**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 01/2024**

Município de Tunas/RS

Secretaria Municipal de Educação

Edital de Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 01/2024

Tipo de julgamento: menor preço por item

Modo de disputa: Aberto

Abertura: 26/01/2024 as 08h30Min.

**Orçamento sigiloso**

Processo nº 01/2024

Edital de pregão eletrônico para registro de preços unitários para o fornecimento de merenda escolar.

**O PREFEITO MUNICIPAL DE TUNAS/RS**, Genário cesar de Oliveira, brasileiro, casado, portador da Carteira de Identidade nº 6008022921, CPF nº 251.167.200-63, residente e domiciliado na Av: Oscar Kaufman, nesta cidade, no uso de suas atribuições, torna público, para conhecimento dos interessados, a realização de licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, do tipo menor preço por item, tendo por objetivo o registro de preços unitários para fornecimento de Merenda Escolar, conforme descrito nesse edital e seus anexos, e nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e do Decreto Municipal nº 1962/2024.

A sessão virtual do pregão eletrônico será realizada no seguinte endereço: Rua Carolina Schmitt, nº 388, **no dia 26 de janeiro de 2024, às 08h30 Min., podendo as propostas serem enviadas até às 08h15Min**., sendo que todas as referências de tempo observam o horário de Brasília.

O orçamento da Administração é **sigiloso**, com fundamento no art. 24 da Lei nº 14.133/2021, e no art. 5º do Decreto Municipal nº 1963, e será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento da etapa de lances.

**1. DO OBJETO:**

Constitui objeto da presente licitação o registro de preços para fornecimento dos seguintes produtos, cujas descrições e condições de entrega estão detalhadas no Termo de Referência (Anexo I):

