



## EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2023

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE LANCHES, MARMITAS, CAFÉ E BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS PARA COFFEE BREAK E REFEIÇÕES A SEREM SERVIDOS EM REUNIÕES, CURSOS E OUTROS EVENTOS ORGANIZADOS PELOS DIVERSOS SETORES DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL.**

**RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: A partir das 08h00min do dia 31/07/2023.**

**ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: Das 08h31min as 08h59min do dia 11/08/2023.**

**INÍCIO DA DISPUTA DE PREÇOS: Às 09h00min do dia 11/08/2023.**

**MODO DE DISPUTA: ABERTO**

**LOCAL: Banco Nacional de Compras, no endereço eletrônico: [www.bnc.org.br](http://www.bnc.org.br)**

**VALOR TOTAL: R\$ 657.691,65**

**ÁREA RESPONSÁVEL: Departamento de Licitações**

**ÁREA REQUISITANTE: Secretaria de Desenvolvimento Cultural e do Desporto**





**EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 51/2023**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2023**

**1. PREÂMBULO**

1.1. O **MUNICÍPIO DE AGROLÂNDIA**, pessoa jurídica de direito público, pelas normas da Constituição da República Federativa do Brasil, inscrito no CNPJ sob nº 83.102.582/0001-44, com sede na Rua dos Pioneiros, nº 109, Bairro Centro, CEP 88420-000, cidade de Agrolândia, Estado de Santa Catarina, representado pelo seu Prefeito Sr. **JOSÉ CONSTANTE**, torna público e faz saber que, com fulcro na Lei Federal nº 14.133/2021, Lei Complementar Nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Lei Complementar Nº 147, de 07 de agosto de 2014 e no Decreto Municipal Nº 045, de 31 de Março de 2023, e, demais normas pertinentes e pelas condições estabelecidas por este Edital e seus anexos.

1.2. **AS PROPONENTES DEVERÃO EXAMINAR CUIDADOSAMENTE AS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DO OBJETO DESTES EDITAL, DANDO ESPECIAL ATENÇÃO PARA AS PENALIDADES ESTABELECIDAS PARA OS CASOS DE DESCUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS, FICANDO CIENTES DE QUE A PREFEITURA MUNICIPAL DE AGROLÂNDIA APLICARÁ AS SANÇÕES PREVISTAS.**

1.3. A interconexão com a rede mundial de computadores (internet) será de responsabilidade exclusiva dos licitantes interessados.

1.4. Referência de Tempo: Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília/DF.

**2. DO CADASTRO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

2.1. DO CADASTRO DA PROPOSTA E HABILITAÇÃO: **ATÉ AS 08:30H DO DIA 11 DE AGOSTO DE 2023.**

2.2. DA ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: **DAS 08:31H AS 08:59H DO DIA 11 DE AGOSTO DE 2023.**

2.3. INÍCIO DA SESSÃO/DISPUTA DE LANCES: **AS 09:00H DO DIA 11 DE AGOSTO DE 2023.**

2.4. O interessado em participar da presente licitação deverá observar as datas e os horários limites previstos para envio e abertura das propostas, atentando, também, para a data e horário do início da disputa, na plataforma **Bolsa Nacional de Compras – BNC** - [www.bnc.org.br](http://www.bnc.org.br).

2.5. As propostas e documentos de habilitação deverão ser cadastrados no sistema eletrônico, por meio de chave de acesso e senha própria da licitante, podendo ser enviados, substituídos e excluídos até a data e hora previstas para o encerramento do cadastro.

2.6. Todas as referências de tempo neste Edital e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília-DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame gerada pelo sistema.





**2.7. A análise das propostas poderá ser dividida por grupo de itens, para otimização dos trabalhos do Pregoeiro e a disputa de lances poderá se estender para outros dias, se necessário.**

### **3. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**

**3.1. REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE LANCHES, MARMITAS, CAFÉ E BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS PARA COFFEE BREAK E REFEIÇÕES A SEREM SERVIDOS EM REUNIÕES, CURSOS E OUTROS EVENTOS ORGANIZADOS PELOS DIVERSOS SETORES DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL.**

3.2. Esta licitação será do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM.**

3.3. A Entrega do Material e/ou Prestação de Serviço se dará de forma: PARCELADA CONFORME DEMANDA DA SECRETARIA.

3.4. A descrição completa dos serviços com o detalhamento das especificações se encontram no Termo de Referência - Anexo I.

3.5. A empresa contratada terá o **PRAZO MÁXIMO DE 24 (VINTE E QUATRO) HORAS**, contados do recebimento da Autorização de Fornecimento para prestar o serviço e/ou entregar o material, que serão enviados por e-mail, nos endereços estipulados no Termo de Referência, livres de quaisquer outros encargos, sejam fretes, taxa de descargas, etc., sob pena de aplicação das penalidades cabíveis.

3.6. A PREFEITURA MUNICIPAL DE AGROLÂNDIA não se obriga a adquirir o objeto e as quantidades definidas neste edital.

#### **3.7. Do Registro de Preços**

3.7.1. O registro de preços para eventual aquisição de lanches, marmitas, café e bebidas não alcoólicas para coffee break e refeições a serem servidos em reuniões, cursos e outros eventos organizados pelos diversos setores da administração pública municipal são essenciais, conforme especificações contidas no Anexo I - Termo de Referência, deste edital.

3.7.2. Ata de Registro de Preços: o documento vinculativo, obrigacional, com características de compromisso para futura contratação, onde se registram os preços, fornecedores, órgãos participantes e condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no instrumento convocatório e propostas apresentadas.

### **4. DAS BOAS PRÁTICAS ADMINISTRATIVAS**

4.1. O licitante, ao participar do presente certame, declara ter ciência do dever de conduzir os seus negócios de maneira legal, ética e transparente, conforme os requisitos das Normas Anticorrupção, incluindo, mas não se limitando, à Lei Federal nº 12.846/2013, e de estender a todos os seus dirigentes, empregados, contratados, colaboradores e terceiros que a representem a obrigação de cumprir as diretrizes estabelecidas na legislação indicada.





4.2. O município não tolerará qualquer ato que infrinja ou possa infringir as Normas Anticorrupção, cabendo aos licitantes, em caráter irrevogável e irretratável:

4.2.1. Tomar conhecimento das Normas Anticorrupção, especialmente às dispostas na Lei Federal nº 12.846/2013 e no Decreto Federal nº 11.129/2022 e divulgá-las a seus acionistas/sócios, administradores, diretores, empregados, contratados, representantes e terceiros.

4.2.2. Abster-se de praticar atos que atentem contra o patrimônio público nacional ou estrangeiro, contra os princípios da administração pública ou contra os compromissos internacionais assumidos pelo Brasil, conforme definidos no artigo 5º, da Lei Federal nº 12.846/2013.

## 5. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

5.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido **ATÉ 03 (TRÊS) DIAS ÚTEIS** antes da data de abertura do certame.

5.2. Os pedidos de esclarecimento e impugnações deverão ser enviados por intermédio da plataforma onde ocorrerá o certame.

5.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial do município bem como na plataforma onde ocorrerá a licitação, no prazo de **ATÉ 03 (TRÊS) DIAS ÚTEIS**, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

5.4. Não serão conhecidos os pedidos de esclarecimento/impugnações apresentados fora do prazo estabelecido no item 5.1, ou que não observem a forma prescrita no item 5.2.

5.5. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e decisões das impugnações aderem a este Edital tal como se dele fizessem parte, vinculando a administração e os licitantes.

5.6. A impugnação não possui efeito suspensivo, cabendo ao Pregoeiro concedê-lo excepcionalmente em decisão motivada.

5.7. A não impugnação do edital, na forma e tempo definidos, acarreta a decadência do direito de discutir, na esfera administrativa, as regras do certame.

5.8. As dúvidas dirimidas por telefone ou e-mail serão somente aquelas de ordem estritamente informais e não poderão ser consideradas como condições editalícias.

## 6. DAS CONDIÇÕES E RESTRIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

### 6.1. DAS CONDIÇÕES:

6.1.1. Poderão participar desta Licitação todas e quaisquer empresas, regularmente estabelecidas no País, que sejam especializadas e credenciadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos.





## 6.2. DAS RESTRIÇÕES:

6.2.1. Não poderão participar deste Pregão:

- 6.2.1.1. Empresa suspensa de participar de licitação e impedida de contratar com o município de Agrolândia, durante o prazo da sanção aplicada;
- 6.2.1.2. Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;
- 6.2.1.3. Quaisquer interessados enquadrados nas vedações previstas no art. 14 da Lei nº 14.133/2021;
- 6.2.1.4. Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;
- 6.2.1.5. Empresa cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;
- 6.2.1.6. Empresa que se encontre em processo de dissolução, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, falência, concordata, fusão, cisão ou incorporação;
- 6.2.1.7. Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum.

