação, observado o disposto na Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999.

1.6. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o art. 47 do Decreto nº 10.024/2019, além do art. 59, § 2º e o art. 64 da Lei nº 14.133/2021, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema, sendo a ocorrência registrada em ata.





ANEXO III

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 66/2024

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 28/2024

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL FINAL
(licitante vencedor)

Apresentamos nossa proposta para o fornecimento do objeto da presente licitação PREGÃO ELETRÔNICO Nº 28/2024, acatando todas as estipulações consignadas no respectivo Edital e seus Anexos.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:

NOME DA EMPRESA:
REPRESENTANTE / CARGO:
ENDEREÇO / TELEFONE / E-MAIL:
CNPJ / INSCRIÇÃO ESTADUAL:
CARTEIRA DE IDENTIDADE / CPF:
AGÊNCIA / Nº DA CONTA BANCÁRIA / CHAVE PIX:

2. PREÇO (READEQUADO AO LANCE VENCEDOR)

Deverá ser cotado, preço unitário e total por item, de acordo com o **ANEXO I** do Edital.

PROPOSTA: R\$ _____ (_____).

3. CONDIÇÕES GERAIS

A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

4. PRAZO DE GARANTIA

Conforme o Termo de Referência (caso conste), a garantia é mínima é de _____.

5. LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

De acordo com o especificado no **ANEXO I**, deste Edital.



Antônio Carlos
Uma história construída por todos nós!

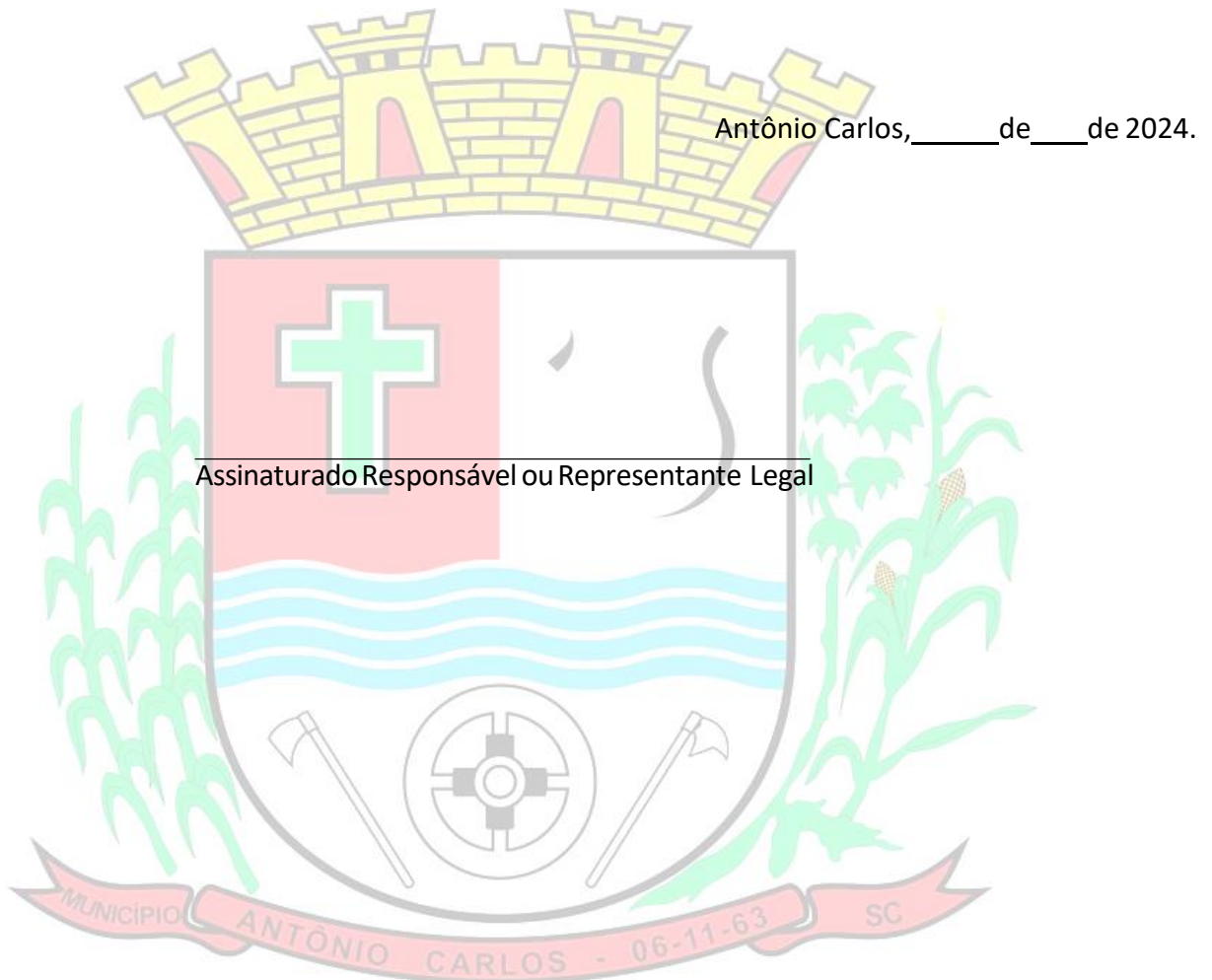
MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS
Secretaria Municipal de Administração e Finanças
Setor de Licitação
licitacao@antoniocarlos.sc.gov.br | (48) 3272-8617