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ITEM | DESCRIÇÃO | UNIDADE | QUANTIDADE MINÍMA | QUANTIDADE MÁXIMA |
| 01 | **ABACATE -** Fruta Tipo: Abacate Manteiga, Apresentação: Natural. Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. **Não serão tolerados defeitos graves** (podridão, danos profundos, passados). Em média 500 a 600 gramas cada.\*Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado | kg | 01 | 80 kg |
| 02 | **ABACAXI** -Não poderá estar fora do tamanho, peso, graus de maturação (próprio para o consumo durante a semana da entrega), coloração, formato específicos do produto. Não conter danos por pragas, doenças ou danos mecânicos. **Não serão tolerados defeitos graves** (podridão, danos profundos, passados).\*Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado. | unidade | 01 | 100 unidades |
| 03 | **AÇAFRÃO/CÚRCUMA -** Condimento Tipo: Açafrão , Apresentação: Pó**Embal. 30g**. pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa,Integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. | unidade | 01 | 160 unidades |
| 04 | **AÇÚCAR DEMERARA –** Açúcar tipo demerara. Não deve apresentar sujidades, umidade, bolos. Prazo de validade de, no mínimo, 06 meses a contar da data de entrega. **Pacotes de 1kg.** | unidade | 01 | 60 unidades |
| 05 | **ALHO IN NATURA** – Condimento Tipo: Alho, Apresentação:Natural , Adicional:Cabeça. Sem réstia, bulbo inteiro e são, sembrotos, sem grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem em kg conforme pedido. | kg | 01 | 25 kg |
| 06 | **AMIDO DE MILHO** –Amido Base: De Milho - produto amiláceo, extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deve estar intacta, vedada com **500g**. Validade mínima de 6 meses da entrega. | unidade | 01 | 200 unidades |
| 07 | **ARROZ BRANCO**- Arroz Beneficiado Tipo: Agulhinha/Branco, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Qualidade: Tipo 1. Embalagem em pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de **5kg**. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses. | unidade | 01 | 300 unidades |
| 08 | **ARROZ INTEGRAL** – Arroz Beneficiado Tipo: Agulhinha , Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Qualidade: Tipo 1. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em **pacotes de 1 kg**, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. | unidade | 01 | 60 unidades |
| 09 | **ARROZ PARBOILIZADO -**Arroz Beneficiado Tipo: Parboilizado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Qualidade: Tipo 1classe longo fino, tipo 1. Embalagem **5kg**. | unidade | 01 | 60 unidades |
| 10 |  **Achocolatado instantâneo**Rico em vitaminas e fonte de cálcio e ferro 20 g corresponde a 75 kcal proteína 0,7 e com 150 mg de cálcio Embalagem de 400g. data de validade de no mínimo 4 mês contados apartir da data de entrega*.*Entrega conforme solicitação da Secretaria. | unidade | 01 | 200 unidades |
| 11 |  **AÇÚCAR** – Açúcar Tipo: Cristal, Coloração: Branca. Açúcar, tipo cristal, branco, de primeira qualidade, origem vegetal, contendo no mínimo 98,3% de sacarose de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e cheiro próprios do tipo de açúcar. Embalagem em pacote de polietileno atóxico, resistente, p**acotes de 5kg**. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses da entrega. | unidade | 01 | 500 unidades |
| 12 | **AVEIA EM FLOCOS FINOS –** Aveia Beneficiada Classe: Branca, Apresentação: Em Flocos Finos, Presença De Glúten: Contém Glúten. Rótulo contendo informação nutricional, data fabricação, validade e lote. Acondicionada em **caixa com peso de200g**. Prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega. | unidade | 01 | 220 unidades |
| 13 | **BETERRABA –** Legume In Natura Tipo: Beterraba .deve apresentar as características de do cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem lesões de quaisquer espécies. Peso entre 150 a 200g a unidade. Entregar em sacos transparentes ou caixas plásticas de cor branca e devidamente higienizadas.\*Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado. | kg | 01 | 300 kg |
| 14 | **BIFE DE FÍGADO BOVINO -** Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Fígado, Apresentação: Fatiada Em Bife, Estado De Conservação: Resfriado(A)**Embalagem transparente com peso entre 1 a 3Kg, cortada em pedaços médios**. **Devidamente armazenada para o transporte.** Na embalagem deve conter as seguintes informações: **identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne.** Conforme **Portaria SES-RS Nº 66 DE 26/01/2017 e portaria SES Nº146/2017.**\*Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado. | kg | 01 | 70 kg |
| 15 |  **Banana prata**amadurecimento médio aroma, aspecto, cor e sabor característicos.Para serem entregue em embalagens transparentes separados por unidades e identificado por escola conforme solicitado. Entrega conforme solicitação da Secretaria. | kg | 01 | 5.000 kg |
| 16 | **BISCOITO POLVILHO SEM LACTOSE – tradicional**. Pacote de 350 gramas. Embalagem primária seca, transparente e atóxica. Prazo de validade mínimo 6 meses. | unidade | 01 | 500 unidades |
| 17 | **BISCOITO SALGADO (ÁGUA E SAL) –** Biscoito Sabor: Salgado, Características Adicionais: Quadrado, Tipo: Cream Cracker, Ingredientes: Sem Gordura Trans**. Embalagem com 400g**. Na embalagem deverá constar dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, Validade:mínima de 09 meses a partir da data de fabricação. | unidade | 01 | 2.000 unidades |
| 18 | **BISCOITO DOCE – SORTIDO –**Biscoito Classificação: Doce, Características Adicionais: Sem Recheio, Aplicação: Alimentação Humana. **Embalagem com 400g**. Na embalagem deverá constar dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, Validade:mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. | unidade | 01 | 2.000 unidades |
| 19 | **BISCOITO SALGADO - (TIPO INTEGRAL),** Biscoito Sabor: Salgado, Características Adicionais: Integral E Sem Recheio, Tipo: Cream Cracker.**Pacote 400g**. | unidade | 01 | 1.000 unidades |
| 20 | **CACAU EM PÓ -** Produto solúvel puro, 100% pó de amêndoas de cacau moído **sem adição de manteiga, açúcar, sem glúten, lactose e sem aromatizantes**. Embalagem primaria: plástico transparente com soldas resistentes. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente que contenham a origem, data de validade e informações nutricionais. **Embalagem de 200g**. Produto com no mínimo 1 ano de validade. | unidade | 01 | 180 unidades |
| 21 |  **Batata inglesa - LISA** com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho médio e uniformes, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente. Embalagem em kg, conforme pedido, boa qualidade, inteira | kg | 01 | 600 kg |
| 22 |  **Bolacha doce tipo de leite**embalagem de 400g . data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entre*ga.* | unidade | 01 | 2.000 unidades |
| 23 |  **Café solúvel em pó**: Café solúvel em pó, selo da ABIC, 100% puro, aparência homogêneo, fino; cor: variando do castanho claro ao castanho escuro; sabor e cheiros próprios; validade mínima de 6 meses; embalagem: primária, própria, fechada, constando identificação do produto, inclusive classificação. Embalagem com peso líquido de 200g, embalagem seca, cx. papelão. | unidade | 01 | 500 unidades |
| 24 | **CANJICA**, Canjica Grupo: Especial, Nº 3, Subgrupo: Despeliculada, Classe: Branca, Qualidade: Tipo 1, Característica Adicional: Não Transgênico .**Emb. 500g** | unidade | 01 | 100 unidades |
| 25 |  **Canela em rama** Canela em rama. Embalagens de 10 g, íntegras com composição do produto e validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entreg*a..* | unidade | 01 | 100 unidades |
| 26 | **C Carne moída** **De 1° abatidos** sob inspeção veterinária, livre de cartilagens em cor vermelho vivo e odor próprio.A embalagem deve ser do tipo plástico branco transparente atóxico apresentando data de vali dade . Deve ser de k ; e quantidades também conforme solicitação da Secretaria. | kg | 01 | 1.500 kg |
| 27 | **CARNE BOVINA, SEM OSSOde 1ª, EM CUBOS, Resfriada na temperatura adequada à legislação**. Procedência comprovada de estabelecimento inspecionado. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. **Embalagem transparente com peso entre 1 a 3Kg, cortada em pedaços médios**. **Devidamente armazenada para o transporte.** Na embalagem deve conter as seguintes informações: **identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne.** Conforme **Portaria SES-RS Nº 66 DE 26/01/2017 e portaria SES Nº146/2017.**\*Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado.\* Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Resfriado: temperatura inferior a 10ºC (conferida no ato da entrega). | kg | 01 | 400 kg |
| 28 |  **Cravo da índia** Cravo da índia. Embalagens de 15 g, íntegras com composição do produto e data de validade. data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega. | unidade | 01 | 80 unidades |
| 29 | **CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL, 50% CACAU**. Embalagem de 200g, ingredientes: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizantes, sem glúten, equivalente à linha “dois frades” da marca Nestle ou superior. | unidade | 01 | 500 unidades |
| 30 | **CHUCHU** - de primeira qualidade, tamanho médio no estado in natura, coloração uniforme, sem lesões. Entregar em sacos transparentes ou caixas plásticas de cor branca e devidamente higienizadas.\*Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado. | kg | 01 | 80 kg |
| 31 | **COMINHO EM PÓ -** pacote com 20g. Contendo data de fabricação e validade. Deve apresentar aspecto de pó fino, sem grumos de coloração característica, com sabor e odor característico. Deve ser isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Não poderá conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. | unidade | 01 | 60 unidades |
| 32 | **COXA E SOBRE COXA DE FRANGO** - **congelada**. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, **contendo 01 kg**. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. **Devidamente armazenada para o transporte.** Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade.\* Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado.\* Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Congelado: temperatura  -12ºC (sem sinais de descongelamento). | kg | 01 | 700 kg |
| 33 | **CREME DE LEITE** UHT homogeneizado, acondicionado em caixa multilaminada, **contendo 200gr**. O Produto deverá ter validade não inferior a 6 meses, 1° qualidade. | unidade | 01 | 400 unidades |
| 34 | **DOCE DE FRUTA NATURAL**Sem adição de açúcar, 100% natural**. Pote 400gr** | unidade | 01 | 80 unidades |
| 35 |  **Doce fruta cremoso** Sem aromatizantes e corantes artificiais, com polpa de fruta natural, embalagem em vidro ou plástico atóxico, de 500 g, devendo constar data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 4 meses. | kg | 01 | 100kg |
| 36 | **EXTRATO DE TOMATE concentrado 300g**, 100% natural, elaborado a partir de TOMATES frescos, cuidadosamente selecionados, sem adição de qualquer tipo de conservante.**INGREDIENTES DO PRODUTO: TOMATE.**Deverá apresentar cor vermelha, cheiro e odor próprio e isento de fermentação. As embalagens não poderão estar amassadas, enferrujadas ou estufadas e deverão conter informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca, **contato para atendimento ao consumidor**. Validade de 01 ano. | unidade | 01 | 2.000 unidades |
| 37 | **ERVA-DOCE,** Embalagem transparente 18 g. Unidades. | unidade | 01 | 50 unidades |
| 38 | **F Farinha de milho**Média -Pacotes de 1kg *-* Submetido a processos de extração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequados e isentos de sujidades. Embalagem sem furos com validade mínima de 4meses | unidade | 01 | 300 unidades |
| 39 | **FARINHA DE TRIGO, ESPECIAL DE 1ª QUALIDADE** – **pacotes de 5kg**. Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses da entrega. | unidade | 01 | 400 unidades |
| 40 | **FARINHA DE TRIGO INTEGRAL,** Pacote de **1 kg** embalagem. Embalagem íntegra. Unid./kg | unidade | 01 | 40 unidades |
| 41 | **FARINHA DE ARROZ**Pacote de 1 kg | unidade | 01 | 40 unidades |
| 42 | **GELATINA EM PÓ INCOLOR, SEM SABOR – embal 24g –** sabor e odor característicos isento de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem: Acondicionado em saco plástico, atóxico pesando 24 gramas cada. Prazo de validade de no mínimo de 10 (dez) meses a contar da data de entrega do produto. | unidade | 01 | 60 unidades |
| 43 |  **Feijão**T Tipo 1”, de 1 kg, novo, de primeira qualidade, sem a presença de grãos mofados e /ou carunchados, com embalagens plástica resistente e transparente, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura. | unidade | 01 | 200 unidades |
| 44 |  **Fermento biológico** Fermento biológico seco instantâneo, para pão, levedura seca instantânea. Embalagem metalizada, íntegra, com composição do produto e data de validade de no mínimo 04 meses contados a partir da data de entrega*.* Embalagem 125Gr | unidade | 01 | 150 unidades |
| 45 |  **Fermento químico**F Fermento em pó químico, para bolo. Embalagens de 250 g*, íntegras,* com composição do produto e data de validade de no mínimo 04 meses contados a partir da data de entrega*.* | unidade | 01 | 300 unidades |
| 46 | **IOGURTE NATURAL.**  Iogurte integral, sem sabor, sem corante, contendo apenas leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Unidade de 170g | unidade | 01 | 900 unidades |
| 47 |  **Leite integral em pó instantâneo** Leite integral em pó instantâneo; onde em 26 gramas do produto encontramos 10 gramas de carboidratos,7,0 gramas de gorduras totais, 6,6 de proteínas não mais que 100 mg de sódio e 223 mg de cálcio; embalagem aluminizada, composição. Leite de vaca desidratado apto para alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Embalagem de 400 a 500 data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.gramas | unidade | 01 | 700 unidades |
| 48 | **L Leite integral longa vida** UHT - Composição nutricional (100 g): máximo de 3 g de lipídios / 5 g de carboidratos / mínimo de 3 g de proteínas / valor calórico de 60 kcal. Com composição do produto e data de validade de **no mínimo 05 meses contados a partir da data de entrega.** Embalagem tetra pack(caixa), com 1 litro. data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega. | litro | 01 | 3.000 litros |
| 49 |  **Leite integral zero lactose** Com composição do produto e data de validade de **no mínimo 05 meses contados a partir da data de entrega.** Embalagem tetra pack(caixa), com 1 litro.data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega*.* | litro | 01 | 100 litros |
| 50 | **L Lentilha**Ti Tipo 1”, classe média, nova, pacote de 500g, de 1º qualidade, presença de grãos mofados e /ou carunchados, com embalagens plástica resistente e transparente, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 4 meses, com registro no Ministério da Agricultura. | unidade | 01 | 400 unidades |
| 51 |  **LOURO EM FOLHA - embal. 3g.** desidratado, para uso em culinária, acondicionado em embalagem própria para alimento contendo nesta 3g de produto. Deve constar na embalagem informações conforme legislação vigente. | unidade | 01 | 60 unidades |
| 52 |  **Maçã** Fugi frescas, íntegras e firmes aroma, aspecto, amadurecimento médio aroma, aspecto, cor e sabor característicos.Para serem entregue em embalagens transparentes separados por unidades e identificado por escola conforme solicitado*.* | kg | 01 | 4.000kg |
| 53 |  **Manteiga COM SAL**  Acondicionada em embalagem plástica de 200g, lacrada. Ingredientes: creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio.Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. | unidade | 01 | 500 unidades |
| 54 |  **Massa talharim-tipo caseiro** embalagem plástica e transparente com data de fabricação e prazo de validade no mínimo de 12 meses. | unidade | 01 | 800 unidades |
| 55 |  **Massa cabelo de anjo**  embalagem plástica atóxica transparente com data de fabricação e prazo de validade no mínimo de 12 meses. | unidade | 01 | 100 unidades |
| 56 |  **MANTEIGA SEM SAL**- **embal com 200 g**, lacrada. Ingredientes: creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. O produto deverá ter registro no ministério da Saúde e/ou Agricultura. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses da entrega. | unidade | 01 | 500 unidades |
| 57 | **MAMÃO FORMOSA** - Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme, apresentando aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos, passados). Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, **apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.**\*Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado | kg | 01 | 80 kg |
| 58 | **MANJERICÃO, DESIDRATADO.** Composição 100% manjericão, em embalagens de 100g íntegras, pacote de polietileno atóxico, com data de embalagem e validade, de no mínimo 06 meses contados a partir da data de entrega. **Embal 100g** | unidade | 01 | 70 unidades |
| 59 | **MANJERONA, DESIDRATADO.**  Composição 100% manjerona, em embalagens de 100g íntegras, pacote de polietileno atóxico, com data de embalagem e validade, de no mínimo 06 meses contados a partir da data de entrega. **Embal 100g** | unidade | 01 | 70 unidades |
| 60 | **NOZ-MOSCADAEM PÓ** - **Embal. 25g**. Deve estar integra, isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Deve apresentar cor, sabor e aroma próprios do produto. Não poderá conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. Embalagem com data de fabricação e validade. | unidade | 01 | 50 unidades |
| 61 | **MANGA** - Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme, apresentando aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos, passados). Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, **apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.**\*Produto sujeito a verificação no ato da entregapodendo ser rejeitado. | kg | 01 | 80 kg |
| 62 |  **Milho pra pipoca tipo 1**embalagem plástica atóxica transparente com .data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega. | unidade | 01 | 200 unidades |
| 63 |  **Melado**De boa qualidade e procedência, **sem adição de açúcar cristal,com valida**de de no mínimo 6 meses. | kg | 01 | 80 kg |
| 64 | **NATA PASTEURIZADA**, Creme de leite pasteurizado. Registro no ministério da agricultura. Validade de aproximadamente 15 dias. Resfriada. Embalagem em pote de plástico **500g**, lacrada. Potes. | unidade | 01 | 100 unidades |
| 65 | **ÓLEO DE SOJA** - produto derivado de soja comestível e refinado. **Embalagem de 900 ml**. O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. | unidade | 01 | 1.000 unidades |
| 66 | **ORÉGANO** - Orégano desidratado, composição 100% orégano em embalagens de 100g íntegras, pacote de polietileno atóxico, com data de embalagem e validade, de no mínimo 06 meses contados a partir da data de entrega. **Embal 100g** | unidade | 01 | 90 unidades |
| 67 | **OVOS vermelhos**- ovos de galinha “tipo grande”, casca lisa casca isenta de rachaduras e sujidades, parasitas ou larvas; não deve apresentar quaisquer lesões de ordem física, mecânica ou biológica. Procedência comprovada de estabelecimento inspecionado. Em caixas de isopor ou papelão com registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPOA. **Prazo de validade mínimo 20 dias a contar a partir da data de entrega.** | dúzia | 01 | 1.000 dzs |
| 68 | **P Pão francês** Tamanho uniforme, entregue em embalagens transparentes, separados por unidades, contendo a identificação da escola fornecida pela Secretaria,conforme solicitado. | kg | 01 | 650 kg |
| 69 | **P PÃO DE FORMA FATIADO** - em **pacote de 500 gramas**. Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de **sete dias** da entrega. | unidade | 01 | 50 unidades |
| 70 | **PÃO DE FORMA FATIADO, SEM LACTOSE** - em **pacote de 500 gramas**. Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de **sete dias** da entrega. | unidade | 01 | 50 unidades |
| 71 | **PÃO DE MILHO** – **embal 500g** | unidade | 01 | 50 unidades |
| 72 | **PÃO FRANCÊS DE CENTEIO**. Unidade 50 g. Fabricado no dia da entrega. | kg | 01 | 200 kg |
| 73 | **PÃO INTEGRAL FATIADO** - em **pacote de 500 gramas**. Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de **sete dias** da entrega. | unidade | 01 | 50 unidades |
| 74 | **PÃO, TIPO SOVADINHO** – unidade de **50 g**. Produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura. Data de fabricação do dia da entrega. | kg | 01 | 1.500 kg |
| 75 | **PEITO DE FRANGO, SEM OSSO, CONGELADO,** com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Certificado de inspeção sanitária. Embalagem individual em kg conforme pedido. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne. Conforme **Portaria SES-RS Nº 66 DE 26/01/2017 e portaria SES Nº146/2017.**\*Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado.\* Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Congelado: temperatura -12ºC (sem sinaisdescongelamento). | kg | 01 | 1.500 kg |
| 76 | **PIMENTÃO VERDE -** de primeira qualidade, tamanhos regulares, casca íntegra em bom estado de conservação e maturação, com coloração específica do produto. | Kg | 01 | 50 Kg |
| 77 | **POLVILHO AZEDO 500g** - Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade 01 ano. | unidade | 01 | 40 unidades |
| 78 | **POLVILHO DOCE 500g** - Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade 01 ano. | unidade | 01 | 40 unidades |
| 79 |  **Presunto cozido**O produto deve ser embalado a vácuo, fatiado, embalagem original de 200 gramas, conter externamente as informações nutricionais. Prazo de validade mínima de 60 dias contados a partir da data de entrega | unidade | 01 | 700 unidades |
| 80 | **QUEIJO MUSSARELA INTERFOLHADO**- Fatia média 25 gr. Procedência comprovada de estabelecimento inspecionado. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias da entrega. Embalagem com data de validade. **Devidamente armazenada para o transporte.** Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de queijo. Conforme **Portaria SES-RS Nº 66 DE 26/01/2017 e portaria SES Nº146/2017.**\* Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Resfriado: temperatura inferior a 10ºC (conferida no ato da entrega). | unidade | 01 | 800 unidades |
| 81 | **QUEIJO MUSSARELA INTERFOLHADO SEM LACTOSE** – **embal. 100g.**  Procedência comprovada de estabelecimento inspecionado. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias da entrega. Embalagem com data de validade. **Devidamente armazenada para o transporte.** Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de queijo. Conforme **Portaria SES-RS Nº 66 DE 26/01/2017 e portaria SES Nº146/2017.**\* Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Resfriado: temperatura inferior a 10ºC (conferida no ato da entrega). | unidade | 01 | 80 unidades |
| 82 | **S Sal***D* Data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega. | kg | 01 | 180 kg |
| 83 | **SUCO NATURAL INTEGRAL DE UVA** – não fermentado, em litros bem vedados, embalagem de **1litro a 1,5** litros, sem adição de açúcar, conservantes, corantes e/ou outro**s aditivos.** | litro | 01 | 1.000 litros |
| 84 | **UVA PASSA PRETA -** sem semente, fruto desidratado tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. | kg | 01 | 30 kg |
| 85 | **UVA PASSA BRANCA-** sem semente, fruto desidratado tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. | kg | 01 | 30 kg |
| 86 |  **Tomate** Liso, fresco, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Grau médio de maturação. De colheita recente. Embalagem em kg conforme pedido. | kg | 01 | 1.200 kg |
| 87 | **V Vinagre de maçã** Embalagem de 750ml. Embalagem resistente, livre de amassados, rachaduras ou qualquer vazamento. Do tipo maçã, rose ou tinto, sem álcool. | unidade | 01 | 300 unidades |