## 7. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA ELETRÔNICO

7.1. A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio de digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente cadastramento da proposta de preços e documentação de habilitação, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecidos no item 2 deste Edital.

7.2. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtidas junto a plataforma **Bolsa Nacional de Compras – BNC**.

7.3. A chave de identificação e a senha poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando cancelada por solicitação do credenciado.

7.4. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao município responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

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

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





7.7. A participação do licitante nesta licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital, e obrigará o proponente vencedor a entregar os materiais nas condições, locais e prazos definidos.

## 8. DA PROPOSTA

8.1. O cadastramento da proposta exigida no Edital, para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências previstas no Edital. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, lances e aceitação das regras de cumprimento de suas obrigações.

8.2. O objeto descrito na proposta deverá estar totalmente e estritamente dentro das especificações contidas para os itens do Edital.

8.3. A licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital.

8.4. As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

**8.5. Qualquer elemento que possa identificar a licitante importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas nesse Edital. No preenchimento da proposta na Plataforma do Pregão Eletrônico, o FORNECEDOR quando fabricante deverá especificar a marca como “PRÓPRIA”, PARA NÃO IDENTIFICAR A EMPRESA.**

8.6. Até a data limite para o cadastramento da proposta, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

8.7. As propostas terão validade de no **mínimo 90 (Noventa) dias**, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no item 02 deste Edital e deverá preencher os seguintes requisitos:

8.7.1. Conter o nome do proponente, endereço, identificação (individual ou social, o nº do CNPJ, e se for o caso, da Inscrição Estadual ou Municipal);

8.7.2. Suas folhas devem estar assinadas pelo seu representante legal.

8.8. A licitante deverá apresentar condições estruturais conforme exigências do Termo de referência - Anexo I, deste Edital.

8.9. Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para assinatura da Ata de Registro de Preço e/ou Contrato, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.

8.10. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará a licitante às sanções previstas neste Edital.

8.11. Nos preços propostos deverão estar incluídos todos os custos diretos e indiretos necessários à perfeita execução do objeto, encargos sociais, fretes, seguros em geral, encargos da Legislação





Tributária, Social, Trabalhista e Previdenciária, da infortunistica do trabalho e responsabilidade civil por quaisquer danos causados a terceiros ou dispêndios resultantes de impostos, taxas, regulamentos e posturas municipais, estaduais e federais, enfim, tudo o que for necessário para a execução total e completa do objeto desta licitação.

8.12. Para composição do preço unitário e total do item, os participantes deverão considerar até 02 (dois) dígitos após a vírgula.

8.13. A apresentação de proposta importa no compromisso, pelo licitante, com o cumprimento dos respectivos métodos de controle de qualidade e da sistemática de certificação de conformidade de cada item.

## 9. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

a) **Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS**; e

b) **Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP**, mantidos pela Controladoria-Geral da União.

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

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

9.4. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

9.5. O licitante será convocado para manifestação previamente a sua desclassificação.

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

9.7. Conforme Art. 64, após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame ou atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.





## 9.8. HABILITAÇÃO JURÍDICA

9.8.1. **REGISTRO COMERCIAL**, no caso de empresa individual ou;

9.8.2. **ATO CONSTITUTIVO, ESTATUTO OU CONTRATO SOCIAL** em vigor da Empresa, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores atuais ou;

9.8.3. **INSCRIÇÃO DO ATO CONSTITUTIVO**, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova de constituição da diretoria em exercício.

9.8.4. **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.

9.8.5. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: **CERTIFICADO DA CONDIÇÃO DE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL - CCMEI**, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br).

## 9.9. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

9.9.1. **CERTIDÃO NEGATIVA DE FALÊNCIA, RECUPERAÇÃO JUDICIAL OU EXTRAJUDICIAL**, expedida pelo distribuidor ou pelos cartórios de registro da falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial da sede da pessoa jurídica, **observada a forma e procedimento do órgão emissor**.

9.9.2. **BALANÇO PATRIMONIAL**, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais;

9.9.2.1. **No caso de Sociedade Civil** (Sociedade Simples e Sociedade Cooperativa) ou comercial (sociedade empresária em geral) deverão apresentar da empresa, devidamente registrado pelo órgão competente, com o Termo de Abertura e de Encerramento e assinado pelo responsável pela empresa designado no Ato Constitutivo da sociedade, e também por bacharel ou técnico em Ciências Contábeis ou outro profissional, legalmente habilitado perante o Conselho Regional de Contabilidade, constando nome completo e registro profissional.

9.9.2.2. **Em se tratando de Sociedade por Ações** (Sociedade Empresária do Tipo S.A.), o balanço deverá ser apresentado por publicação no Diário Oficial.

9.9.2.3. **As Microempresas (ME) ou Empresas de Pequeno Porte (EPP)**, ainda que sejam enquadradas no SIMPLES, deverão apresentar Balanço Patrimonial referente aos **02 (dois) últimos exercícios sociais** exigíveis, assinado por Contador ou Técnico em Ciências Contábeis, legalmente habilitados, constando nome completo e registro profissional, ficando dispensadas de apresentar os Termos de Abertura e de Encerramento.

9.9.2.4. **O MEI (Micro Empreendedor Individual)** para fins da habilitação econômico-financeira deverá apresentar a Declaração Anual Simplificada para o Microempreendedor Individual (DASN-SIMEI) ou sua substituta, a Declaração Única do MEI (DUMEI). Caso o MEI tenha sido constituído no mesmo







exercício do lançamento da licitação, deverá apresentar os relatórios mensais de receita bruta, assinados pelo próprio Micro Empreendedor.

9.9.2.5. **As sociedades constituídas há menos de 12 (doze) meses**, no exercício social em curso, deverão apresentar o Balanço de Abertura.

9.9.2.6. Os documentos limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

9.9.2.7. **As empresas optantes do SISTEMA PÚBLICO DE ESCRITURAÇÃO DIGITAL-SPEED**, submetida ao IND DNRC 107/08, deverão apresentar:

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

9.9.3. Se necessária à atualização do balanço, deverá ser apresentado, juntamente com os documentos em apreço, o memorial de cálculo correspondente;

9.9.4. 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.

9.9.5. 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.

## **9.10. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA**

9.10.1. **PROVA DA INSCRIÇÃO DA EMPRESA NO CADASTRO NACIONAL DE PESSOA JURÍDICA (CNPJ);**

9.10.2. **ALVARÁ DE LICENÇA SANITÁRIO** para os fornecimentos pertinentes ao objeto da licitação, emitido pelo órgão competente da Prefeitura do domicílio ou sede do proponente, comprovando a admissão do exercício da atividade;

9.10.3. **PROVA DE INSCRIÇÃO NO CADASTRO DE CONTRIBUINTES ESTADUAL OU MUNICIPAL**, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.10.4. **PROVA DE REGULARIDADE PARA COM A FAZENDA FEDERAL**, a ser realizada mediante apresentação da Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União expedida pela Secretaria da Receita Federal conjuntamente com a Procuradoria Geral da Fazenda Nacional;

9.10.5. **PROVA DE REGULARIDADE PARA COM A FAZENDA ESTADUAL** do domicílio ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente;

9.10.6. **PROVA DE REGULARIDADE PARA COM A FAZENDA MUNICIPAL** do domicílio ou sede da licitante expedida pelo órgão competente;





9.10.7. **PROVA DE REGULARIDADE RELATIVA AO FUNDO DE GARANTIA POR TEMPO DE SERVIÇO (FGTS)**, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

9.10.8. **PROVA DE INEXISTÊNCIA DE DÉBITOS INADIMPLIDOS PERANTE A JUSTIÇA DO TRABALHO**, mediante a apresentação de certidão negativa (CNDT), nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, instituída pela Lei Federal nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

### **9.11. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

9.11.1. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços e/ou fornecimento de materiais em características compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de **ATESTADOS DE CAPACIDADE TÉCNICA** fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

### **9.12. DECLARAÇÕES**

9.12.1. **DECLARAÇÃO CONJUNTA**, previstas em lei e em outras normas específicas – ANEXO III.