Obs.: No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

6. VALIDADE DA PROPOSTA COMERCIAL

A validade mínima desta proposta é de ____ (____) dias contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

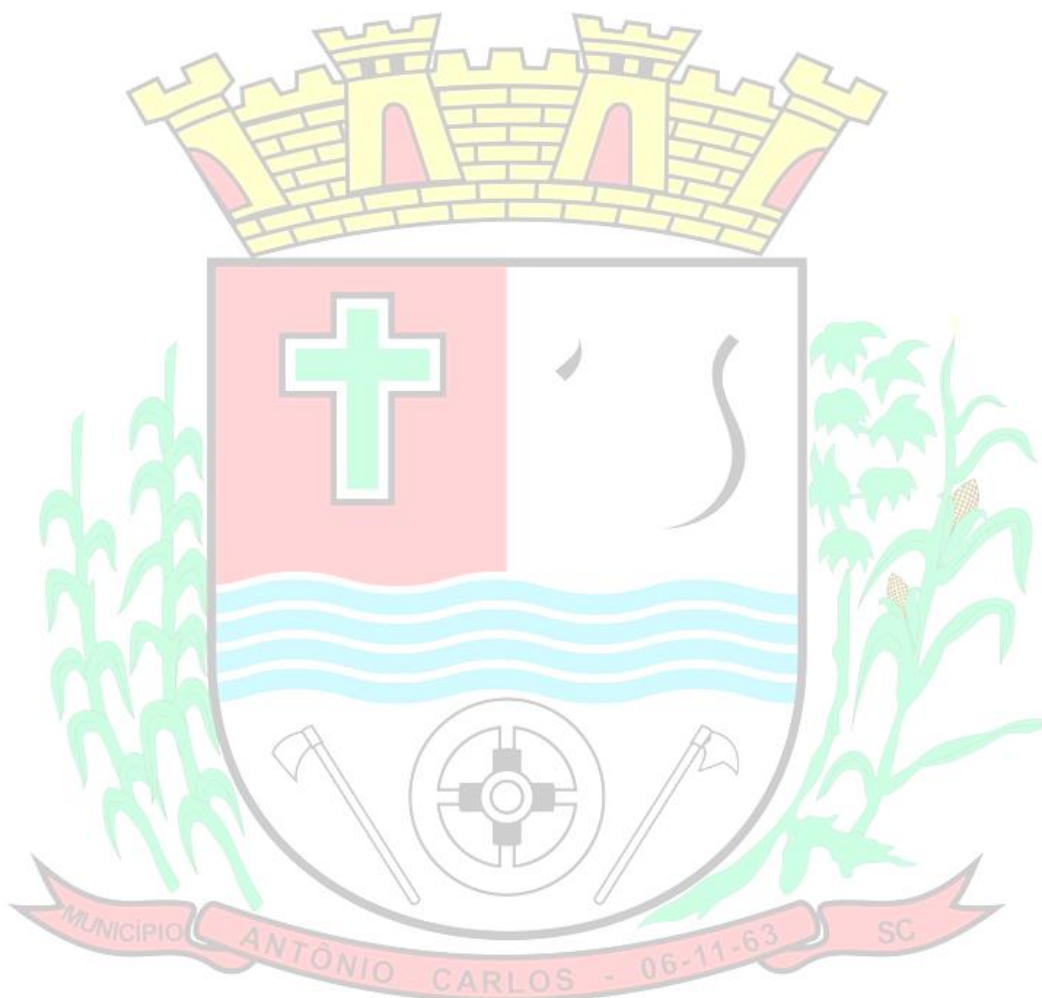
Obs.: a interposição de recurso SUSPENDE o prazo de validade da proposta até decisão.