A entrega dos produtos deverá ser feita no(s) seguinte(s) endereço(s): Rua das Matrizes, Nº 192, centro de Tunas R/S, em até 15 dias úteis após assinatura do contrato, em horário de expediente, devendo comunicar-se previamente com o fiscal da ata de registro de preços e/ou contrato, para que esse acompanhe a entrega.

**02. DOS ELEMENTOS INSTRUTORES**

**02.1** São partes integrantes deste edital os seguintes elementos instrutores, bem como quaisquer adendos posteriores emitidos:

**02.1.1** TERMO DE REFERÊNCIA **(Anexo n.º 01);**

**02.1.2** Declaração de pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e de inexistência de fatos supervenientes impeditivos da habilitação **(Anexo n.º 02);**

**02.1.3** Declaração de Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou equiparadas **(Anexo n.º 03);**

**02.1.4** Declaração, sob penas da lei, que não mantém em seu quadro de pessoal menores de 18 (dezoito) anos em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres,

não mantendo, ainda, em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos **(Anexo n.º 04);**

**02.1.5** Padrão de qualidade dos alimentos **(ANEXO V);**

**02.1.5** Minuta de contrato **(Anexo n.º 06).**

**3. CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO DO CERTAME**

**3.1.** Para participar do certame, o licitante deve providenciar o seu credenciamento, com atribuição de chave e senha, diretamente junto ao provedor do sistema, onde deverá informar-se a respeito do seu funcionamento, regulamento e instruções para a sua correta utilização.

**3.2.** As instruções para o credenciamento podem ser acessadas no seguinte sítio eletrônico ou solicitadas por meio do seguinte endereço de e-mail: esclarecida por meio da Bolsa de Licitações e Leilões ou pelo e-mail contato@bll.org.br, [www.bllcompras.org.br](http://www.bllcompras.org.br).

**3.3.** É de responsabilidade do licitante, além de credenciar-se previamente no sistema eletrônico utilizado no certame e de cumprir as regras do presente edital:

**3.3.1.** Responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir 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 da senha, ainda que por terceiros.

**3.3.2.** Acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**3.3.3.** Comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.

**3.3.4.** Utilizar a chave de identificação e a senha de acesso para participar do pregão na forma eletrônica.

**3.3.5.** Solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

**4. ENVIO DAS PROPOSTAS**

**4.1.** As propostas deverão ser enviadas exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário estabelecidos no preâmbulo deste edital, observando o item 4 deste Edital.

**4.2.** O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema, sendo que a falsidade da declaração sujeitará o licitante às sanções legais:

**4.2.1.** Que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação (Art.67, VI. 14.133/21 ).

**4.2.2.** Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, (Art.63, IV, 14133/21).

**4.2.3.** Que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, microempreendedor individual, produtor rural pessoa física, agricultor familiar ou sociedade cooperativa de consumo, se for o caso, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 ao 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

**4.2.4.** Que no ano-calendário de realização da licitação, a microempresa ou a empresa de pequeno porte ainda não celebrou a ata de registro de preços e/ou contratos com a Administração Pública, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, Art.4º, § 2º.

**4.2.5.** Que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, Art. 63, § 1º, 14.133/21.

**4.2.6.** Que atende ao disposto no artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição da República, Art. 68, VI, 14.133/21.

**4.3.7** Outras eventuais declarações complementares à proposta e à habilitação, que venham a ser solicitados pelo sistema do pregão eletrônico e/ou pregoeiro, deverão ser realizadas via sistema ou encaminhadas no prazo máximo de 2 (duas) horas após termino do certame.

**4.3.8 Havendo** alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**5. PROPOSTA**

**5.1.** O prazo de validade não será inferior a 30 dias, a contar da data de abertura da sessão do pregão, estabelecida no preâmbulo desse edital.

**5.2.** Os licitantes deverão registrar suas propostas no sistema eletrônico, observando as diretrizes do Anexo II – Modelo de Proposta Comercial, com a indicação completa do produto ofertado, incluindo marca, modelo, referências e demais dados técnicos, bem como com a indicação dos valores unitários e totais dos itens, englobando a tributação, os custos de entrega e quaisquer outras despesas incidentes para o cumprimento das obrigações assumidas.

**5.3.** Qualquer elemento que possa identificar o licitante importará na desclassificação da proposta, razão pela qual os licitantes não poderão encaminhar documentos com timbre ou logomarca da empresa, assinatura ou carimbo de sócios ou outra informação que possa levar a sua identificação, até que se encerre a etapa de lances.

**OBS.:** Em se tratando de licitação que envolva o fornecimento de bens, a Administração poderá, excepcionalmente, nos termos dos artigos 41, 42 e 43 da Lei nº 14.133/2021, indicar marcas ou modelos e/ou exigir amostra ou prova de conceito, mediante existente procedimento de padronização.

**5.4** A partir do horário previsto no Edital e no sistema, terá início a sessão pública do pregão, na forma eletrônica, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o pregoeiro(a) a avaliar a aceitabilidade das propostas.

**5.5** Não será aceita proposta com valores superiores ao máximo de referência fixado no edital, o descumprimento desta determinação implica desclassificação do licitante.

**5.6** Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

**5.7** Só serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

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

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

**5.8.10** No caso de desconexão do pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances. Quando possível, o pregoeiro(a) retornará a atuar no certame, sem prejuízo dos atos realizados durante sua desconexão.

**5.8.11** Quando a desconexão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos operadores representantes dos participantes, por meio de correio eletrônico (e-mail) divulgando data e hora da reabertura DA SESSÃO;

**5.8.12** A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, após o que transcorrerá período de tempo extra.

**5.8.13** Antes de anunciar o vencedor, o pregoeiro(a) poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance de menor preço, para que seja obtido melhor valor, após decidirá sobre a sua aceitação.

**5.8.14** O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo pregoeiro(a) acerca da aceitação do lance de menor valor.

**5.8.15** A sessão pública fica suspensa, ou seja, permanece em fase de classificação/habilitação até o recebimento da documentação original relativa à habilitação, dentro das condições dispostas neste edital.

**5.8.16** O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação, dentro do prazo estabelecido, acarretará nas sanções previstas neste edital, podendo o pregoeiro(a) convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente.

**5.8.17** Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o licitante desatender às exigências de habilitação, o pregoeiro(a) examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital. Também nessa etapa o pregoeiro(a) poderá negociar com o participante para que seja obtido melhor preço.

**5.8.19** Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a contratação.

**5.8.20** Constatando o atendimento às exigências fixadas no edital e inexistindo interposição de recursos, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço.

**5.8.21** O sistema aplicará os critérios para o desempate em favor das microempresas e empresas de pequeno porte, após o desempate, poderá o pregoeiro(a) ainda negociar um preço melhor.

**6. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**06.1** Para fins de habilitação neste pregão, a licitante vencedora deverá enviar os documentos relativos à habilitação e deverão ser enviados via e-mail do pregoeiro(a) até 02 (duas) horas após o término do certame ou, ainda, poderão ser anexados na plataforma caso o licitante habilite o upload dos mesmos.

**06.2** Posteriormente, os mesmos documentos da Empresa vencedora deverão ser encaminhados em originais ou cópias autenticadas, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da data da sessão pública virtual, juntamente com a proposta de preços corrigida, para a Prefeitura Municipal de Tunas, no endereço rua Carolina Schmitt, n.º 388, Centro, Tunas, Estado do Rio Grande do Sul, CEP 99.330-000.

**06.3** Sob pena de desclassificação, a proposta atualizada deverá estar de acordo com a proposta eletrônica e ser preenchida em papel timbrado, ou devidamente identificado com dados básicos da empresa, constando o valor e demais informações exigidas neste edital, datada e assinada por quem de direito e escrita em português. O(s) valor(es) deverão ser expressos em REAL, com apenas 02 (duas) casas após a vírgula (R$0,00).

**7.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA**

**a)** cédula de identidade;

**b)** cópia do registro comercial, no caso de empresa individual;

**c)** cópia do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

**d)** comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF), se o licitante for pessoa natural, ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ/MF), se o licitante for pessoa jurídica;

**e)** cópia do decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

**7.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA**

**a)** comprovante de 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;

**b)** prova de regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, e com o Município de Tunas, nos termos do art. 193 do Código Tributário Nacional, ou outra equivalente, na forma da lei;

**c)** prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

**d)** prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho.

**7.3. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

**a)** balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;

**b)** certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em prazo não superior a 90 (noventa) dias da data designada para a apresentação do documento;

**7.3.1.** Évedada a substituição do balanço por balancete ou balanço provisório, salvo nos casos previstos em Lei.

**7.3.2.** Os licitantes que utilizam a escrituração contábil digital - ECD e que aguardam a autenticação do balanço patrimonial pela Junta Comercial poderão apresentar, em substituição ao registro, o protocolo de envio, no Sistema Público de Escrituração Digital - SPED, do balanço à Receita Federal do Brasil.