9.12.2. **DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE** (quando for o caso) – ANEXO IV;

9.12.3. **DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE RECEITA BRUTA PARA FINS DE BENEFÍCIO PREVISTO NA LEICOMPLEMENTAR FEDERAL 123/2006** (quando for o caso) – ANEXO V;

9.12.4. **DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS (LGPD) - LEI N. 13.709/2018** – ANEXO VI;

9.13. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, 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 a proponente for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.

9.14. A documentação de habilitação deverá ser apresentada em nome da licitante que será responsável pela execução do contrato e faturamento, com o mesmo número do CNPJ e endereço. Serão aceitos documentos com a mesma razão social, porém CNPJ e endereço diverso quando os mesmos tiverem validade para todas as filiais e matriz.

9.15. Em cada fase do julgamento, é direito do Pregoeiro realizar diligências visando esclarecer o processo.

9.16. Serão consideradas inabilitadas as licitantes que deixarem de apresentar a documentação solicitada ou apresentarem-na com vícios.





## 10. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 10.1. A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no item 02 deste Edital, no portal eletrônico **Bolsa Nacional de Compras – BNC**.
- 10.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.
- 10.3. Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

## 11. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

- 11.1. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.
- 11.2. Somente as licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.
- 11.3. Todas as propostas classificadas serão consideradas lances na fase de disputas e ordenadas por valor, de forma decrescente.

## 12. DA FORMULAÇÃO DE LANCES

- 12.1. A partir do horário previsto no Edital e no portal eletrônico **Bolsa Nacional de Compras – BNC** terá início a sessão pública do pregão, na forma eletrônica, com a divulgação das propostas de preços recebidas, e abertura da etapa de lances feita pelo pregoeiro.
- 12.2. Aberta a etapa competitiva, os representantes das empresas participantes 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, mantendo-se em sigilo a identificação de todos os demais ofertantes.
- 12.3. Fica a critério do Pregoeiro autorização da correção de lances com valores digitados errados ou situação semelhante, desde que o pedido ocorra por solicitação do representante exclusivamente através do Portal eletrônico onde ocorre a sessão.
- 12.4. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, assim que possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.
- 12.5. 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 representantes das empresas





participantes, através de mensagem eletrônica pelo chat do Portal, divulgando data e hora de reabertura da sessão.

### **13. DO MODO DE DISPUTA**

13.1. Neste pregão o modo de disputa adotado é o **“ABERTO”**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

13.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

13.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

13.4. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta será definido durante o certame pelo Pregoeiro.

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

13.6. 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 acerca da aceitação do lance de menor valor.

### **14. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

14.1. A licitante enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, em campo próprio do Sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos na lei.

14.2. Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte, e houver proposta de microempresa ou empresa de pequeno porte que seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada, proceder-se-á da seguinte forma:

14.2.1. A microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, contados do envio da mensagem automática pelo sistema, apresentar uma última oferta, obrigatoriamente inferior à proposta do primeiro colocado, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias e observado o valor estimado para a contratação, será adjudicado em seu favor o respectivo item objeto deste Pregão;

14.2.2. Não sendo vencedora a microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma da subcondição anterior, o sistema, de forma automática, convocará as licitantes





remanescentes que porventura se enquadrem na situação descrita nesta condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

14.2.3. A convocada que não apresentar proposta dentro do prazo de 05 (cinco) minutos, controlados pelo Sistema, decairá do direito previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123/2006;

14.3. Na hipótese de não contratação nos termos previstos nesta Seção, o procedimento licitatório prossegue com as demais licitantes.

## 15. DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE

15.1. Quando for constatado o empate, conforme estabelecem os artigos 44 e 45 da LC 123/06, o Pregoeiro aplicará os critérios para o desempate em favor da ME/EPP, desde que tenha o fornecedor declarado esta opção no Cadastramento junto ao Portal eletrônico. Após o desempate, poderá o pregoeiro ainda negociar um melhor preço caso ela não atinja o valor de referência definido pela administração pública. Se aceita a referida diminuição para o valor estimado, será Declarada Vencedora no Pregão, do contrário, poderá ser negociado valor com as empresas subsequentes.

15.2. Persistindo empate serão utilizados os critérios previstos no art. 60, da Lei Federal nº 14.133/2021.

## 16. DA NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO

16.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, inclusive com a realização do desempate, se for o caso, o pregoeiro deverá solicitar ao arrematante, pelo sistema eletrônico, que o mesmo apresente seu melhor preço, para que seja obtida melhor proposta.

16.2. 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.

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

## 17. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

17.1. A empresa vencedora deverá enviar ao Pregoeiro, **CASO SOLICITADO**, via sistema, a Proposta de Preços readequada ao último lance ofertado, após a negociação, **NO PRAZO MÁXIMO DE 02 (DUAS) HORAS**, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários.

17.2. Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste Pregão.

## 18. DA VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO

18.1. Os documentos de habilitação, de que tratam o item 09, cadastrados na plataforma eletrônica, serão examinados pelo pregoeiro, que verificará a autenticidade das certidões junto aos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores.





18.2. A beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006, que tenha apresentado a declaração exigida 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 05 (cinco) dias úteis, prazo que poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério do Pregoeiro, desde que seja requerido pelo interessado, de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

18.3. 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.

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

## 19. DOS RECURSOS

19.1. Após a sessão de lances, a licitante será considerada vencedora, sendo informado no chat do sistema, e aqueles que desejarem recorrer contra decisões do Pregoeiro poderão fazê-lo, manifestando sua intenção diretamente no sistema, NO PRAZO MÁXIMO DE 30 (TRINTA) MINUTOS. Passado o prazo estabelecido, as intenções de recursos serão julgadas e será aberto prazo **DE 03 (TRÊS) DIAS ÚTEIS** para apresentação de razões do recurso.

19.2. Não serão conhecidos recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente. A falta de manifestação importará a preclusão do direito de recurso.

19.3. Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo licitante.

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

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

19.6. **O PEDIDO DE RECONSIDERAÇÃO PODERÁ SER FEITO NO PRAZO DE 03 (TRÊS) DIAS ÚTEIS**, contado da data de intimação, relativamente a ato do qual não caiba recurso hierárquico.

19.7. O recurso interposto e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo ao ato ou à decisão recorrida, até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

19.8. 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 03 (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.





19.9. Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

19.10. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

## **20. DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO**

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

20.1.1. Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

20.1.2. Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

20.1.3. Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

20.1.4. Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

20.2. Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

20.3. O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

20.4. Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.

## **21. DAS CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO**

21.1. Findo o processo licitatório, a empresa vencedora será convocada via e-mail a assinar A ATA DE REGISTRO DE PREÇO, que obedecerá a minuta anexa a este Edital, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados da convocação emitida pelo Setor, sob pena de decair do direito à contratação.

21.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 01 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte, durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

21.3. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar A ATA DE REGISTRO DE PREÇO no prazo e nas condições estabelecidas neste Edital, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração da contratação nas condições propostas pelo licitante vencedor.

21.4. Decorrido o prazo de validade da proposta, sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

21.5. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar A ATA DE REGISTRO DE PREÇO ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas,





convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

21.6. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o 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 e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante.

## **22. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

22.1. Além das obrigações legais, regulamentares e das demais constantes deste instrumento e seus anexos, obriga-se, ainda, a empresa vencedora a:

- a) Cumprir todas as disposições constantes do edital e anexos;
- b) Fornecer o objeto/serviço com ótima qualidade e dentro dos padrões exigidos neste edital e legislação aplicável à espécie;
- c) Assumir a responsabilidade pelos ônus e encargos (inclusive os fiscais) resultantes da adjudicação de cada fornecimento desta Licitação;
- d) Fornecer o objeto licitado no preço, prazo e forma estipulados na proposta;
- e) Responsabilizar-se integralmente pelo objeto contratado, nas quantidades e padrões estabelecidos, vindo a responder pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, nos termos da legislação vigente, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pelo órgão interessado;
- g) Substituir o produto/serviço defeituoso ou que esteja em desacordo com o Termo de Referência (Anexo I) imediatamente após a notificação/comunicação, arcando única e exclusivamente com todos os custos e ônus (independente de sua natureza sem prejuízo da aplicação das medidas legais/editalícias/contratuais aplicáveis à espécie);
- h) Manter atualizados seus dados, tais como endereço, telefone, etc., devendo comunicar ao Setor de Compras acerca de qualquer alteração;
- i) A contratada obriga-se a não empregar menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como a não empregar menores de 16 anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.