Antônio Carlos
Uma história construída por todos nós!

MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS
Secretaria Municipal de Administração e Finanças
Setor de Licitação
licitacao@antoniocarlos.sc.gov.br | (48) 3272-8617



ANEXO IV

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 66/2024

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 28/2024

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E DEMAIS OBRIGAÇÕES

A pessoa jurídica denominada _____ (nome da empresa), inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede à _____ (endereço completo da empresa), e por intermédio de seu representante legal, devidamente credenciado:

DECLARA, para fins de participação no processo licitatório em pauta, nos termos do inciso I do art. 63 da Lei nº 14.133/2021, de **que cumpre plenamente aos requisitos exigidos para efeito de habilitação;**

DECLARA que para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, **que quaisquer outras despesas não incluídas na cotação dos preços dos produtos licitados correrão por conta da empresa;**

DECLARA que para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, **que tomou conhecimento e aceita as condições do conteúdo do presente Edital e se submete ao disposto constante na Lei nº 14.133/2021 e Diplomas Complementares;**

DECLARA que para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que nos termos do § 6º inciso V do art. 27 da Lei nº 6.544, de 22 de novembro de 1989, encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal do Brasil, não possuir em seu quadro funcional menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menor de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho;

DECLARA que não possui proprietário, sócios ou funcionários que sejam servidores ou agentes políticos do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação; e que não possui proprietário ou sócio que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau,



e por afinidade até o segundo grau, de agente político do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;

DECLARA que por meio de seu representante legal infra-assinado, que se encontra em situação regular perante as Fazendas Nacional, Estadual e Municipal, a Seguridade Social (FGTS e INSS), bem como atende a todas as demais exigências de habilitação **constantes do edital próprio;**

DECLARA, também, **que está obrigada sob as penas da lei, a informar, quando de sua ocorrência, fatos supervenientes impeditivos de sua habilitação;**

DECLARA, também, conhecer e cumprir o previsto na Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção) e no Decreto nº 8.420/2015, sob pena de responsabilização administrativa e civil pela prática de atos contra esta Administração, incluindo todos os seus profissionais envolvidos na fase de contratação e execução do objeto licitado;

DECLARA, também, que cumpre as exigências de reservas de cargos para pessoas com deficiência e para reabilitado da previdência social, previstas em lei e noutras normas específicas.

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

Por ser a expressão da verdade, firmo a presente declaração.

Antônio Carlos, de _____ de 2024.

Assinatura do Responsável ou Representante Legal



Antônio Carlos
Uma história construída por todos nós!

MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS
Secretaria Municipal de Administração e Finanças
Setor de Licitação
licitacao@antoniocarlos.sc.gov.br | (48) 3272-8617

ANEXO V

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 66/2024

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 28/2024

DECLARAÇÃO ME/EPP

A empresa____, estabelecida na____, inscrita no CNPJ sob nº____ neste ato representada pelo Senhor (a) _____, devidamente credenciado, no uso de suas atribuições legais, vem:

DECLARAR, sob as penas da lei, que se enquadra como **Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual** nos termos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, estando apta a se beneficiar das vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo parágrafo 4º, do artigo 3º da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006. Tendo conhecimento dos artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores impeditivas de tal habilitação.

DECLARA também que os contratos já celebrados com a administração pública não extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme determina o art. 4º, §2º, da Lei 14.133/2021.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

Antônio Carlos, _____ de _____ de 2024.