**7.3.3.** As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

**7.4.** Para as empresas cadastradas no Município, a documentação poderá ser substituída pelo seu Certificado de Registro de Fornecedor, desde que seu objetivo social comporte o objeto licitado e o registro cadastral esteja no prazo de validade.

**7.4.1.** A substituição referida no item 5.4. Somente terá eficácia em relação aos documentos que tenham sido efetivamente apresentados para o cadastro e desde que estejam atualizados na data da sessão, constante no preâmbulo.

**7.5.** Caso algum dos documentos obrigatórios, exigidos para cadastro, esteja com o prazo de validade expirado, o licitante deverá regularizá-lo no órgão emitente do cadastro ou anexá-lo, como complemento ao certificado apresentado, sob pena de inabilitação.

**8. VEDAÇÕES**

**8.1** Não poderão disputar licitação ou participar da execução da ata de registro de preços e/ou contrato, direta ou indiretamente:

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

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

**c)** empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da [Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L6404consol.htm), concorrendo entre si;

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

**e)** agente público do órgão licitante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria (Art. 9º, § 1º).

**8.2.** O impedimento de que trata a alínea “a” do item 6.1, supra, será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

**8.3.** Durante a vigência da ata de registro de preços e/ou contrato, é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão da ata de registro de preços e/ou contrato (Art. 48, parágrafo único).

**9. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

**9.1.** No dia e hora indicados no preâmbulo, o pregoeiro abrirá a sessão pública, mediante a utilização de sua chave e senha.

**9.2.** O licitante poderá participar da sessão pública na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha, e deverá acompanhar o andamento do certame e as operações realizadas no sistema eletrônico durante toda a sessão pública do pregão, ficando responsável pela perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão, conforme item 2.3.2 deste Edital.

**9.3.** A comunicação entre o pregoeiro e os licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens em campo próprio do sistema eletrônico.

**9.4.** Iniciada a sessão, as propostas de preços contendo a descrição do objeto e do valor estarão disponíveis na internet.

**10. CLASSIFICAÇÃO INICIAL DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

**10.1.** O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará fundamentadamente aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

**10.2.** Serão desclassificadas as propostas que:

**a)** contiverem vícios insanáveis;

**b)** não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;

**c)** apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação após a fase de lances;

**d)** não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

**e)** apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

**10.3.** A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.

**10.4.** Quaisquer inserções na proposta que visem modificar, extinguir ou criar direitos, sem previsão no edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se a proposta no que não for conflitante com o instrumento convocatório.

**10.5.** As propostas classificadas serão ordenadas pelo sistema e o pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que todos os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

**10.6.** Somente poderão participar da fase competitiva os autores das propostas classificadas.

**10.7.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos e serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do seu autor, observando o fixado para duração da etapa competitiva, e as seguintes regras:

**10.7.1.** O licitante será imediatamente informado do recebimento do lance e do valor consignado no registro.

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

**10.7.3.** Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.

**10.7.4.** O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances será de R$ 0,50 (cinquenta centavos) que incidirá tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação do lance que cobrir a melhor oferta.

**10.7.5.** Serão considerados intermediários os lances iguais ou superiores ao menor já ofertado.

**10.7.6.** Após a definição da melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), a Administração poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

**10.8.** A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada.

**10.9.** O valor da proposta será reajustado somente em casos de direito ao reequilíbrio econômico e financeiro, devidamente justificados.

**11. MODO DE DISPUTA**

**11.1.** Será adotado o modo de disputa aberto, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, observando as regras constantes no item 7.

**11.2.** A etapa competitiva de envio de lances na sessão pública durará 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.

**11.3.** A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

**11.4.** Na hipótese de não haver novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente.

**11.5.** Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (Art. 56, § 4º, 14.133/21).

**11.6.** Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

**11.7.** Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos operadores representantes dos participantes, por meio de correio eletrônico (e-mail) divulgando data e hora da reabertura DA SESSÃO;

**12. CRITÉRIOS DE DESEMPATE**

**12.1.** Encerrada etapa de envio de lances, será apurada a ocorrência de empate, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, sendo assegurada, como critério do desempate, preferência de contratação para as beneficiárias que tiverem apresentado as declarações de que tratam os itens 3.2.3 e 3.2.4 deste Edital;

**12.1.2.** Entende-se como empate, para fins da Lei Complementar nº 123/2006, aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas beneficiárias sejam iguais ou superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta de menor valor.

**12.1.3.** Ocorrendo o empate, na forma do subitem anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

**a)** A beneficiária detentora da proposta de menor valor será convocada via sistema para apresentar, no prazo de 5 (cinco) minutos, nova proposta, inferior àquela considerada, até então, de menor preço, situação em que será declarada vencedora do certame.

**b)** Se a beneficiária, convocada na forma da alínea anterior, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do item 10.1. deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto na alínea “a” deste item.

**12.1.4.** O disposto no item 10.1.2. não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentado por beneficiária da LC nº 123/2006.

**12.2.** Se não houver licitante que atenda ao item 10.1 e seus subitens, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem (art. 60, 14.133/21):

**a)** disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

**b)** avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual serão ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações decorrentes de outras contratações;

**c)** desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento (SE HOUVER);

**d)** desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

**12.3** Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

**a)** empresas estabelecidas no território do Estado do Rio Grande do Sul;

**b)** empresas brasileiras;

**c)** empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

**e)** empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Lei/L12187.htm)

**13. NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO**

**13.1.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, inclusive com a realização do desempate, se for o caso, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta.

**13.2.** A resposta à contraproposta e o envio de documentos complementares, necessários ao julgamento da aceitabilidade da proposta, inclusive a sua adequação ao último lance ofertado, que sejam solicitados pelo pregoeiro, deverão ser encaminhados no prazo fixado no item 3.3 deste Edital.

**13.3.** Encerrada a etapa de negociação, será examinada a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação valor de referência da Administração.

**13.4.** Não serão consideradas, para julgamento das propostas, vantagens não previstas no edital.

**14. VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO**

**14.1.** Encerrada a etapa de propostas, o licitante melhor classificado enviará a documentação de habilitação no prazo de 2 (duas) horas.

Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

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

**b)** atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas(Art. 64, I e II , 14.133/21).

**14.2.** Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação (Art. 64, § 1º, NLL).

**14.3.** As certidões apresentadas na habilitação, que tenham sido expedidas em meio eletrônico, serão tidas como originais após terem a autenticidade de seus dados e certificação digital conferidos pela Administração, dispensando nova apresentação, exceto se vencido o prazo de validade.

**14.4.** O beneficiário da Lei Complementar nº 123/2006, que tenha apresentado a declaração exigida no item 3.2.3 e 3.2.4 deste Edital e que possua alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal e/ou trabalhista, terá sua habilitação condicionada ao envio de nova documentação, que comprove a sua regularidade, em 5 (cinco) dias úteis, a contar da data em que declarado vencedor, prazo que poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado, de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

**14.5.** Na hipótese de a proposta vencedora não for aceitável ou o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital. Nessa hipótese, classificada a proposta, será concedido o prazo previsto no item 12.1 para o envio da documentação de habilitação.

**14.6.** Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de licitação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação (Art. 64, §1º, NLL).

**14.7.** A habilitação poderá ser realizada por processo eletrônico de comunicação a distância, nos termos dispostos em regulamento do Poder Público (Art.65, § 2º, NLL).

**14.8.** Constatado o atendimento às exigências estabelecidas no Edital, o licitante será declarado vencedor, oportunizando-se a manifestação da intenção de recurso.

**15. DOS RECURSOS**

**15.1.** Caberá recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou de lavratura da ata, em face de:

**a)** ato que defira ou indefira pedido de pré-qualificação de interessado ou de inscrição em registro cadastral, sua alteração ou cancelamento;

**b)** julgamento das propostas;

**c)** ato de habilitação ou inabilitação de licitante;

**d)** anulação ou revogação da licitação.

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

**15.3.** Quanto ao recurso apresentado em virtude do disposto nas alíneas “b” e “c” do item 13.1 do presente Edital, serão observadas as seguintes disposições:

**a)** a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

**b)** a apreciação dar-se-á em fase única.

**15.4.** O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

**15.5.** O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

**15.6.** O recurso interposto dará efeito suspensivo ao ato ou à decisão recorrida, até que sobrevenha decisão final da autoridade competente (art. 168, NLL).

**16. ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO**

**16.1.** Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

**a)** determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

**b)** revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

**c)** proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

**d)** adjudicar o objeto e homologar a licitação.

**17. CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO**

**17.1.** O licitante vencedor será convocado para assinar a ata de registro de preço e/ou contrato ou para retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**17.2.** O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte, durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

**17.3.** Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços e/ou contrato ou para retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas neste Edital, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura da ata de registro de preços e/ou contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

**17.4.** A proponente vencedora convocada, dentro do prazo de validade da sua proposta, item 4.1 do edital, que se recusar injustificadamente a assinar o contrato de fornecimento, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não mantiver a proposta, comportar- se de modo inidôneo ou fizer declaração falsa ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios pelo prazo de até 5 (cinco) anos.

**17.4.1** Suspensão do direito de participar em licitações/contratos junto ao Município, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, quando, por culpa da proponente, deixar de entregar o objeto contratado, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento do fornecimento do objeto, fraudar a entrega, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa, cometer fraude fiscal ou ocorrer a rescisão administrativa.

**17.4.2** Multa de 5% (cinco por cento) do valor contratual nos casos de mora, exigível juntamente com o cumprimento das obrigações. A multa incidirá a cada novo período de 30 (trinta) dias de atraso em relação à data prevista para o fornecimento.

**17.4.**3 Multa de 10% (dez por cento) do valor contratual quando por ação, omissão ou negligência a proponente infringir qualquer das demais obrigações contratuais.

**17.4.4** Declaração de inidoneidade, por prazo a ser estabelecido pelo Município, em conformidade com a gravidade da infração cometida pela proponente, observando-se o disposto no Art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021.

**17.4.5** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante, observando-se o procedimento previsto na Lei Federal n.º 14.133/2021.

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

**17.5.** Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação, nos termos do **17.6.** deste Edital, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

**a)** convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

**b)** adjudicar e celebrar a ata de registro de preços e/ou contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

**17.7.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a ata de registro de preços e/ou contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas, previstas neste edital, e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão licitante.

**18. VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E/OU CONTRATO**

**18.1.** O termo inicial de vigência será o de sua assinatura e o final ocorrerá em 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado até a vigência máxima de 12 (doze) meses.

**18.2.** O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas, respeitados os limites dispostos no art. 106 e 107 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

**19. DAS HIPÓTESES DE CANCELAMENTO DA ATA:**

**19.1.** As hipóteses de cancelamento da ata estão dispostas no regulamento.

**19.2.** No caso de cancelamento da ata, em que o fornecedor não tiver tido ingerência sobre a descontinuidade do produto no mercado, não será penalizado, contudo deverá ser feita a reclassificação da ata.