## **23. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

23.1. O regime jurídico desta contratação confere ao CONTRATANTE as prerrogativas da Lei nº 14.133/2021:

- a) Acompanhar, fiscalizar e avaliar os serviços do objeto deste Contrato;
- b) Emitir as ordens de serviços à empresa vencedora, de acordo com as necessidades, respeitando os prazos para atendimentos;
- c) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo licitante vencedor;
- d) Efetuar o pagamento na forma ajustada neste Edital e no Instrumento Contratual;







e) Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital e outras previstas no Contrato.

## **24. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO**

24.1. A gestão e a fiscalização do contrato serão feitas observando as regras da PORTARIA N.º 235, de 13 De Março de 2023 e DECRETO MUNICIPAL N.º 045, de 31 de Março de 2023.

24.2. A gestora da Ata de registro de preço coordenará a entrega e prestação dos serviços, a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização da avença contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

24.2.1. Acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais; os registros realizados pela fiscal do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

24.2.2. A gestora da ata tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

24.2.3. A gestora da ata também acompanhará o prazo de vigência da ata, de registro de preços será de 01 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

24.2.4. Os valores registrados serão fixos e irremovíveis pelo período de 12 (doze) meses, salvo nos casos previstos no artigo 124, Inciso II, alínea d.

24.2.5. Transcorrido o prazo de 12 (doze) meses, caso opte pela prorrogação da vigência da ata de registro de preços, o valor registrado poderá ser reajustado, com base no índice INPC.

24.2.6. Atestar, em documento hábil, o fornecimento e a entrega dos objetos e após conferência prévia do objeto contratado encaminhar os documentos pertinentes ao gestor para certificação;

24.2.7. Confrontar os preços e quantidades constantes da nota fiscal com os estabelecidos na Autorização de Fornecimento;

24.2.8. Verificar se o prazo de entrega, especificações e quantidades encontram-se de acordo com o estabelecido no instrumento contratual;

24.2.9. Comunicar ao gestor eventuais atrasos nos prazos de entrega e/ou execução do objeto, bem como os pedidos de prorrogação, se for o caso;

24.2.10. Acompanhar e controlar, quando for o caso, o estoque de materiais de reposição, destinado à execução do objeto contratado, relativamente à qualidade e quantidade necessárias e/ou previstas contratualmente;

24.2.11. Informar, em prazo hábil no caso de haver necessidade de acréscimos ou supressões no objeto do contrato ao gestor do contrato;

24.2.12. Emitir e controlar, periodicamente, as ordens de serviço necessárias para a execução do objeto contratado;





24.3. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da empresa vencedora do certame, pelos danos causados a Administração ou a terceiros, resultantes de ação ou omissão culposa ou dolosa de quaisquer de seus empregados ou prepostos.

24.4. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da Administração, não elide nem diminui a responsabilidade da empresa quanto ao cumprimento das obrigações pactuadas entre as partes, responsabilizando esta quanto a quaisquer irregularidades resultantes de imperfeições técnicas, emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, que não implicarão corresponsabilidade da Administração ou do servidor designado para a fiscalização;

24.5. À Administração não caberá qualquer ônus pela rejeição dos objetos considerados inadequados.

24.6. Ao preposto da CONTRATADA competirá, entre outras atribuições:

24.6.1. Representar os interesses desta perante a Administração;

24.6.2. Realizar os procedimentos administrativos junto a Administração;

24.6.3. Manter a Administração informada sobre o andamento e a qualidade dos serviços fornecidos;

24.6.4. Comunicar eventuais irregularidades de caráter urgente, por escrito, ao fiscal do contrato com os esclarecimentos julgados necessários.

## 25. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

25.1. A despesa decorrente desta licitação correrá a conta das seguintes dotações orçamentárias:

Dotação Utilizada	
Código Dotação	Descrição
3	Sec. de Administração, Planej. e Finanças
1	Sec. de Administração, Planej. e Finanças
2003	Manut. da Sec. de Administração, Planej. e Finanças
3339030070000000000	Gêneros de alimentação
150070000200	Recursos não vinculados de Impostos-Ordinários
Código Dotação	Descrição
2	Gabinete do Prefeito e Vice
1	Gabinete do Prefeito e Vice
2002	Manutenção do Gabinete do Prefeito e Vice
3339030070000000000	Gêneros de alimentação
150070000200	Recursos não vinculados de Impostos-Ordinários
Código Dotação	Descrição
4	Sec. do Desenvolvimento Educacional
1	Sec. do Desenvolvimento Educacional
2035	Manutenção da Secretaria de Educação
3339030070000000000	Gêneros de alimentação
150010010000	Identificação das despesas com manutenção e desenvolvimento do ensino
Código Dotação	Descrição
5	Sec. de Desenvolvimento Cultural e do Desporto





	1	Sec. de Desenvolvimento Cultural e do Desporto
	2020	Promocao da Cultura, Tradicao e Arte
3339030070000000000		Gêneros de alimentação
150070000200		Recursos não vinculados de Impostos-Ordinários
<b>Código Dotação</b>	<b>Descrição</b>	
	6	Sec. de Desenv. Empresarial e do Turismo
	1	Sec. de Desenv. Empresarial e do Turismo
	2027	Manut. da Sec. de Desenv. Emp. Tur. e Meio Amb.
3339030070000000000		Gêneros de alimentação
150070000200		Recursos não vinculados de Impostos-Ordinários

## 26. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

26.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 01 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

26.1.1. Os valores registrados serão fixos e irremovíveis pelo período de 12 (doze) meses, salvo nos casos previstos no artigo 124, Inciso II, alínea d.

26.1.2. Transcorrido o prazo de 12 (doze) meses, caso a administração opte pela prorrogação da vigência da ata de registro de preços, o valor registrado poderá ser reajustado, com base no índice INPC.

26.2. A ata de registro de preços não será objeto de reajuste, repactuação, revisão, ou supressão ou acréscimo quantitativo ou qualitativo, sem prejuízo da incidência desses institutos aos contratos dela decorrente, nos termos da Lei nº 14.133, salvo no caso de prorrogação.

## 27. DO PAGAMENTO

27.1. O pagamento será efetuado pelo Município, em até 30 (trinta) dias após a emissão da Nota Fiscal, mediante recebimento definitivo do objeto, cujo pagamento será efetuado através de crédito em conta corrente em banco, número e agência indicados, diretamente ao fornecedor.

27.2. O recebimento definitivo implica na entrega total dos itens pela empresa, em todos os locais e resolução de todas as pendências.

27.3. O Município, quando exigível por força da legislação em vigor, efetuará as retenções dos impostos e contribuições devidos, devendo o fornecedor destacar o valor da retenção na Nota Fiscal, a título de "retenção" para (nome do imposto e ou contribuição), bem como cumprir as determinações contidas em lei.

## 28. DA MATRIZ DE RISCO E RESPONSABILIDADES.

28.1. A Matriz de Riscos será apresentada através de anexo ao Edital, que deverá fazer parte integrante do Contrato e definirá os riscos e responsabilidades entre as partes e caracterizadora do equilíbrio





econômico-financeiro inicial do Contrato, em termos de ônus financeiro decorrente de eventos supervenientes à contratação, contendo, no mínimo, as seguintes informações:

- a) Listagem de possíveis eventos supervenientes à assinatura do Contrato, impactantes no equilíbrio econômico-financeiro da avença, e previsão de eventual necessidade de prorrogação de termo aditivo quando de sua ocorrência;
- b) Estabelecimento preciso das frações do objeto em que haverá liberdade da CONTRATADA para inovar em soluções metodológicas ou tecnológicas, em obrigações de resultado, em termos de modificação das soluções previamente delineadas no Termo de Referência/Projeto Básico da licitação;
- c) Estabelecimento preciso das frações do objeto em que não haverá liberdade da CONTRATADA para inovar em soluções metodológicas ou tecnológicas, em obrigações de meio, devendo haver obrigação de identidade entre a execução e a solução pré-definida no Termo de Referência/Projeto Básico da licitação.

28.2. A CONTRATADA é integral e exclusivamente responsável por todos os riscos e responsabilidades relacionados ao objeto do ajuste, conforme hipóteses não exaustivas elencadas na Matriz de Risco.

28.3. A CONTRATADA não é responsável pelos riscos e responsabilidades relacionados ao objeto do ajuste quando estes competirem ao CONTRATANTE, conforme estabelecido na Matriz de Risco.

## 29. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

29.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- a) dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) dar causa à inexecução total 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 o 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 do contrato;
- i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução 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.

29.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 29.1 deste edital as seguintes sanções:

- 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.

29.3. As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 29.2. do presente Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.

29.4. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções.

29.5. 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.