Assinatura do Responsável ou Representante Legal



ANEXO VI

PROCESSO LICITATÓRIO

N.º 66/0024

PREGÃO ELETRÔNICO

N.º 28/2024

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

No dia_do mês de_do ano de 2024, compareceram, de um lado a (o) **MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS**, Estado de Santa Catarina, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o nº. 82.892.290/0001-90, com sede administrativa na **PRAÇA ANCHIETA, N.º 10, BAIRRO CENTRO, CEP N.º 88180-001**, representado pelo **PREFEITO MUNICIPAL**, o Sr. **GERALDO PAULI**, doravante denominada **ADMINISTRAÇÃO**, e as empresas abaixo qualificadas, doravante denominadas **DETENTORAS DA ATA**, que firmam a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** de acordo com o resultado do julgamento da licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO nº. 28/2024 - PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 066/2024**, regidos pela Lei n.º 14.133/2021 e o Decreto Municipal n.º 11/2024, bem como as demais normas legais pertinentes, o disposto no edital e seus anexos e os termos da proposta, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas.

Seguem os licitantes que participaram da licitação:

NOME DA EMPRESA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ n.º..., com sede na Rua ..., bairro..., Cidade/UF, representado por ..., inscrito no CPF n.º ...

EMPRESA	
XXXXXXXX	XX
XXXXXXXX	XX
XXXXXXXX	XX

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A REDE MUNICIPAL ESCOLAR DE ANTÔNIO CARLOS / SC PARA SUPRIR AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS ESCOLAS MUNICIPAIS DURANTE O PERÍODO DE 12 MESES.



Tudo em conformidade com as especificações constantes no Edital, nas condições definidas no ato convocatório, seus anexos, propostas de preços e demais documentos e Atas do Processo e Licitação acimadescritos, os quais integram este instrumento independente de transcrição, pelo prazo de validade do presente Registro de Preços

1.1. Seguem abaixo as especificações de cada item, com o respectivo fornecedor vencedor:

FORNECEDOR / NOME DA EMPRESA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	MARCA	QUANTIDADE	ÇO UNITÁRIO	ÇO TOTAL
	XX					

1.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar contratações com os respectivos fornecedores ou a contratar a totalidade dos bens registrados, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios permitidos pela legislação relativa às licitações, sem cabimento de recurso, sendo assegurado ao beneficiário do registro de preços preferência em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO E DA REVISÃO

2.1. O preço unitário para fornecimento do objeto de registro será o de **MENOR PREÇO POR ITEM** inscrito na Ata do Processo e Licitação descritos acima e de acordo com a ordem de classificação das respectivas propostas que integram este instrumento, independente de transcrição, pelo prazo de validade do registro, conforme segue:

2.2. Os preços registrados serão fixos e irrevogáveis durante a vigência da Ata de Registro de Preço, com exceção do subitem abaixo.

2.3. Na hipótese de alteração de preços de mercado, para mais ou para menos devidamente comprovadas, estes poderão ser revistos, visando ao restabelecimento da relação inicialmente pactuada, em decorrência de situações previstas na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 e art. 134, ambos da Lei nº 14.133/2021, por meio de apostilamento.

2.4. Para efeitos de revisão de preços ou do pedido de cancelamento do registro de que trata a cláusula sexta, a comprovação deverá ser feita por meio de documentação comprobatória da elevação dos preços inicialmente pactuados, mediante juntada da planilha de custos, lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição, de transporte, encargos e outros, alusivos à data da apresentação da proposta e do momento do pleito, sob pena de indeferimento do pedido.

2.5. A revisão será precedida de pesquisa prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais ou outros meios disponíveis para levantamento das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de fixação de preço máximo a ser pago pela administração.



2.6. O órgão gerenciador deverá decidir sobre a revisão dos preços no prazo máximo de 30 (trinta) dias, salvo por motivo de força maior, devidamente justificado no processo, conforme art. 123, § único da Lei 14.133/2021.

2.7. No reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro do preço inicialmente estabelecido, o órgão gerenciador, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando os fornecedores do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades ou determinar a negociação.

2.8. No ato da negociação de preservação do equilíbrio econômico-financeiro do contrato será dada preferência ao fornecedor de primeiro menor preço e, sucessivamente, aos demais classificados, respeitada a ordem de classificação.

2.9. Na ocorrência do preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, caberá ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores, mediante as providências seguintes:

- a) convocar o fornecedor primeiro classificado, visando estabelecer a negociação para redução de preços originalmente registrados e sua adequação ao praticado no mercado;
- b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e
- c) convocar os demais fornecedores registrados, na ordem de classificação, visando igual oportunidade de negociação.