**19.3.** Se, no decorrer da contratação, o fornecedor apresentar pedido de cancelamento dos preços registrados, deverá apresentar justificativas pela não continuidade do fornecimento, sem prejuízo de aplicação das sanções dispostas no item 13 deste edital.

**20. DAS CONDIÇÕES PARA ALTERAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS:**

**20.1.** Os preços poderão ser alterados, na forma de reajuste em sentido estrito, para a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro consistente na aplicação do índice de correção monetária previsto na ata, que deve retratar a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices específicos ou setoriais, observado o princípio da anualidade.

**20.2**. Os preços registrados poderão ser reequilibrados, desde que haja o convencimento do fiscal com base na documentação apresentada pela contratada, sob pena de indeferimento do pedido.

**20.3**. A resposta aos pedidos de revisão dos custos da ata, deverão ser feitas em até 8 (oito) dias úteis.

**20.4.** No caso em que a Administração se convencer pelo deferimento da revisão, deverá ser feito de forma concomitante pesquisa de preços de mercado para verificação de que os preços registrados pelas outras empresas na ata, momento em que deverá ser demonstrada a vantajosidade pela Administração, em que conceder os novos valores à contratada.

**20.5.** No caso de o preço revisado ficar maior que o do segundo colocado, será negada a revisão e reclassificada a ata de registro de preços.

**21. FORMALIZAÇÃO DO CADASTRO RESERVA:**

**21.1.** Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

**a)** dos licitantes ou dos fornecedores que aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

**b)** dos licitantes ou dos fornecedores que mantiverem sua proposta original.

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

**21.3.** O registro a que se refere o item 19.1 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva, para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

**21.4.** Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores de que trata a alínea “a” do item 19.1 antecederão aqueles de que trata a alínea “b” do referido item.

**22. DO RECEBIMENTO DO OBJETO:**

**22.1.** O prazo de entrega integral dos produtos é de 10 (dez) dias úteis, a contar da emissão da ordem de fornecimento.

**22.2.** Os materiais deverão ser entregues na Secretaria de Educação, sito na Rua das Matrizes, Nº 192, centro de Tunas, no horário das 08h00 às 11h30Min. E das 13h30Min. As 16h30Min.

**22.3.** Verificada a desconformidade de algum dos produtos, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, sujeitando-se às penalidades previstas neste edital.

**22.4.** O material a ser entregue deverá ser adequadamente acondicionado, de forma a permitir a completa preservação do mesmo e sua segurança durante o transporte.

**22.5.** A nota fiscal/fatura deverá, obrigatoriamente, ser entregue junto ao seu objeto.

**23. PRAZOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:**

**23.1.** O pagamento será efetuado contra empenho, após o recebimento do objeto, e mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, correndo a despesa na dotação orçamentária da secretaria da Educação.

**23.2.** A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo, número do pregão eletrônico e da ordem de fornecimento, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

**23.3.** O pagamento será de acordo com cronograma físico financeiro, pedido/entrega.

**23.4.** Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo índice do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a Administração compensará a contratada com juros de 0,5% ao mês, pro rata.

**23.5.** A despesa correrá na dotação orçamentária da secretaria da Educação.

**24. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**24.1.**O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente, mediante concessão do direito ao contraditório e à ampla defesa, pelas seguintes infrações:

**a)** dar causa à inexecução parcial da ata de registro de preços e/ou do contrato;

**b)** dar causa à inexecução parcial da ata de registro de preços e/ou do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

**c)** dar causa à inexecução total da ata de registro de preços e/ou do contrato;

**d)** deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

**e)** não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

**f)** não celebrar da ata de registro de preços e/ou do contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

**g)** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

**h)** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução da ata de registro de preços e/ou do contrato;

**i)** fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução da ata de registro de preços e/ou do contrato;

**j)** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

**l)** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

**m)** praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2013/Lei/L12846.htm#art5)

**24.2.** Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 23.1 deste edital as seguintes sanções (Art. 156, § 1º, NLL):

**a)** advertência;

**b)** multa de no mínimo 0,5% (cinco décimos por cento) e máximo de 30% (trinta por cento) do valor do objeto licitado ou contratado;

**c)** impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta do órgão licitante, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

**d)** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

**24.3** As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 23.2. do presente Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.

**24.4.** A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral da ata de registro de preços e/ou contrato com a aplicação cumulada de outras sanções, conforme previsto no item 23.2 do presente Edital.

**24.5.** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

**24.6.** A aplicação das sanções previstas no item 23.2. deste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

**24.7.** Na aplicação da sanção prevista no item 23.2, alínea “b”, do presente edital, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

**24.8.** Para aplicação das sanções previstas nas alíneas “c” e “d” do item 23.2 do presente Edital o licitante ou o contratado será intimado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

**24.9.** Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

**24.10.** Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

**24.11.** A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

**24.12.** É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

**a)** reparação integral do dano causado à Administração Pública;

**b)** pagamento da multa;

**c)** transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;

**d)** cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;

**e)** análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

**24.13.** A sanção pelas infrações previstas nas alíneas “h” e “m” do item 23.2 do presente edital exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

**25. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES**

**25.1.** Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório e os pedidos de impugnações poderão ser enviados ao pregoeiro, até 3(três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio do seguinte endereço eletrônico: [www.bllcompras.org.br](http://www.bllcompras.org.br).

**25.2.** As respostas aos pedidos de esclarecimentos e às impugnações serão divulgadas no seguinte sítio eletrônico do Município de Tunas pmtunaslicitacao@gmail.com e no sistema da BLL, quando originário do próprio sistema.

**26. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:**

**26.1.** Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

**26.2.** A Administração tem a prerrogativa de fiscalizar o cumprimento satisfatório do objeto do presente edital, por meio de agente designado para tal função, conforme o disposto na Lei nº 14.133/2021.

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

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

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

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

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

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

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

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

**26.11.** Fica eleito o Foro da Comarca de Arroio do Tigre para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e da ata de registro de preços e/ou contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

Tunas/RS, 15 de janeiro de 2024.

**Genário Cesar de Oliveira
Prefeito Municipal**

Este edital se encontra examinado e aprovado por esta Assessoria Jurídica.

 Em 15/01/2024

 ---------------------------------------

 THALIS VICENTE DAL RI

 OAB nº 54769

**ANEXO I**

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO RP Nº 01/2024

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ:

INSCRIÇÃO ESTADUAL:

ENDEREÇO:

FONE-FAX:

E-MAIL:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ITEM | DESCRIÇÃO | UNIDADE | QUANT. MINÍMA | QUANT. MÁXIMA | VALOR R$ |
| 01 | **ABACATE -** Fruta Tipo: Abacate Manteiga, Apresentação: Natural. Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. **Não serão tolerados defeitos graves** (podridão, danos profundos, passados). Em média 500 a 600 gramas cada.\*Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado | kg | 01 | 80 kg |  |
| 02 | **ABACAXI** -Não poderá estar fora do tamanho, peso, graus de maturação (próprio para o consumo durante a semana da entrega), coloração, formato específicos do produto. Não conter danos por pragas, doenças ou danos mecânicos. **Não serão tolerados defeitos graves** (podridão, danos profundos, passados).\*Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado. | unidade | 01 | 100 unidades |  |
| 03 | **AÇAFRÃO/CÚRCUMA -** Condimento Tipo: Açafrão , Apresentação: Pó**Embal. 30g**. pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa,Integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. | unidade | 01 | 160 unidades |  |
| 04 | **AÇÚCAR DEMERARA –** Açúcar tipo demerara. Não deve apresentar sujidades, umidade, bolos. Prazo de validade de, no mínimo, 06 meses a contar da data de entrega. **Pacotes de 1kg.** | unidade | 01 | 60 unidades |  |
| 05 | **ALHO IN NATURA** – Condimento Tipo: Alho, Apresentação:Natural , Adicional:Cabeça. Sem réstia, bulbo inteiro e são, sembrotos, sem grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem em kg conforme pedido. | kg | 01 | 25 kg |  |
| 06 | **AMIDO DE MILHO** –Amido Base: De Milho - produto amiláceo, extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deve estar intacta, vedada com **500g**. Validade mínima de 6 meses da entrega. | unidade | 01 | 200 unidades |  |
| 07 | **ARROZ BRANCO**- Arroz Beneficiado Tipo: Agulhinha/Branco, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Qualidade: Tipo 1. Embalagem em pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de **5kg**. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses. | unidade | 01 | 300 unidades |  |
| 08 | **ARROZ INTEGRAL** – Arroz Beneficiado Tipo: Agulhinha , Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Qualidade: Tipo 1. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em **pacotes de 1 kg**, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. | unidade | 01 | 60 unidades |  |
| 09 | **ARROZ PARBOILIZADO -**Arroz Beneficiado Tipo: Parboilizado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Qualidade: Tipo 1classe longo fino, tipo 1. Embalagem **5kg**. | unidade | 01 | 60 unidades |  |
| 10 |  **Achocolatado instantâneo**Rico em vitaminas e fonte de cálcio e ferro 20 g corresponde a 75 kcal proteína 0,7 e com 150 mg de cálcio Embalagem de 400g. data de validade de no mínimo 4 mês contados apartir da data de entrega*.*Entrega conforme solicitação da Secretaria. | unidade | 01 | 200 unidades |  |
| 11 |  **AÇÚCAR** – Açúcar Tipo: Cristal, Coloração: Branca. Açúcar, tipo cristal, branco, de primeira qualidade, origem vegetal, contendo no mínimo 98,3% de sacarose de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e cheiro próprios do tipo de açúcar. Embalagem em pacote de polietileno atóxico, resistente, p**acotes de 5kg**. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses da entrega. | unidade | 01 | 500 unidades |  |
| 12 | **AVEIA EM FLOCOS FINOS –** Aveia Beneficiada Classe: Branca, Apresentação: Em Flocos Finos, Presença De Glúten: Contém Glúten. Rótulo contendo informação nutricional, data fabricação, validade e lote. Acondicionada em **caixa com peso de200g**. Prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega. | unidade | 01 | 220 unidades |  |
| 13 | **BETERRABA –** Legume In Natura Tipo: Beterraba .deve apresentar as características de do cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, sem lesões de quaisquer espécies. Peso entre 150 a 200g a unidade. Entregar em sacos transparentes ou caixas plásticas de cor branca e devidamente higienizadas.\*Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado. | kg | 01 | 300 kg |  |
| 14 | **BIFE DE FÍGADO BOVINO -** Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Fígado, Apresentação: Fatiada Em Bife, Estado De Conservação: Resfriado(A)**Embalagem transparente com peso entre 1 a 3Kg, cortada em pedaços médios**. **Devidamente armazenada para o transporte.** Na embalagem deve conter as seguintes informações: **identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne.** Conforme **Portaria SES-RS Nº 66 DE 26/01/2017 e portaria SES Nº146/2017.**\*Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado. | kg | 01 | 70 kg |  |
| 15 |  **Banana prata**amadurecimento médio aroma, aspecto, cor e sabor característicos.Para serem entregue em embalagens transparentes separados por unidades e identificado por escola conforme solicitado. Entrega conforme solicitação da Secretaria. | kg | 01 | 5.000 kg |  |
| 16 | **BISCOITO POLVILHO SEM LACTOSE – tradicional**. Pacote de 350 gramas. Embalagem primária seca, transparente e atóxica. Prazo de validade mínimo 6 meses. | unidade | 01 | 500 unidades |  |
| 17 | **BISCOITO SALGADO (ÁGUA E SAL) –** Biscoito Sabor: Salgado, Características Adicionais: Quadrado, Tipo: Cream Cracker, Ingredientes: Sem Gordura Trans**. Embalagem com 400g**. Na embalagem deverá constar dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, Validade:mínima de 09 meses a partir da data de fabricação. | unidade | 01 | 2.000 unidades |  |
| 18 | **BISCOITO DOCE – SORTIDO –**Biscoito Classificação: Doce, Características Adicionais: Sem Recheio, Aplicação: Alimentação Humana. **Embalagem com 400g**. Na embalagem deverá constar dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, Validade:mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. | unidade | 01 | 2.000 unidades |  |
| 19 | **BISCOITO SALGADO - (TIPO INTEGRAL),** Biscoito Sabor: Salgado, Características Adicionais: Integral E Sem Recheio, Tipo: Cream Cracker.**Pacote 400g**. | unidade | 01 | 1.000 unidades |  |
| 20 | **CACAU EM PÓ -** Produto solúvel puro, 100% pó de amêndoas de cacau moído **sem adição de manteiga, açúcar, sem glúten, lactose e sem aromatizantes**. Embalagem primaria: plástico transparente com soldas resistentes. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente que contenham a origem, data de validade e informações nutricionais. **Embalagem de 200g**. Produto com no mínimo 1 ano de validade. | unidade | 01 | 180 unidades |  |
| 21 |  **Batata inglesa - LISA** com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho médio e uniformes, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente. Embalagem em kg, conforme pedido, boa qualidade, inteira | kg | 01 | 600 kg |  |
| 22 |  **Bolacha doce tipo de leite**embalagem de 400g . data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entre*ga.* | unidade | 01 | 2.000 unidades |  |
| 23 |  **Café solúvel em pó**: Café solúvel em pó, selo da ABIC, 100% puro, aparência homogêneo, fino; cor: variando do castanho claro ao castanho escuro; sabor e cheiros próprios; validade mínima de 6 meses; embalagem: primária, própria, fechada, constando identificação do produto, inclusive classificação. Embalagem com peso líquido de 200g, embalagem seca, cx. papelão. | unidade | 01 | 500 unidades |  |
| 24 | **CANJICA**, Canjica Grupo: Especial, Nº 3, Subgrupo: Despeliculada, Classe: Branca, Qualidade: Tipo 1, Característica Adicional: Não Transgênico .**Emb. 500g** | unidade | 01 | 100 unidades |  |
| 25 |  **Canela em rama** Canela em rama. Embalagens de 10 g, íntegras com composição do produto e validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entreg*a..* | unidade | 01 | 100 unidades |  |
| 26 | **C Carne moída** **De 1° abatidos** sob inspeção veterinária, livre de cartilagens em cor vermelho vivo e odor próprio.A embalagem deve ser do tipo plástico branco transparente atóxico apresentando data de vali dade . Deve ser de k ; e quantidades também conforme solicitação da Secretaria. | kg | 01 | 1.500 kg |  |
| 27 | **CARNE BOVINA, SEM OSSOde 1ª, EM CUBOS, Resfriada na temperatura adequada à legislação**. Procedência comprovada de estabelecimento inspecionado. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. **Embalagem transparente com peso entre 1 a 3Kg, cortada em pedaços médios**. **Devidamente armazenada para o transporte.** Na embalagem deve conter as seguintes informações: **identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne.** Conforme **Portaria SES-RS Nº 66 DE 26/01/2017 e portaria SES Nº146/2017.**\*Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado.\* Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Resfriado: temperatura inferior a 10ºC (conferida no ato da entrega). | kg | 01 | 400 kg |  |
| 28 |  **Cravo da índia** Cravo da índia. Embalagens de 15 g, íntegras com composição do produto e data de validade. data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega. | unidade | 01 | 80 unidades |  |
| 29 | **CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL, 50% CACAU**. Embalagem de 200g, ingredientes: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizantes, sem glúten, equivalente à linha “dois frades” da marca Nestle ou superior. | unidade | 01 | 500 unidades |  |
| 30 | **CHUCHU** - de primeira qualidade, tamanho médio no estado in natura, coloração uniforme, sem lesões. Entregar em sacos transparentes ou caixas plásticas de cor branca e devidamente higienizadas.\*Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado. | kg | 01 | 80 kg |  |
| 31 | **COMINHO EM PÓ -** pacote com 20g. Contendo data de fabricação e validade. Deve apresentar aspecto de pó fino, sem grumos de coloração característica, com sabor e odor característico. Deve ser isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Não poderá conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. | unidade | 01 | 60 unidades |  |
| 32 | **COXA E SOBRE COXA DE FRANGO** - **congelada**. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, **contendo 01 kg**. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. **Devidamente armazenada para o transporte.** Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade.\* Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado.\* Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Congelado: temperatura  -12ºC (sem sinais de descongelamento). | kg | 01 | 700 kg |  |
| 33 | **CREME DE LEITE** UHT homogeneizado, acondicionado em caixa multilaminada, **contendo 200gr**. O Produto deverá ter validade não inferior a 6 meses, 1° qualidade. | unidade | 01 | 400 unidades |  |
| 34 | **DOCE DE FRUTA NATURAL**Sem adição de açúcar, 100% natural**. Pote 400gr** | unidade | 01 | 80 unidades |  |
| 35 |  **Doce fruta cremoso** Sem aromatizantes e corantes artificiais, com polpa de fruta natural, embalagem em vidro ou plástico atóxico, de 500 g, devendo constar data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 4 meses. | kg | 01 | 100kg |  |
| 36 | **EXTRATO DE TOMATE concentrado 300g**, 100% natural, elaborado a partir de TOMATES frescos, cuidadosamente selecionados, sem adição de qualquer tipo de conservante.**INGREDIENTES DO PRODUTO: TOMATE.**Deverá apresentar cor vermelha, cheiro e odor próprio e isento de fermentação. As embalagens não poderão estar amassadas, enferrujadas ou estufadas e deverão conter informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca, **contato para atendimento ao consumidor**. Validade de 01 ano. | unidade | 01 | 2.000 unidades |  |
| 37 | **ERVA-DOCE,** Embalagem transparente 18 g. Unidades. | unidade | 01 | 50 unidades |  |
| 38 | **F Farinha de milho**Média -Pacotes de 1kg *-* Submetido a processos de extração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequados e isentos de sujidades. Embalagem sem furos com validade mínima de 4meses | unidade | 01 | 300 unidades |  |
| 39 | **FARINHA DE TRIGO, ESPECIAL DE 1ª QUALIDADE** – **pacotes de 5kg**. Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses da entrega. | unidade | 01 | 400 unidades |  |
| 40 | **FARINHA DE TRIGO INTEGRAL,** Pacote de **1 kg** embalagem. Embalagem íntegra. Unid./kg | unidade | 01 | 40 unidades |  |
| 41 | **FARINHA DEARROZ**Pacote de 1 kg | unidade | 01 | 40 unidades |  |
| 42 | **GELATINA EM PÓ INCOLOR, SEM SABOR – embal 24g –** sabor e odor característicos isento de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem: Acondicionado em saco plástico, atóxico pesando 24 gramas cada. Prazo de validade de no mínimo de 10 (dez) meses a contar da data de entrega do produto. | unidade | 01 | 60 unidades |  |
| 43 |  **Feijão**T Tipo 1”, de 1 kg, novo, de primeira qualidade, sem a presença de grãos mofados e /ou carunchados, com embalagens plástica resistente e transparente, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura. | unidade | 01 | 200 unidades |  |
| 44 |  **Fermento biológico** Fermento biológico seco instantâneo, para pão, levedura seca instantânea. Embalagem metalizada, íntegra, com composição do produto e data de validade de no mínimo 04 meses contados a partir da data de entrega*.* Embalagem 125Gr | unidade | 01 | 150 unidades |  |
| 45 |  **Fermento químico**F Fermento em pó químico, para bolo. Embalagens de 250 g*, íntegras,* com composição do produto e data de validade de no mínimo 04 meses contados a partir da data de entrega*.* | unidade | 01 | 300 unidades |  |
| 46 | **IOGURTE NATURAL.**  Iogurte integral, sem sabor, sem corante, contendo apenas leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Unidade de 170g | unidade | 01 | 900 unidades |  |
| 47 |  **Leite integral em pó instantâneo** Leite integral em pó instantâneo; onde em 26 gramas do produto encontramos 10 gramas de carboidratos,7,0 gramas de gorduras totais, 6,6 de proteínas não mais que 100 mg de sódio e 223 mg de cálcio; embalagem aluminizada, composição. Leite de vaca desidratado apto para alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Embalagem de 400 a 500 data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega.gramas | unidade | 01 | 700 unidades |  |
| 48 |  **Leite integral longa vida** UHT - Composição nutricional (100 g): máximo de 3 g de lipídios / 5 g de carboidratos / mínimo de 3 g de proteínas / valor calórico de 60 kcal. Com composição do produto e data de validade de **no mínimo 05 meses contados a partir da data de entrega.** Embalagem tetra pack(caixa), com 1 litro. data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega. | litro | 01 | 3.000 litros |  |
| 49 |  **Leite integral zero lactose** Com composição do produto e data de validade de **no mínimo 05 meses contados a partir da data de entrega.** Embalagem tetra pack(caixa), com 1 litro.data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega*.* | litro | 01 | 100 litros |  |
| 50 | **L Lentilha**Ti Tipo 1”, classe média, nova, pacote de 500g, de 1º qualidade, presença de grãos mofados e /ou carunchados, com embalagens plástica resistente e transparente, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 4 meses, com registro no Ministério da Agricultura. | unidade | 01 | 400 unidades |  |
| 51 |  **LOURO EM FOLHA - embal. 3g.** desidratado, para uso em culinária, acondicionado em embalagem própria para alimento contendo nesta 3g de produto. Deve constar na embalagem informações conforme legislação vigente. | unidade | 01 | 60 unidades |  |
| 52 | **Maçã** Fugi frescas, íntegras e firmes aroma, aspecto, amadurecimento médio aroma, aspecto, cor e sabor característicos.Para serem entregue em embalagens transparentes separados por unidades e identificado por escola conforme solicitado*.* | kg | 01 | 4.000kg |  |
| 53 | **Manteiga COM SAL**  Acondicionada em embalagem plástica de 200g, lacrada. Ingredientes: creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio.Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. | unidade | 01 | 500 unidades |  |
| 54 | **Massa talharim-tipo caseiro** embalagem plástica e transparente com data de fabricação e prazo de validade no mínimo de 12 meses. | unidade | 01 | 800 unidades |  |
| 55 | **Massa cabelo de anjo**  embalagem plástica atóxica transparente com data de fabricação e prazo de validade no mínimo de 12 meses. | unidade | 01 | 100 unidades |  |
| 56 |  **MANTEIGA SEM SAL**- **embal com 200 g**, lacrada. Ingredientes: creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. O produto deverá ter registro no ministério da Saúde e/ou Agricultura. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses da entrega. | unidade | 01 | 500 unidades |  |
| 57 | **MAMÃO FORMOSA** - Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme, apresentando aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos, passados). Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, **apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.**\*Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado | kg | 01 | 80 kg |  |
| 58 | **MANJERICÃO, DESIDRATADO.** Composição 100% manjericão, em embalagens de 100g íntegras, pacote de polietileno atóxico, com data de embalagem e validade, de no mínimo 06 meses contados a partir da data de entrega. **Embal 100g** | unidade | 01 | 70 unidades |  |
| 59 | **MANJERONA, DESIDRATADO.**  Composição 100% manjerona, em embalagens de 100g íntegras, pacote de polietileno atóxico, com data de embalagem e validade, de no mínimo 06 meses contados a partir da data de entrega. **Embal 100g** | unidade | 01 | 70 unidades |  |
| 60 | **NOZ-MOSCADA EM PÓ** - **Embal. 25g**. Deve estar integra, isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Deve apresentar cor, sabor e aroma próprios do produto. Não poderá conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. Embalagem com data de fabricação e validade. | unidade | 01 | 50 unidades |  |
| 61 | **MANGA** - Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme, apresentando aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos, passados). Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, **apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.**\*Produto sujeito a verificação no ato da entregapodendo ser rejeitado. | kg | 01 | 80 kg |  |
| 62 |  **Milho pra pipoca tipo 1**embalagem plástica atóxica transparente com .data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega. | unidade | 01 | 200 unidades |  |
| 63 |  **Melado**De boa qualidade e procedência, **sem adição de açúcar cristal,com valida**de de no mínimo 6 meses. | kg | 01 | 80 kg |  |
| 64 | **NATA PASTEURIZADA**, Creme de leite pasteurizado. Registro no ministério da agricultura. Validade de aproximadamente 15 dias. Resfriada. Embalagem em pote de plástico **500g**, lacrada. Potes. | unidade | 01 | 100 unidades |  |
| 65 | **ÓLEO DE SOJA** - produto derivado de soja comestível e refinado. **Embalagem de 900 ml**. O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. | unidade | 01 | 1.000 unidades |  |
| 66 | **ORÉGANO** - Orégano desidratado, composição 100% orégano em embalagens de 100g íntegras, pacote de polietileno atóxico, com data de embalagem e validade, de no mínimo 06 meses contados a partir da data de entrega. **Embal 100g** | unidade | 01 | 90 unidades |  |
| 67 | **OVOS vermelhos**- ovos de galinha “tipo grande”, casca lisa casca isenta de rachaduras e sujidades, parasitas ou larvas; não deve apresentar quaisquer lesões de ordem física, mecânica ou biológica. Procedência comprovada de estabelecimento inspecionado. Em caixas de isopor ou papelão com registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPOA. **Prazo de validade mínimo 20 dias a contar a partir da data de entrega.** | dúzia | 01 | 1.000 dzs |  |
| 68 | **P Pão francês** Tamanho uniforme, entregue em embalagens transparentes, separados por unidades, contendo a identificação da escola fornecida pela Secretaria,conforme solicitado. | kg | 01 | 650 kg |  |
| 69 | **P PÃO DE FORMA FATIADO** - em **pacote de 500 gramas**. Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de **sete dias** da entrega. | unidade | 01 | 50 unidades |  |
| 70 | **PÃO DE FORMA FATIADO, SEM LACTOSE** - em **pacote de 500 gramas**. Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de **sete dias** da entrega. | unidade | 01 | 50 unidades |  |
| 71 | **PÃO DE MILHO** – **embal 500g** | unidade | 01 | 50 unidades |  |
| 72 | **PÃO FRANCÊS DE CENTEIO**. Unidade 50 g. Fabricado no dia da entrega. | kg | 01 | 200 kg |  |
| 73 | **PÃO INTEGRAL FATIADO** - em **pacote de 500 gramas**. Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de **sete dias** da entrega. | unidade | 01 | 50 unidades |  |
| 74 | **PÃO, TIPO SOVADINHO** – unidade de **50 g**. Produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura. Data de fabricação do dia da entrega. | kg | 01 | 1.500 kg |  |
| 75 | **PEITO DE FRANGO, SEM OSSO, CONGELADO,** com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Certificado de inspeção sanitária. Embalagem individual em kg conforme pedido. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne. Conforme **Portaria SES-RS Nº 66 DE 26/01/2017 e portaria SES Nº146/2017.**\*Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado.\* Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Congelado: temperatura -12ºC (sem sinaisdescongelamento). | kg | 01 | 1.500 kg |  |
| 76 | **PIMENTÃO VERDE -** de primeira qualidade, tamanhos regulares, casca íntegra em bom estado de conservação e maturação, com coloração específica do produto. | Kg | 01 | 50 Kg |  |
| 77 | **POLVILHO AZEDO 500g** - Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade 01 ano. | unidade | 01 | 40 unidades |  |
| 78 | **POLVILHO DOCE 500g** - Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade 01 ano. | unidade | 01 | 40 unidades |  |
| 79 |  **Presunto cozido**O produto deve ser embalado a vácuo, fatiado, embalagem original de 200 gramas, conter externamente as informações nutricionais. Prazo de validade mínima de 60 dias contados a partir da data de entrega | unidade | 01 | 700 unidades |  |
| 80 | **QUEIJO MUSSARELA INTERFOLHADO**- Fatia média 25 gr. Procedência comprovada de estabelecimento inspecionado. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias da entrega. Embalagem com data de validade. **Devidamente armazenada para o transporte.** Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de queijo. Conforme **Portaria SES-RS Nº 66 DE 26/01/2017 e portaria SES Nº146/2017.**\* Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Resfriado: temperatura inferior a 10ºC (conferida no ato da entrega). | unidade | 01 | 800 unidades |  |
| 81 | **QUEIJO MUSSARELA INTERFOLHADO SEM LACTOSE** – **embal. 100g.**  Procedência comprovada de estabelecimento inspecionado. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias da entrega. Embalagem com data de validade. **Devidamente armazenada para o transporte.** Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de queijo. Conforme **Portaria SES-RS Nº 66 DE 26/01/2017 e portaria SES Nº146/2017.**\* Deverá ser transportado acondicionado de forma a manter temperatura exigida. Resfriado: temperatura inferior a 10ºC (conferida no ato da entrega). | unidade | 01 | 80 unidades |  |
| 82 | **S Sal***D* Data de validade de no mínimo 4 mês contados a partir da data de entrega. | kg | 01 | 180 kg |  |
| 83 | **SUCO NATURAL INTEGRAL DE UVA** – não fermentado, em litros bem vedados, embalagem de **1litro a 1,5** litros, sem adição de açúcar, conservantes, corantes e/ou outro**s aditivos.** | litro | 01 | 1.000 litros |  |
| 84 | **UVA PASSA PRETA -** sem semente, fruto desidratado tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. | kg | 01 | 30 kg |  |
| 85 | **UVA PASSA BRANCA-** sem semente, fruto desidratado tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. | kg | 01 | 30 kg |  |
| 86 |  **Tomate** Liso, fresco, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Grau médio de maturação. De colheita recente. Embalagem em kg conforme pedido. | kg | 01 | 1.200 kg |  |
| 87 | **V Vinagre de maçã** Embalagem de 750ml. Embalagem resistente, livre de amassados, rachaduras ou qualquer vazamento. Do tipo maçã, rose ou tinto, sem álcool. | unidade | 01 | 300 unidades |  |