29.6. A aplicação das sanções previstas no item 29.2. deste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

29.7. Para aplicação das sanções previstas nas alíneas “b”, “c” e “d” do item 29.2 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.

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

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

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

29.11. 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 01 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 03 (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.

29.12. A sanção pelas infrações previstas nas alíneas “h” e “m” do item 29.2 do presente Edital exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

### **30. DA PROTEÇÃO DE DADOS**

30.1. Ao participar de processo licitatório, o representante legal da participante, titular de dados pessoais, está ciente de que, para a execução do objeto do contrato, a CONTRATANTE terá acesso aos seus dados, tais como: número de documentos, endereço eletrônico, cópias de documentos de identificação, bem como, que os referidos dados serão tratados pela Administração, conforme autorização legal prevista na Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD) – Lei nº 13.709/2018 – Art. 7º, inciso II.

30.2. Tanto o município quanto o fornecedor, declaram estar cientes do inteiro teor da Lei n.º 13.709/2018 (“Lei Geral de Proteção de Dados” ou “LGPD”) e obrigam-se a observar e respeitar o dever de proteção de Dados Pessoais, inclusive nos meios digitais, no que diz respeito ao adequado tratamento de tais dados, devendo ainda, se comprometer a cumprir todas as condições e obrigações dispostas na referida LGPD e demais leis aplicáveis.

30.3. O fornecedor declara que:

- a) respeita o direito à privacidade dos titulares dos Dados Pessoais no âmbito da execução dos Serviços,
- b) realiza o melhor uso da tecnologia da informação para a satisfação de seus clientes e da sociedade, e;
- c) visa à sustentabilidade e autonomia empresarial na prestação dos Serviços para assegurar a estabilidade e a continuidade de seus serviços.

30.4. Comunicar ao município eventual alteração de sua razão social ou de controle acionário e de mudança em sua Diretoria, Contrato ou Estatuto Social, enviando, no prazo de sessenta (60) dias, contados a partir da data de registro da alteração, a devida documentação.

30.5. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios da LGPD, vedado seu compartilhamento com terceiros.

30.6. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados, com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.





30.7. Fica vedada qualquer utilização de dados ou informações do município, para quaisquer fins, sem a expressa autorização.

### **31. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

31.1. Homologada a licitação o adjudicatário receberá autorização de fornecimento ou instrumento equivalente.

31.2. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, o cancelamento do registro e dos pedidos, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

31.3. É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

31.4. Os licitantes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação. Quando for o caso, estes deverão ser enviados via sistema.

31.5. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

31.6. As publicações legais do município ocorrerão no Diário Oficial dos Municípios, sendo todas as informações relativas ao presente procedimento publicadas no endereço eletrônico.

31.7. Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo Pregoeiro e observarão a legislação aplicável.

31.8. A participação do licitante nesta licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital, e no fiel cumprimento das condições estabelecidas, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis.

31.9. Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo Pregoeiro e observarão a legislação aplicável.

31.10. São partes integrantes deste Edital os seguintes ANEXOS:

ANEXO I – Termo de Referência;

ANEXO II – Modelo de Proposta de Preços;

ANEXO III – Declaração conjunta

ANEXO IV – Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;

ANEXO V – Declaração de Enquadramento Receita Bruta;





ANEXO VI – Declaração LGPD  
ANEXO VII – Minuta da Ata de Registro de Prteço  
ANEXO VIII – Matriz de Risco

Agrolândia 19 de Julho de 2023.

JOSÉ CONSTANTE  
Prefeito Municipal







**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 51/2023**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2023**

Município de Agrolândia  
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Cultural e do Desporto

Necessidade da Administração: AQUISIÇÃO DE LANCHES, MARMITAS, CAFÉ E BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS PARA COFFEE BREAK E REFEIÇÕES A SEREM SERVIDOS EM REUNIÕES, CURSOS E OUTROS EVENTOS ORGANIZADOS PELOS DIVERSOS SETORES DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL.

**1. DEFINIÇÃO DO OBJETO**

1.1. O presente termo tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE LANCHES, MARMITAS, CAFÉ E BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS PARA COFFEE BREAK E REFEIÇÕES A SEREM SERVIDOS EM REUNIÕES, CURSOS E OUTROS EVENTOS ORGANIZADOS PELOS DIVERSOS SETORES DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL.**

1.2. Os bens objeto da contratação pretendida possuem as seguintes especificações:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	TIPO DO ITEM	SUBITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
01	Garrafa de água c/ gás 500 ml	MATERIAL	CONSUMO	UNI	550
02	Garrafa de água s/ gás 500 ml	MATERIAL	CONSUMO	UNI	800
03	ÁGUA MINERAL GALÃO 20 LITROS	MATERIAL	CONSUMO	UNI	2000
04	Suco Néctar de frutas pronto para beber diversos sabores (uva, morango, laranja, maracujá e abacaxi), em embalagem longa vida de 1 litro.	MATERIAL	CONSUMO	UNI	300
05	Garrafas de refrigerante, embalagem pet de 2 litros diversos sabores: Cola (contendo em sua formulação extrato de noz de cola); Limão (Contendo em sua formulação suco natural de limão); Guaraná (contendo em sua	MATERIAL	CONSUMO	UNI	1200

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 19/07/2023 14:18 - 03:00 - 03  
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR <https://c.atende.net/tp64b81a1741e50>.





	formulação no mínimo 0,025 de semente de guaraná);Laranja (contendo em sua formulação no mínimo 10% de suco natural de laranja).				
06	Café pronto sem açúcar preto	MATERIAL	CONSUMO	LT	400
07	Café pronto adoçado preto	MATERIAL	CONSUMO	LT	400
08	CAFÉ PRONTO SEM AÇÚCAR COM LEITE	MATERIAL	CONSUMO	LT	400
09	Café pronto adoçado com leite	MATERIAL	CONSUMO	LT	400
10	ÁGUA MINERAL GALÃO 20 LITROS	MATERIAL	CONSUMO	UNI	900
11	REFEIÇÃO SERVIDA NO ESTABELICIMENTO TIPO BUFFET LIVRE: ARROZ, FEIJÃO(CARIOCA OU PRETO), 2 OPÇÕES DE CARNES (FRANGO, SUÍNA OU BOVINA), 06(SEIS) SALADAS (PRATOS FRIOS), 04(QUATRO) GUARNIÇÕES (LASANHA, NHOQUE, MASSAS, BATATA, MANDIOCA, PANQUECA, TORTA SALGADA, BANANA FRITA, LEGUMES REFOGADOS). SOBREMESA E SUCO DE 300 ml.	MATERIAL	CONSUMO	UNI	500
12	I - Tipo de Almoço e Janta - Maionese de batatas, arroz, macarrão, mandioca de forno, mandioca frita, batata sotê, farofa c/ bacon e batata palha, 5 tipos salada (3 cozidas e 02 cruas), Carne: Frango(coxa e sobre coxa), carne de panela, bolo de carne.	MATERIAL	CONSUMO	UNI	300
13	II - Tipo de Almoço e Janta - Maionese de batatas, arroz, pastelão, lasanha, suflê de milho, torta de legumes,	MATERIAL	CONSUMO	UNI	130

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 19/07/2023 ÀS 14:18:03.  
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR <https://c.atende.net/p64b81a1741e50>





	farofa c/ bacon e batata palha, 6 tipos salada (3 cozidas e 03 cruas), Carne: Costela assada, carne suína, Frango (coxa e sobre coxa), bolo de carne. Sobremesa: Sagu de vinho e outros				
14	Café da Manhã - Cuca 03 sabores, pão chimiado com patê, uma fatia de queijo e uma fatia de presunto., pão de queijo, rosca de polvilho, nega maluca com cobertura ou bolo de cenoura com cobertura. Uma garrafa de café com capacidade para 10 lts., e uma garrafa de leite com capacidade para 10 litros. Frutas da época (03 tipos).	MATERIAL	CONSUMO	UNI	110
15	Cardápio Marmitta: arroz, feijão (carioca ou preto), carne (frango, suína ou bovina), 02(duas) saladas (uma crua e uma cozida), 01(uma) guarnição (lasanha, nhoque, massas, batata, mandioca, panqueca, torta salgada, banana frita, legumes refogados).Peso aproximado de 650 a 700 grs.	MATERIAL	CONSUMO	UNI	300
16	SANDUÍCHE EM PÃO FRANCÊS, COM NO MÍNIMO 25 GRAMAS, COM UMA CAMADA DE MARGARINA, UMA FATIA DE QUEIJO DE 25 GRAMAS E UMA FATIA DE PRESUNTO COZIDO DE 25GRAMAS.	MATERIAL	CONSUMO	UNI	9000
17	SANDUÍCHE EM MINI PÃO DE LEITE, COM NO MÍNIMO 25 GRAMAS, COM UMA CAMADA DE MARGARINA, UMA FATIA DE QUEIJO DE 25 GRAMAS E UMA FATIA DE PEITO DE AVE	MATERIAL	CONSUMO	UNI	4500



**PREFEITURA MUNICIPAL DE AGROLÂNDIA****Secretária de Administração, Planejamento e Finanças.**

Rua dos Pioneiros, nº 109, Centro, Agrolândia, SC - CEP: 88420-000.