2.10. Quando o preço registrado torna-se inferior aos preços praticados no mercado e o fornecedor não puder cumprir o compromisso inicialmente assumido poderá mediante requerimento devidamente instruído, pedir revisão dos preços ou o cancelamento do preço registrado, comprovadas as situações elencadas na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 e art. 134, ambos da Lei nº 14.133/2021, caso em que o órgão gerenciador poderá:

- a) estabelecer negociação com os classificados visando à manutenção dos preços inicialmente registrados;
- b) permitir a apresentação de novos preços, observado o limite máximo estabelecido pela administração, quando da impossibilidade de manutenção do preço na forma referida na alínea anterior, observadas as seguintes condições:
 - b1) as propostas com os novos valores deverão constar de envelope lacrado, a ser entregue em data, local e horário, previamente, designados pelo órgão gerenciador;
 - b2) o novo preço ofertado deverá manter equivalência entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época da licitação, sendo registrado o de menor valor.

2.11. A fixação do novo preço pactuado deverá ser consignada em apostila à Ata de Registro de Preços, com as justificativas cabíveis, observada a anuência das partes.

2.12. Não havendo êxito nas negociações, de que trata este subitem e o anterior estes serão formalmente desonerados do compromisso de fornecimento em relação ao item ou lote pelo órgão



gerenciador, com consequente cancelamento dos seus preços registrados, sem aplicação das penalidades.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei 14.133/2021.

3.2. Os preços decorrentes do Sistema de Registro de Preços terão sua vigência conforme as disposições contidas nos instrumentos convocatórios e respectivos contratos, obedecido ao disposto no art. 105 da Lei nº 14.133/2021.

3.3. É admitida a prorrogação da vigência da Ata, conforme art. 84 da Lei 14.133/2021.

CLÁUSULA QUARTA- DOS USUÁRIOS DO REGISTRO DE PREÇOS

4.1. A Ata de Registro de Preços será utilizada pelos órgãos ou entidades da Administração Municipal relacionadas no objeto deste Edital;

4.2. Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços deverão apresentar suas solicitações de aquisição ou contratação ao órgão gerenciador, que formalizará por intermédio de instrumental contratual ou emissão de nota de empenho de despesa ou autorização de compra ou outro instrumento equivalente, na forma estabelecida no art. 95 da Lei nº 14.133/2021, e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

4.3. Os quantitativos dos contratos de fornecimento serão sempre fixos e os preços a serem pagos serão aqueles registrados em ata.

4.4. Aplicam-se aos contratos de fornecimento as disposições pertinentes da Lei Federal nº 14.133, de 01º de abril de 2021, suas alterações posteriores e demais normas cabíveis.

4.5. Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços manterão o órgão gerenciador informado a respeito dos processos de aquisições por meio de registro de preços, devendo encaminhar cópia dos comprovantes das aquisições, para a anexação ao respectivo processo de registro.

4.6. A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração.

CLÁUSULA QUINTA - DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1. Compete ao Órgão Gestor:

5.1.1. À Administração e os atos de controle da Ata de Registro de Preços decorrente da



presente licitação será da Secretaria de Administração e Finanças.

5.1.2. A secretaria acompanhará, periodicamente, os preços praticados no mercado para os serviços registrados, para fins de controle e fixado do valor máximo a ser pago pela Administração.

5.1.3. A secretaria sempre que os órgãos e entidades usuários da ata de registro de preços necessitarem da entrega dos serviços, indicará os fornecedores e seus respectivos saldos, visando subsidiar os pedidos de serviços, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem fornecidos.

5.1.4. Optar pela contratação ou não dos bens ou serviços decorrentes do Sistema Registro de Preços ou das quantidades estimadas, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios para aquisição de item, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do Registro de Preços preferência em igualdade de condições, sem que caiba recurso ou indenização;

5.1.5. Prorrogar o prazo de vigência da ata de registro de preços, com a publicação na imprensa oficial do município, observado o prazo legalmente permitido, quando os preços apresentarem mais vantajosos para a Administração e/ou existirem demandas para atendimento dos órgãos usuários.