**ANEXO II**

**DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO E ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO E DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DA HABILITAÇÃO**

(apresentar em papel timbrado indicando CNPJ da empresa)

Ref.: Pregão Eletrônico RP nº 01/2024

O signatário da presente declara, em nome da proponente , para todos os fins de direito, ter pleno conhecimento, bem como, atender a todas as exigências relativas a habilitação no presente certame. Declara, ainda, a inexistência de fatos supervenientes impeditivos da habilitação ou que comprometam a idoneidade da proponente nos termos da Lei e que não está declarado inidôneo em qualquer esfera da Administração Pública e nem está suspenso de participar de licitações por qualquer Órgão Governamental, Autárquica, Fundacional ou de Economia Mista.

 Tunas, de de 2024.

(nome, RG e assinatura do representante legal)

**ANEXO III**

**DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU EQUIPARADAS**

(apresentar em papel timbrado indicando CNPJ da empresa)

Ref. : Edital de Pregão Eletrônico RP nº 01/2024

O signatário da presente, o senhor (inserir o nome completo), representante legalmente constituído da proponente (inserir o nome da proponente) , declara sob as penas da Lei, que a mesma está estabelecida sob o regime legal de (microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparadas), conforme conceito legal e fiscal de nosso ordenamento pátrio, podendo usufruir os benefícios da Lei Complementar Federal nº 123/06.

 Tunas, de de 2024.

(nome, RG e assinatura do responsável legal)

**ANEXO IV**

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO ART. 7º, INCISO XXXIII, DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

(apresentar em papel timbrado indicando CNPJ da empresa)

Ref. : Edital de Pregão Eletrônico RP nº 01/2024

Objeto : (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

O signatário da presente, o senhor (inserir o nome completo), representante legalmente constituído da proponente (inserir o nome da proponente) declara, sob as penas da Lei, que não mantém em seu quadro de pessoal menores de 18 (dezoito) anos em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não mantendo ainda, em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos .

 Tunas, de de 24.

(nome, RG e assinatura do responsável legal)

**MINUTA DE CONTRATO REGISTRO DE PREÇO**[[1]](#footnote-1)

Contrato de [...] n.º [...]

Aos [...] dias do mês de [...] do ano de [...], de um lado o Município de [...], pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob o n.º [...], com sede na Rua/Av. [...], n.º [...],Estado [...], neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. (Sra.) [...], inscrito(a) no CPF n.º [...], doravante denominado simplesmente de **CONTRATANTE** e, de outro lado, [...], pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob n.º [...], com sede na Rua/Av. [...], n.º [...], bairro [...], cidade de [...], Estado [...], neste ato representado pelo seu diretor, Sr. (Sra.) [...], brasileiro(a), maior, residente e domiciliado(a) na Rua/Av. [...], n.º [...], Município de [...], Estado [...], inscrito(a) no CPF n.º [...], doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, celebram este contrato, regido pelas cláusulas e condições que seguem.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – FUNDAMENTAÇÃO**

Este contrato é fundamentado no procedimento realizado pelo **CONTRATANTE** através do edital de licitação RP n.º [...][[2]](#footnote-2) e na proposta vencedora, conforme termos de homologação e de adjudicação datados de [...], e se regerá pelas cláusulas aqui previstas, bem como pelas normas da Lei Federal n.º 14.133/2021, suas alterações e demais dispositivos legais aplicáveis, inclusive os regulamentos editados pelo **CONTRATANTE**.

**CLÁUSULA SEGUNDA – OBJETO**

O presente contrato tem por objeto o fornecimento de [...][[3]](#footnote-3), pela **CONTRATADA**, conforme proposta vencedora.