	DEFUMADO DE 25 GRAMAS, UMA FATIA DE TOMATE, UMA TIRADE ALFACE, NÃO INFERIOR A LARGURA E COMPRIMENTO DOPÃO.				
18	Sanduíche em pão integral com no mínimo 25 gramas, com uma camada de margarina, uma fatia de queijo de 25 gramas, uma fatia de tomate, uma tira de alface, não inferior a largura e comprimento do pão. Data de fabricação do dia da entrega.	MATERIAL	CONSUMO	UNI	5000
19	Pão de queijo com peso mínimo de 20 gramas.	MATERIAL	CONSUMO	KG	600
20	Orelha de gato doce - crocante	MATERIAL	CONSUMO	KG	370
21	Pedaços de bolo de cenoura , com cobertura de chocolate, de no mínimo 50 gramas, sem recheio	MATERIAL	CONSUMO	KG	440
22	Pedaços de bolo Nega Maluca, duas camadas com recheio, de no mínimo 50 gramas.	MATERIAL	CONSUMO	KG	380
23	Pedaços de bolo Nega Maluca, sem recheio, com cobertura de chocolate, de no mínimo 50 gramas.	MATERIAL	CONSUMO	KG	400
24	Pedaços de bolo de no mínimo 50 gramas, sem recheio, sabores diversos (laranja, chocolate, limão, cenoura, banana e formigueiro) com coberturas diversas (chocolate, glacê, ganache)	MATERIAL	CONSUMO	KG	600
25	Pedaços de bolo tipo cuque, sem recheio, com cobertura tipo farofa, com peso entre 40g e 50 gramas.	MATERIAL	CONSUMO	KG	400
26	PEDAÇOS DE CUCA ALEMÃ, COM COBERTURASVARIADAS,	MATERIAL	CONSUMO	KG	449

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 19/07/2023 ÀS 14:18:01.  
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://ic.atende.net/pp6481/a1741e50>.Web Site: [www.agrolandia.sc.gov.br](http://www.agrolandia.sc.gov.br)

Telefone: (47)3534212 - (47)35344155



	PEDAÇOS ENTRE 40 E 50 GRS.				
27	Mini bomba com recheio sabores diversos (chocolate, baunilha, doce de leite e creme), com cobertura de chocolate branco ou ao leite derretido com peso mínimo de 30 gramas (para eventos especiais)	MATERIAL	CONSUMO	KG	50
28	Bolo decorado com cobertura de nata ou chantili em camadas com recheios diversos (tipo dois amores, brigadeiro, e frutas frescas) para eventos especiais.	MATERIAL	CONSUMO	KG	468
29	BOLO INGLÊS (MASSA BRANCA E CHOCOLATE)	MATERIAL	CONSUMO	UNI	30
30	Bolo integral de banana, composto de farinha de trigo integral, leite, óleo, banana, ovos, aveia, açúcar mascavo, canela e fermento em pó. Em forma redonda de bolo com furo no meio nas dimensões 0,23 x 0,23 x 0,12 cm em média. Assado. Com data de fabricação do dia da entrega.	MATERIAL	CONSUMO	KG	50
31	Biscoitos finos caseiros nos sabores de araruta, coco e polvilho.	MATERIAL	CONSUMO	KG	318
32	Bolacha de natal, sem pintar.	MATERIAL	CONSUMO	KG	300
33	Bolacha de natal pintada.	MATERIAL	CONSUMO	KG	300
34	Pão de mel com cobertura de chocolate ao leite. Ingredientes mínimos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, mel, gordura vegetal, chocolate, desde que permitidos por	MATERIAL	CONSUMO	KG	300

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 19/07/2023 ÀS 14:18:01 -03  
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://ic.atende.net/tp64b81a7f41e50>





**PREFEITURA MUNICIPAL DE AGROLÂNDIA**

**Secretária de Administração, Planejamento e Finanças.**

Rua dos Pioneiros, nº 109, Centro, Agrolândia, SC - CEP: 88420-000.

	legislação, podendo conter especiarias desde que não descaracterizem o sabor do produto, sem gorduras trans. Característicos: Cor, odor e sabor característicos do produto. Pesando de 20 a 25 gramas no mínimo, podendo variar tamanho de acordo com exigência do solicitante. Fabricação do dia da entrega.				
35	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e /ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo de 400 a 420 gramas.	MATERIAL	CONSUMO	PCT	100
36	Rosca de Polvilho. Unidade com no mínimo 350gr. Assada. Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com polvilho azedo e féculas ou não, e outras substâncias permitidas	MATERIAL	CONSUMO	PCT	100

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 19/07/2023 ÀS 14:18:03 PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR <https://c.atende.net/p64b81a1741e50>





	na legislação. Data de fabricação do dia da entrega. Validade e Peso em etiqueta.				
37	Pastel assado com recheio de queijo e presunto, carne e frango, com no mínimo 35 grs.	MATERIAL	CONSUMO	UNI	800
38	Pastel frito com recheio de queijo e presunto, carne e frango, com no mínimo 50 grs.	MATERIAL	CONSUMO	UNI	3700
39	Enrolado Misto (queijo e presunto)	MATERIAL	CONSUMO	KG	200
40	Enrolado misto (salsicha)	MATERIAL	CONSUMO	KG	200
41	Salgado assado de massa folhada com recheio de queijo e presunto, carne e frango, com no mínimo 35 gramas.	MATERIAL	CONSUMO	KG	30
42	Salgado assado tipo sfiha com recheio de queijo e presunto, carne, salsicha ou frango, com no mínimo 35 gramas.	MATERIAL	CONSUMO	KG	30
43	Salgado empanado, frito, com recheio de carne, frango, queijo, queijo e presunto com no mínimo 35 gramas.(para eventos especiais)	MATERIAL	CONSUMO	UNI	2000
44	Mini croissant salgado recheios de frango ou queijo e presunto (para eventos especiais)	MATERIAL	CONSUMO	UNI	1000
45	Pizza de calabresa e/ou frango com catupiry e/ou 4 queijos. Assada, peso não inferior a 700 gr, cortada em 16 pedaços em formato de triângulos. Massa própria de pizza, com molho de tomate, queijo e calabresa e/ou frango com catupiry e/ou 4 queijos, Regada com orégano.	MATERIAL	CONSUMO	KG	1000
46	SALADA DE FRUTA, (BANANA,	MATERIAL	CONSUMO	KG	300

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 19/07/2023 ÀS 14:18:03.  
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://ic.atendei.net/pe4b81a1741e50>.





	MAMÃO, MORANGO, MAÇA E KIWI), SERVIDO EM COPO PLÁSTICO, APROX. 125 G.				
47	Risóles - Salgadinho em formato de pastel, feito de massa cozida de farinha de trigo ,recheado com creme béchamel e carne moída, camarão, palmito, frango ou queijo.	MATERIAL	CONSUMO	KG	300
48	Fatia de pão de sanduíche, cortada ao meio (diagonal), com cobertura de patê e/ou sardinha e ovo	MATERIAL	CONSUMO	UNI	15000
49	PRESUNTO COZIDO - EMBALAGEM de 400 Gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF.	MATERIAL	CONSUMO	PCT	200
50	QUEIJO TIPO PRATO (LANCHE) FATIADO, Interfolhado. Embalado pelo fabricante. Embalagem de 400 Gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF.	MATERIAL	CONSUMO	PCT	300
51	PÃO FATIADO - TIPO SANDUÍCHE, APRESENTANDO A SUPERFÍCIE LISA, MACIA E BRILHANTE, NÃO QUEBRADIÇA, MIOLO	MATERIAL	CONSUMO	PCT	200

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 19/07/2023 ÀS 14:18:03.  
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR <https://c.atende.net/tp64b81aaf741e50>.