5.1.6. Decidir sobre a revisão ou cancelamento dos preços registrados no prazo máximo de 30 (trinta) dias, salvo motivo de força maior devidamente justificado no processo;

5.1.7. Emitir a autorização de compra;

5.1.8. Dar preferência de contratação com o detentor do registro de preços ou conceder igualdade de condições, no caso de contratações por outros meios permitidos pela legislação;

5.2. Compete aos órgãos ou entidades usuárias:

5.2.1. Proporcionar ao detentor da ata todas as condições para o cumprimento de suas obrigações e entrega dos serviços dentro das normas estabelecidas no edital;

5.2.2. Proceder à fiscalização da contratação, mediante controle do cumprimento de todas as obrigações relativas ao fornecimento, inclusive encaminhando ao órgão gerenciador qualquer irregularidade verificada;

5.2.3. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as obrigações assumidas pelo detentor da ata.

5.3. Compete ao Compromitente Detentor da Ata:

5.3.1. Entregar os produtos nas condições estabelecidas no edital e seus anexos e atender todos os pedidos de contratação durante o período de duração do registro de Preços, independente da



quantidade do pedido ou de valor mínimo, de acordo com a sua capacidade de fornecimento fixada na proposta de preço de sua titularidade, observando as quantidades, prazos e locais estabelecidos pelo Órgão Usuário da Ata de Registro de Preços;

5.3.2. Manter, durante a vigência do registro de preços, a compatibilidade de todas as obrigações assumidas e as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

5.3.3. Substituir os produtos recusados pelo órgão ou entidade usuária, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis;

5.3.4. Ter revisado ou cancelado o registro de seus preços, quando presentes os pressupostos previstos na cláusula segunda desta Ata;

5.3.5. Atender a demanda dos órgãos ou entidades usuárias, durante a fase da negociação de revisão de preços de que trata a cláusula segunda desta Ata, com os preços inicialmente registrados, garantida a compensação dos valores dos produtos já entregues, caso do reconhecimento pela Administração do rompimento do equilíbrio originalmente estipulado;

5.3.6. Vincular-se ao preço máximo (novo preço) definido pela Administração, resultante do ato de revisão;

5.3.7. Ter direito de preferência ou, igualdade de condições caso a Administração optar pela contratação dos bens ou serviços objeto de registro por outros meios facultados na legislação relativa às licitações.

5.3.8. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo até a entrega do objeto de registro de preços.

5.3.9. Receber os pagamentos respectivos nas condições pactuadas no edital e na cláusula oitava desta Ata de Registro de Preços.

5.3.10. A aquisição dos materiais se dará de forma fracionada, conforme necessidade da Secretaria solicitante, sendo o frete de responsabilidade da empresa contratada;

5.3.11. O Material deverá ser entregue no prazo máximo de 05 (cinco) dias após o envio da Ordem de Compra.

5.3.12. Caso o material entregue apresente avarias ou falhas que venham a ocasionar perda ao município, o mesmo será devolvido e caberá à empresa realizar a substituição do mesmo. Os materiais deverão ser de primeira linha, atendendo os padrões prescritos em norma para cada qual.

5.3.13. Nos casos em que os produtos solicitados não atendam as especificações deste edital, os mesmos terão a entrega negada, devendo a contratada substituí-los imediatamente.



CLÁUSULA SEXTA - DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. A Ata de Registro de Preços será cancelada, automaticamente, por decurso de prazo de vigência ou quando não restarem fornecedores registrados e, por iniciativa do órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços quando:

6.2. Pela ADMINISTRAÇÃO, quando:

- a) o detentor da ata descumprir as condições da Ata de Registro de Preços a que estiver vinculado;
- b) o detentor não retirar nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;
- c) em qualquer hipótese de inexecução total ou parcial do contrato de fornecimento;
- d) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese desta apresentar superior ao praticado no mercado;
- e) estiver impedido para licitar ou contratar temporariamente com a administração ou for declarado inidôneo para licitar ou contratar com a administração pública, nos termos da Lei Federal n.º 14.133/2021.
- f) por razões de interesse público devidamente fundamentadas.

6.3. Pela DETENTORA da ata quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de executar o contrato de acordo com a ata de registro de preços, decorrente de caso fortuito ou de força maior.

6.4. Nas hipóteses previstas no subitem 6.1, a comunicação do cancelamento de preço registrado será publicada na imprensa oficial juntando-se o comprovante ao expediente que deu origem ao registro.

6.5. O cancelamento do registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente.

6.6. A solicitação da detentora da ata para cancelamento do registro do preço deverá ser protocolada no protocolo geral da ADMINISTRAÇÃO, facultada a esta a aplicação das sanções administrativas previstas no edital, se não aceitar as razões do pedido, sendo assegurado ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa.