**CLÁUSULA TERCEIRA – PRAZO, FORMA E LOCAL DO PAGAMENTO**

**3.1.** O prazo para o fornecimento do objeto é de [...] dias úteis, contados da assinatura do presente contrato[[4]](#footnote-4).

**3.2.** O objeto deverá ser entregue de acordo com previsto no edital e na proposta vencedora da licitação, no seguinte local: [...][[5]](#footnote-5)

**3.3.** O fornecimento deverá ser realizado com observância do seguinte cronograma de entrega[[6]](#footnote-6): [...]

**3.4.** A **CONTRATADA** deverá realizar o fornecimento do objeto contratado no prazo máximo de [...] dias úteis contados do recebimento da ordem de fornecimento ou da nota de empenho correspondente, emitida pelo **CONTRATANTE**.

**3.5.** O prazo de vigência do contrato será de [...] meses, tendo como prazo inicial dia [...] e prazo final dia [...][[7]](#footnote-7).

**3.6.** Este contrato poderá ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, mediante demonstração de que as condições e os preços permanecem vantajosos para o **CONTRATANTE**, sendo permitidas eventuais negociações entre as partes.

**CLÁUSULA QUARTA – PREÇO**

O preço a ser pago pelo fornecimento do objeto do presente contrato é de R$ [...], conforme a proposta da **CONTRATADA** vencedora da licitação[[8]](#footnote-8).

**CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO**

**5.1.** O pagamento será efetuado conforme cronograma físico financeiro, com a apresentação de nota fiscal e aprovação da fiscalização do **CONTRATANTE**.

**CLÁUSULA SEXTA – RECURSO FINANCEIRO**

As despesas do presente contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária: [...]

**CLÁUSULA SÉTIMA – ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA**

Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão atualizados monetariamente pelo índice [...] do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, acrescido de juros de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados **pro rata die**, até o efetivo pagamento.

**CLÁUSULA OITAVA – REAJUSTAMENTO**[[9]](#footnote-9)

O valor relativo ao objeto contratado será reajustado a contar da data-base vinculada à data do orçamento estimado, de [...], mediante utilização do índice [...].

**CLÁUSULA NONA – REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO**

**9.1.** Diante da ocorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis que venham a inviabilizar a execução do contrato nos termos inicialmente pactuados, será possível a alteração dos valores pactuados visando o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, mediante a correspondente comprovação da ocorrência e do impacto gerado, respeitando-se a repartição objetiva de risco estabelecida.

**9.2.** O reequilíbrio econômico-financeiro poderá ser indicado pelo **CONTRATANTE** ou solicitado pela **CONTRATADA**.

**9.3.** Em sendo solicitado o reequilíbrio econômico-financeiro, o **CONTRATANTE** responderá ao pedido dentro do prazo máximo de 10 (dez) dias úteis contados da data do protocolo correspondente, devidamente instruído da documentação suporte.

**9.4.** Dentro do prazo previsto no item **9.3.**, o **CONTRATANTE** poderá requerer esclarecimentos e realizar diligências junto a **CONTRATADA** ou a terceiros, hipótese em que o prazo para resposta será suspenso.

**CLÁUSULA DÉCIMA – MATRIZ DE RISCO**

Os ônus financeiros decorrentes de eventos supervenientes à contratação serão alocados da seguinte forma[[10]](#footnote-10): [...]

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

**11.** São obrigações do **CONTRATANTE**:

**11.1.** Efetuar o devido pagamento à **CONTRATADA**, conforme definido neste contrato.

**11.2.** Assegurar à **CONTRATADA** as condições necessárias à regular execução do contrato.

**11.3.** Determinar as providências necessárias quando o fornecimento do objeto não observar a forma estipulada no edital e neste contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, quando for o caso.

**11.4.** Designar servidor pertencente ao quadro para ser responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução do objeto deste contrato.

**11.5.** [...]

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**12.** São obrigações da **CONTRATADA**:

**12.1.** Fornecer o objeto de acordo com as especificações, quantidade e prazos do edital e deste contrato, bem como nos termos da sua proposta.

**12.2.** Responsabilizar-se pela integralidade dos ônus, dos tributos, dos emolumentos, dos honorários e das despesas incidentes sobre o objeto contratado, bem como por cumprir todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e acidentárias relativas aos empregados que utilizar para a execução do objeto, inclusive as decorrentes de convenções, acordos ou dissídios coletivos.

**12.3.** Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando, mensalmente, cópia das guias de recolhimento das contribuições para o FGTS e o INSS relativas aos empregados alocados para a execução do contrato, bem como da certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT).

**12.4.** Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

**12.5.** Zelar pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas do Ministério do Trabalho, cabendo à **CONTRATADA** o fornecimento de equipamentos de proteção individual (EPI) e quaisquer outros insumos necessários à prestação dos serviços.

**12.5.** Responsabilizar-se por todos os danos causados por seus funcionários ao **CONTRATANTE** e/ou terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, devidamente apurados mediante processo administrativo, quando da execução do objeto contratado.

**12.6.** Reparar e/ou corrigir, às suas expensas, as entregas em que for verificado vício, defeito ou incorreção resultantes da execução do objeto em desacordo com o pactuado.

**12.7.** Executar as obrigações assumidas no presente contrato por seus próprios meios, não sendo admitida a subcontratação, salvo expressa autorização do **CONTRATANTE**.

**12.8.** [...][[11]](#footnote-11).

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – GARANTIA DA PROPOSTA**

A **CONTRATADA** presta, neste ato, garantia do cumprimento de suas obrigações contratuais, na modalidade de [...][[12]](#footnote-12) correspondente a [...]%[[13]](#footnote-13) do valor total da contratação. A garantia prestada pela **CONTRATADA** será liberada ou restituída após a execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração[[14]](#footnote-14).

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

**15.1.** A gestão e a fiscalização do contrato serão feitas observando as regras do Decreto Municipal n.º [...], que “Regulamenta as funções do agente de contratação, da equipe de apoio e da comissão de contratação, suas atribuições e funcionamento, a fiscalização e a gestão dos contratos, e a atuação da assessoria jurídica e do controle interno no âmbito do Município de [...], nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021”.

**15.2.** A gestão do contrato ficará a cargo [...].

**15.3.** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por [...] fiscal(is) ou por seu(s) respectivo(s) substituto(s).

**15.4.** Dentre as responsabilidades do(s) fiscal(is) está a necessidade de anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, inclusive quando de seu fiel cumprimento, determinando o que for necessário para a regularização de eventuais faltas ou defeitos observados.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – RECEBIMENTO DO OBJETO**

**16.1.** O objeto do presente contrato será recebido:

**16.1.1.** Provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, designado pelo **CONTRATANTE**, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais. O recebimento provisório deverá ocorrer em até [...] dias úteis da entrega do objeto, pela **CONTRATADA**, mediante recibo.

**16.1.2.** Definitivamente por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante assinatura de termo circunstanciado comprovando o atendimento das exigências contratuais. O recebimento definitivo ocorrerá depois de transcorrido o prazo de [...] dias úteis do recebimento provisório.

**16.2.** O recebimento provisório ou definitivo não eximirá a **CONTRATADA** de eventual responsabilização em âmbito civil pela perfeita execução do contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – GARANTIA DO OBJETO**

**17.1.** A **CONTRATADA** se responsabilizará pelo prazo de [...], a contar da data do recebimento definitivo do objeto pelo **CONTRATANTE** em relação a vícios, inclusive ocultos, defeitos ou incorreções identificadas, ficando responsável pela reparação, correção, reconstrução ou substituição necessárias.

**17.2.** A **CONTRATADA** se responsabilizará pela manutenção e assistência técnica[[15]](#footnote-15) do objeto, durante o prazo de [...].

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – PENALIDADES**

**18.1.** A **CONTRATADA** estará sujeita às seguintes penalidades[[16]](#footnote-16):

**18.1.1.** Advertência, no caso de inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

**18.1.2.** Multa, no percentual compreendido entre 0,5% e 30% do valor do contrato, que poderá ser cumulada com a advertência, o impedimento ou a declaração de inidoneidade de licitar ou de contratar.

**18.1.3.** Impedimento de licitar e de contratar com o **CONTRATANTE**, pelo prazo de até 3 (três) anos, nas seguintes hipóteses:

**18.1.3.1.** Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano ao Município, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.

**18.1.3.2.** Dar causa à inexecução total do contrato.

**18.1.3.3.** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame.

**18.1.3.4.** Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.

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

**18.1.3.6.** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

**18.1.4.** Declaração de inidoneidade de licitar e contratar com qualquer órgão público da Administração Federal, Estadual, Distrital ou Municipal, direta ou indireta, pelo prazo de 3 (três) a 6 (seis) anos, nas seguintes situações:

**18.1.4.1.** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato.

**18.1.4.2.** Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato.

**18.1.4.3.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.

**18.1.4.4.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

**18.1.4.5.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**18.2.** Na aplicação das sanções serão considerados:

**18.2.1.** A natureza e a gravidade da infração cometida.

**18.2.2.** As peculiaridades do caso concreto.

**18.2.3.** As circunstâncias agravantes ou atenuantes.

**18.2.4.** Os danos que dela provierem para o **CONTRATANTE**.

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

**18.3.** Na aplicação das sanções previstas nesta cláusula, será oportunizado à **CONTRATADA** defesa, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da sua intimação.

**18.4.** A aplicação das sanções de impedimento e de declaração de inidoneidade requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão designada pelo **CONTRATANTE** composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA – EXTINÇÃO**

**19.** As hipóteses que constituem motivo para extinção contratual estão elencadas no art. 137 da Lei Federal nº 14.133/2021, que poderão se dar, após assegurados o contraditório e a ampla defesa à **CONTRATADA**.

**19.1.** A extinção do contrato poderá ser[[17]](#footnote-17):

**19.1.1.** Determinada por ato unilateral e escrito do **CONTRATANTE**, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta.

**19.1.2.** Consensual, por acordo entre as partes, desde que haja interesse do **CONTRATANTE**.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA – FORO**

As partes elegem o foro da Comarca de [...][[18]](#footnote-18) para dirimir quaisquer questões relacionadas ao presente contrato.

E, por estarem justos e contratados, firmam o presente instrumento em [...] vias de igual teor e forma.

Local e data.

**CONTRATANTE**

Prefeito do Município de [...]

**CONTRATADA**

Representante legal

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)
3. [↑](#footnote-ref-3)
4. [↑](#footnote-ref-4)
5. [↑](#footnote-ref-5)
6. [↑](#footnote-ref-6)
7. [↑](#footnote-ref-7)
8. [↑](#footnote-ref-8)
9. [↑](#footnote-ref-9)
10. [↑](#footnote-ref-10)
11. [↑](#footnote-ref-11)
12. [↑](#footnote-ref-12)
13. [↑](#footnote-ref-13)
14. [↑](#footnote-ref-14)
15. [↑](#footnote-ref-15)
16. [↑](#footnote-ref-16)
17. [↑](#footnote-ref-17)
18. [↑](#footnote-ref-18)