	CONSISTENTE. PEÇA FATIADA, FATIAS COM APROXIMADAMENTE 25G CADA, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, LEITE, FERMENTO BIOLÓGICO, OVOS E SAL. EMBALAGENS DE SACO POLIETILENO ATÓXICO, COM PESO APROXIMADO DE 500 GRAMAS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E DADOS DO FORNECEDOR.				
52	PÃO INTEGRAL FATIADO - APRESENTANDO A SUPERFÍCIE LISA, MACIA E BRILHANTE, NÃO QUEBRADIÇA, MIOLO CONSISTENTE. PEÇA FATIADA, FATIAS COM APROXIMADAMENTE 25G CADA, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, LEITE, FERMENTO BIOLÓGICO, OVOS E SAL. EMBALAGENS DE SACO POLIETILENO ATÓXICO, COM PESO APROXIMADO DE 500 GRAMAS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E DADOS DO FORNECEDOR.	MATERIAL	CONSUMO	PCT	200
53	MAIONESE, TIPO TRADICIONAL - COMPOSTO A BASE DE OVOS PASTEURIZADOS, SAL, AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. A	MATERIAL	CONSUMO	POTE	50

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM 19/07/2023 ÀS 14:18:03.  
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR <https://c.atende.net/pp64b81a1741e50>.





	EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. EMBALAGENS DE 500G. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.				
54	MARGARINA COM SAL. Embalagem de 400g a 500g contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em veículo fechado refrigerado, em embalagem e temperatura adequada (10°C ou de acordo com o fabricante) e respeitando as características do produto.	MATERIAL	CONSUMO	POTE	50

1.3. O registro de preços terá validade de 1 (um) ano.

## 2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Justifica-se a necessidade de aquisição desse material em função das demandas dos diversos setores em realizar eventos. Dessa forma, a realização do procedimento licitatório proporcionará condições favoráveis para atendimento dos eventos a serem realizados, bem como a redução de gastos, uma vez que a contratação pode ser realizada por meio de uma única licitação. A opção de contratar em registro de preços, além da inerente a aquisição de mercadoria perecível (alimentos prontos), cuja entrega deve ser feita na data da realização do evento, atende a necessidade pública por serem a quantidade de participantes e a frequência de treinamentos variáveis no tempo e as mesmas decorrem de disponibilidade de outros recursos, como deslocamento de pessoal e tipo de operações praticadas ou priorizadas no tempo. Por fim, esclarecemos ser imprescindível a licitação para eventual aquisição de lanches, marmitas, café e bebidas não alcoólicas, em conjunto com outros produtos a serem servidos, posto que há inter-relação entre eles, bem como a realização por meio de lote, visando a economia em





escala e melhoria de gestão dos materiais, uma vez que podem ocorrer solicitações de mais de um tipo de alimento para um determinado evento, e assim seus custos operacionais são diluídos sem que seja prejudicada a uniformização dos materiais.

2.2. A fundamentação da contratação está descrita detalhadamente no Estudo Técnico Preliminar, em anexo.

### **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

3.1. A solução proposta é a contratação de empresa especializada, pelo prazo de 1 (um) ano, para o fornecimento de lanches, marmitas, café e bebidas não alcoólicas para coffee break e refeições a serem servidos em reuniões, cursos e outros eventos organizados pelos diversos setores da Administração Pública Municipal, conforme as especificações/condições detalhadas no Item 1.

### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

4.1. Gêneros alimentícios têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

#### **4.2. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO, DOS LOCAIS E DOS PRAZOS**

4.2.1. A empresa CONTRATADA deverá estar apta a iniciar o fornecimento dos alimentos no **PRAZO MÁXIMO DE 24 (VINTE E QUATRO) HORAS** após a assinatura da Ata de Registro de Preços.

4.2.2. Para recebimento de demandas e para entregas, a CONTRATADA deverá disponibilizar atendimento telefônico e pela Internet (e-mail e/ou WhatsApp) no horário comercial (de segunda a sexta-feira, das 08:00 às 12:00 e das 13:30 às 17:00h), e atendimento excepcional fora do horário comercial, sem custo complementar para a CONTRATANTE, por meio de contato indicado pela CONTRATADA.

4.2.3. A CONTRATADA não poderá alterar o cardápio, salvo motivo de força maior ou caso fortuito e mediante solicitação prévia à CONTRATANTE, que irá avaliar e, desde que a não haja impacto no preço, nas características, na qualidade e na pontualidade do fornecimento, poderá, a seu critério, autorizar a alteração solicitada. Essa solicitação de alteração deverá ocorrer no mínimo 8 (oito) horas antes do evento.

4.2.3.1. Entende-se por “motivo de força maior ou caso fortuito”: a ocorrência de fato inevitável, imprevisto e alheio à vontade do fornecedor.

4.2.4. A CONTRATADA deverá manter controle de qualidade e absoluta higiene no preparo, manipulação, armazenamento e transporte dos alimentos, bebidas e demais itens.

4.2.5. Os itens de coffee break deverão ser entregues no local, data e hora indicados pela CONTRATANTE, adequadamente acondicionados em embalagens higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos.





4.2.6. Os produtos deverão ser entregues embalados, constando a identificação do fabricante, peso, descrição do produto contendo as especificações técnicas do mesmo e termo de garantia da mercadoria, tudo de acordo com o Código de Defesa do Consumidor, Lei Nº. 8.078/90.

4.2.7. Os produtos derivados do leite, as carnes e hortifrutigranjeiros deverão ser acondicionados de forma correta e transportados em condições adequadas para que não ocorra o perecimento.

4.2.8. Os gêneros não perecíveis deverão ter prazo de validade mínimo de 60 (sessenta) dias, a contar da data da entrega.

4.2.9. Os alimentos deverão ser preparados utilizando-se matéria-prima e insumos de primeira qualidade.

4.2.10. O transporte de alimentos e bebidas deverá ser realizado em veículo apropriado, devidamente higienizado.

4.2.11. Em todas as fases de preparação dos alimentos, deverão ser obedecidas as técnicas corretas de culinária, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação (físicos, químicos e biológicos), no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

4.2.12. Os alimentos preparados para determinado evento deverão ser consumidos naquele período e, no caso de eventual excedente, caberá ao Município, através da secretaria solicitante, determinar a sua destinação.

4.2.13. Qualquer tipo de alimento, anteriormente preparado pela compromissária fornecedora, não poderá ser reutilizado no preparo de lanches e congêneres a serem servidos nos outros eventos organizados pelo Município.

4.2.14. Os alimentos prontos, como bolos, salgados e doces, deverão ser entregues em embalagens próprias, adequadas ao tamanho de cada encomenda, embalados corretamente, não podendo haver nenhum tipo de fissuras nas embalagens, sendo, ainda, dispostos em embalagens descartáveis, que não poderão ser reutilizadas pela CONTRATADA.

4.2.15. Na entrega dos alimentos prontos, devidamente embalados, o recebedor dos produtos deverá abrir e conferir a quantidade, tipo e qualidade dos mesmos, na presença da pessoa que o estiver entregando.

4.2.16. As quantidades explicitadas no Item 1 são meras estimativas para 1 (um) ano, e não obrigam o Município de Agrolândia a demandá-las durante o período, servindo apenas como referência.

4.2.17. A organização dos alimentos e bebidas no local do evento deverá ser providenciada pela CONTRATADA, com antecedência mínima de 30 minutos do horário previsto na ordem de serviço. A





reposição dos produtos no decorrer do evento será por conta de funcionários do Município de Agrolândia ou outros contratados para esse fim.

4.2.18. As bebidas deverão estar na temperatura adequada ao consumo no horário do lanche/da refeição, sendo que a CONTRATADA deverá acondicioná-las corretamente para tal.

4.2.19. A CONTRATADA deverá fornecer todos os vasilhames, utensílios e acessórios necessários à execução dos serviços, tais como louças de boa qualidade, toalhas sempre limpas e de boa qualidade (brancas e coloridas), cobre manchas, vasilhames, copos, bandejas descartáveis, guardanapos, talheres, jarras, vasilhas para gelo, porta-copos, protetores descartáveis de copos e bandejas, adoçantes, etc.

4.2.20. Os alimentos e bebidas deverão ser servidos em quantidade suficiente para atender ao número de pessoas indicado na ordem de serviço, conforme o tipo de cardápio, quantitativos e especificações.

4.2.21. A CONTRATADA deverá recolher seus pertences ao final do evento.

4.2.22. Os serviços aqui especificados não excluem outros serviços complementares que se façam necessários ao cumprimento do solicitado. Eventualmente, o serviço deverá ser prestado fora do horário comercial.

4.2.23. A CONTRATADA deve estar preparada para, eventualmente, atender a mais de 1 (um) evento simultaneamente e em locais diferentes.