6.7. Cancelada a ata em relação a uma detentora, o Órgão Gerenciador poderá emitir ordem de fornecimento àquela com classificação imediatamente subsequente.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO FORNECIMENTO, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

7.1. A Ata de Registro de Preços será utilizada para aquisição do respectivo objeto, pelos órgãos e entidades da Administração Municipal.

7.2. Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante solicitação por escrito, formalizado pelo órgão ou entidade participante ao órgão gerenciador, dela devendo constar: a data, o valor unitário



do fornecimento, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o prazo, o carimbo e a assinatura do responsável.

7.3. O órgão gerenciador formalizará por intermédio de instrumental contratual ou autorização de compra ou outro instrumento equivalente, na forma estabelecida no art. 95 da Lei nº 14.133/2021, acompanhada a respectiva nota de empenho, contendo o número de referência da Ata de Registro de Preços e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

7.4. Caso a fornecedora classificada não puder fornecer os produtos solicitados, ou o quantitativo total requisitado ou parte dele, deverá comunicar o fato ao Departamento de Compras - órgão gerenciador, por

escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da Ordem de Fornecimento.

7.5. A (s) fornecedora (s) classificada (s) ficará (ão) obrigada (s) a atender as ordens de fornecimento efetuadas dentro do prazo de validade do registro, mesmo se a entrega dos serviços ocorrer em data posterior ao seu vencimento.

7.6. O local de entrega dos serviços será estabelecido em cada Ordem de Fornecimento, podendo ser na sede da unidade requisitante, ou em local em que esta indicar.

7.7. O prazo de entrega será conforme solicitação do órgão ou entidade requisitante, constante no termo de referência anexo.

7.8. Se a Detentora da ata não puder fornecer o quantitativo total requisitado, ou parte dele, deverá comunicar o fato à administração, por escrito, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da ordem de fornecimento.

7.9. Serão aplicadas as sanções previstas na Lei Federal n.º 14.133/2021, além das determinações deste edital, se a detentora da ata não atender as ordens de fornecimento.

7.10. A segunda fornecedora classificada só poderá fornecer à Administração, quando estiver esgotada a capacidade de fornecimento da primeira, e assim sucessivamente, de acordo com o consumo anual previsto para cada item da licitação, ou quando da primeira classificada tiver seu registro junto a Ata cancelado.

7.11. As despesas relativas à entrega dos serviços correrão por conta exclusiva da fornecedora detentora da Ata.

7.12. A Detentora da Ata obriga-se a fornecer os serviços, descritos na presente Ata, novos e de primeiro uso, em conformidade com as especificações descritas na proposta de Preços, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição, caso não esteja em conformidade com as referidas



especificações.

7.13. Serão recusados os serviços imprestáveis ou defeituosos, que não atendam as especificações constantes no edital e/ou que não estejam adequados para o uso.

7.14. Todas as despesas relativas à prestação de serviços, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrentes da presente Ata, correrão por conta exclusiva da contratada.

CLÁUSULA OITAVA - DO PAGAMENTO

8.1. O pagamento, decorrente do fornecimento do objeto desta licitação, será efetuado mediante crédito em conta bancária, em até 15 (quinze) dias, contados do recebimento definitivo dos serviços, após a apresentação da respectiva Nota Fiscal, devidamente atestada pelo setor competente.

8.2. Os pagamentos somente serão efetuados após a comprovação, pela (s) fornecedora (s), de que se encontra regular com suas obrigações para com o sistema de seguridade social, mediante a apresentação das Certidões Negativas de Débito com o INSS e com o FGTS.

8.3. Ocorrendo erro no documento da cobrança, este será devolvido e o pagamento será susgado para que o fornecedor tome as medidas necessárias, passando o prazo para o pagamento a ser contado a partir da data da reapresentação do mesmo.

8.4. Caso se constate erro ou irregularidade na Nota Fiscal, o órgão, a seu critério, poderá devolvê-la, para as devidas correções.

8.5. Na hipótese de devolução, a Nota Fiscal será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.

8.6. Na pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual o valor será descontado da fatura ou créditos existentes em favor da fornecedora.

8.7. A Administração efetuará retenção, na fonte dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos devidos à fornecedora classificada.

CLÁUSULA NONA - DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

9.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o art. 125 da Lei nº 14.133/2021 quando não formalizado contrato para ser aditivado.

9.2. A supressão dos produtos registrados na Ata de Registro de Preços poderá ser total ou parcial, a critério do órgão gerenciador, considerando-se o disposto no art. 83 da Lei n. 14.133/2021.



CLÁUSULA DÉCIMA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da contratação dos objetos da presente Ata de Registro de Preços correrão a cargo dos Órgãos ou Entidades Usuários da Ata, cujos Programas de Trabalho e Elementos de Despesas constarão nas respectivas notas de empenho, contrato ou documento equivalente, observada as condições estabelecidas no edital e ao que dispõe o art. 95 da Lei n. 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS PENALIDADES E DAS MULTAS

11.1. Caberá ao Órgão Gerenciador, a seu juízo, após a notificação por escrito de irregularidade pela unidade requisitante, aplicar ao detentor da ata, garantidos o contraditório e a ampla defesa, as seguintes sanções administrativas:

11.2. Pelo descumprimento total da obrigação assumida, caracterizado pela recusa do fornecedor em assinar o contrato, aceitar ou retirar a nota de empenho ou documento equivalente no prazo estabelecido, ressalvados os casos previstos em lei, devidamente informados e aceitos:

- a) Multa de dez por cento sobre o valor constante da nota de empenho ou contrato;
- b) Cancelamento do preço registrado;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração no prazo de até 05 (cinco) anos.

11.3. As sanções previstas neste subitem poderão ser aplicadas cumulativamente.

11.4. Por atraso injustificado no cumprimento de contrato de fornecimento:

- a) multa de 0,5% (meio por cento), por dia útil de atraso, sobre o valor da prestação em atraso até o décimo dia;
- b) rescisão unilateral do contrato após o décimo dia de atraso.

11.5. Por inexecução total ou execução irregular do contrato de fornecimento ou de prestação de serviço:

- a) advertência, por escrito, nas faltas leves;
- b) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor correspondente à parte não cumprida ou da totalidade do fornecimento ou serviço não executado pelo fornecedor;
- c) suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com a administração pública estadual por prazo não superior a 3 (três) anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a administração pública municipal, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

11.6. A penalidade prevista na alínea "b" do subitem 11.5. poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativamente com as sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d", sem prejuízo da rescisão unilateral do instrumento de ajuste por qualquer das hipóteses prescritas nos artigos 155 a 163 da



Lei nº 14.133/2021.

11.7. Ensejará ainda motivo de aplicação de penalidade de suspensão temporária de participação em licitação ou impedimento de contratar com a administração pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, o licitante que apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato, nos termos dos arts. 155 e 156 da Lei 14.133/2021.

11.8. O fornecedor que não recolher as multas previstas neste artigo, no prazo estabelecido, ensejará também a aplicação da pena de suspensão temporária de participação em licitação ou impedimento de contratar com a administração, enquanto não adimplida a obrigação.

11.9. A aplicação das penalidades previstas nas alíneas "c" e "d" do subitem 11.1.3, será de competência exclusiva do Prefeito Municipal, facultada a ampla defesa, na forma e no prazo estipulado no parágrafo seguinte, podendo a reabilitação ser concedida mediante ressarcimento dos prejuízos causados e após decorrido o prazo de sanção mínima imposta.

11.10. Fica garantido ao fornecedor o direito prévio da citação e de ampla defesa, no respectivo processo, no prazo de cinco dias úteis, contado da notificação.

11.11. As penalidades aplicadas serão obrigatoriamente anotadas no registro cadastral dos fornecedores mantido pela Administração.

11.12. As importâncias relativas às multas deverão ser recolhidas à conta do Tesouro do Município.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA EFICÁCIA

12.1. O presente Termo de Registro de Preços somente terá eficácia após a publicação do respectivo extrato na imprensa oficial do município.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO

13.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Biguaçu para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas do presente instrumento. E, por estarem as partes justas e compromissadas, assinam o presente Termo em uma via para cada parte, de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Antônio Carlos, xx de março de 2024.

GERALDO PAULI
Prefeito Municipal

XX
CONTRATADA



Antônio Carlos
Uma história construída por todos nós!

MUNICÍPIO DE ANTÔNIO CARLOS
Secretaria Municipal de Administração e Finanças
Setor de Licitação
licitacao@antoniocarlos.sc.gov.br | (48) 3272-8617