4.2.24. Os produtos deverão ser entregues acondicionados devidamente em embalagens térmicas e higiênicas, que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos.

4.2.25. Quando do fornecimento de café, chá ou chocolate quente, a CONTRATADA deverá oferecer garrafas térmicas limpas, de boa apresentação e qualidade, com etiquetas/tags sobre o conteúdo.

4.2.26. A CONTRATADA garantirá a qualidade dos produtos, ficando sujeita às penalidades previstas quando entregar os produtos em desconformidade com o que foi contratado.

4.2.27. A CONTRATADA deverá observar as normas sanitárias vigentes para o transporte de alimentos para consumo humano, especialmente, quanto aos seguintes requisitos:

- ✓ As caixas onde são transportadas as mercadorias não podem estar em contato com a cabine do condutor;
- ✓ As paredes devem ser lisas;
- ✓ Os estrados devem ser resistentes e impermeáveis, e devem facilitar a circulação do ar;
- ✓ Devem ter dispositivos de refrigeração, para que se mantenha a conservação dos produtos que necessitem;
- ✓ O transporte de pão não deve ter a superfície forrada com tecido;
- ✓ Os equipamentos de ventilação natural devem estar desligados com o veículo carregado.

4.2.28. Todos os custos com o fornecimento são de responsabilidade da CONTRATADA, incluindo a preparação dos alimentos, acondicionamento, embalagens descartáveis, transporte (delivery),





conferência da entrega junto com o representante da CONTRATANTE e, quando solicitado pela CONTRATANTE, auxílio (no momento da entrega) na disposição dos itens na(s) mesa(s) onde os mesmos serão servidos.

4.2.29. ESTÁ INCLUÍDO nas obrigações da CONTRATADA a disponibilização de pessoa(s) de sua equipe para ajudar a servir os alimentos aos participantes dos eventos realizados pela CONTRATANTE.

4.2.30. A CONTRATANTE poderá solicitar amostras dos itens contratados para a aceitação definitiva, visando garantir a qualidade dos produtos a serem fornecidos.

4.2.31. Os quantitativos a serem entregues não poderão ser alterados pela CONTRATADA sem anuência da CONTRATANTE.

4.2.32. A CONTRATANTE poderá solicitar quaisquer dos itens listados, conforme as especificações e dentro dos limites e quantitativos previstos no Edital.

4.2.33. A solicitação de fornecimento será feita pela CONTRATANTE, de acordo com a necessidade, dentro do prazo contratual e da cota estimada.

### **4.3. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

4.3.1. Executar fielmente as obrigações decorrentes do instrumento convocatório e seus anexos, da proposta de preços e da Ata de Registro de Preços a serem firmados, em conformidade com as cláusulas avençadas e normas vigentes, de forma a não interferir no bom andamento da rotina de funcionamento da Administração Pública Municipal.

4.3.2. Cumprir todas as orientações da Administração Pública Municipal, para o fiel desempenho das atividades específicas.

4.3.3. Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da Administração Pública Municipal, prestando todos os esclarecimentos solicitados de forma clara, concisa e lógica, atendendo prontamente às reclamações formuladas.

4.3.4. Arcar com as reclamações levadas ao seu conhecimento por parte da fiscalização, cuidando imediatamente das providências necessárias para a correção, evitando a repetição dos fatos.

4.3.5. Relatar toda e qualquer irregularidade observada em função da prestação dos serviços.

4.3.6. Manter preposto responsável pela execução do ajuste durante o seu período de vigência, para representá-la sempre que for preciso.

4.3.7. Manter seus empregados identificados por crachá e uniforme quando em trabalho, devendo substituí-los, imediatamente, caso sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas disciplinares do órgão adquirente.





4.3.8. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a Administração.

4.3.9. Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando seus empregados forem vítimas na execução dos serviços ou em conexão com eles, ainda que ocorridos nas dependências da Administração Pública Municipal.

4.3.10. Responder por quaisquer danos causados diretamente a bens de propriedade da Administração Pública Municipal, quando ocasionados pelos empregados da empresa, durante a realização dos eventos.

4.3.11. Arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados, quando da realização dos serviços.

4.3.12. Comunicar ao fiscal designado pela Administração Pública Municipal, por escrito, qualquer anormalidade ou impropriedade verificada, e prestar os esclarecimentos necessários, para deliberação e eventuais mudanças dos detalhes por parte da Administração Pública Municipal, durante o planejamento do evento.

4.3.13. Manter, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, as condições de habilitação exigidas no Edital.

4.3.14. Zelar pela perfeita execução dos serviços, sanando as eventuais falhas, imediatamente após sua verificação.

4.3.15. Prestar os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo o local do evento sempre em perfeita ordem.

4.3.16. Produzir, embalar, acondicionar e transportar os alimentos obedecendo às normas legais, dentro de rigorosos padrões de higiene.

4.3.17. Servir os alimentos em perfeitas condições de consumo, dentro de seu prazo de validade, sem propriedades tóxicas ou alergênicas, responsabilizando-se pela qualidade dos mesmos, restando certo que a Administração Pública Municipal não disponibilizará ao fornecedor fritadeira, forno, fogão, freezer, geladeira ou quaisquer outros equipamentos, não cabendo nenhuma responsabilidade da guarda daqueles porventura utilizados na prestação do serviço.

4.3.17.1. Serão considerados em perfeitas condições de consumo os alimentos servidos dentro das características de aquecimento (pratos quentes, etc.) ou refrigeração (pratos frios, sucos, etc.).

4.3.18. Providenciar a imediata troca de todo equipamento que vier a apresentar defeito durante a realização de qualquer evento.





4.3.19. Manter, por si, por seus prepostos e empregados, irrestrito e total sigilo sobre quaisquer dados que lhe sejam fornecidos, sobretudo quanto à estratégia de atuação da Administração Pública Municipal.

4.3.20. Realizar todas as transações comerciais necessárias à execução dos serviços exclusivamente em seu próprio nome.

4.3.21. Fornecer todos os produtos necessários para a higienização e limpeza dos utensílios utilizados.

#### **4.4. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE**

4.4.1. Rejeitar todo e qualquer produto que não atenda aos requisitos constantes nas especificações do Item 1.

4.4.2. Efetuar o pagamento na forma e no prazo estabelecido no contrato e/ou empenho.

4.4.3. Em caso de erro de execução do contrato, execução imperfeita, mora de execução, inadimplemento contratual ou não veracidade das informações prestadas, a LICITANTE ou a CONTRATADA está sujeita às sanções dispostas em Lei e nos termos do contrato acertado entre as partes.

4.4.4. Exigir o cumprimento do objeto, segundo suas especificações, prazos e demais condições.

4.4.5. Acompanhar a entrega dos produtos e avaliar a sua qualidade, sem prejuízo da responsabilidade da CONTRATADA, podendo rejeitá-los, mediante justificativa.

4.4.6. Fornecer as instruções necessárias à entrega dos produtos e cumprir com os pagamentos nas condições dos preços pactuados.

4.4.7. Proceder a mais ampla fiscalização sobre o fiel cumprimento do objeto deste instrumento, sem prejuízo da responsabilidade da CONTRATADA.

4.4.8. Indicar os responsáveis pela fiscalização e acompanhamento da entrega dos produtos.

4.4.9. A CONTRATANTE, através de servidores previamente designados, poderá exercer ampla, irrestrita e permanente fiscalização de todas as fases do fornecimento do objeto contratado e do comportamento do pessoal da CONTRATADA, sem prejuízo da obrigação da última de fiscalizar seus empregados, prepostos ou subordinados, como gestora e cogestores do contrato.

4.5. A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.6. Para fornecimento/prestação dos serviços pretendidos, os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como







apresentar os documentos exigidos no Edital, a título habilitação, nos termos do art. 62 da Lei Federal nº 14.133/2021.

## **5. FORMA DE PAGAMENTO**

5.1. Após a aquisição dos materiais, a CONTRATADA deverá enviar à CONTRATANTE a nota fiscal/fatura correspondente ao volume de material adquirido para conferência e aprovação, através do servidor responsável, legalmente constituído para esse fim.

5.1.1. Pela aquisição dos materiais, quando devidamente solicitados e entregues, a CONTRATANTE pagará à LICITANTE vencedora o valor constante em sua proposta comercial, registrado em ata, sem qualquer ônus ou acréscimo.

5.2. Nos preços ofertados nas propostas das licitantes, deverão estar inclusas, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo, transportes, tributos, taxas de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação, ou que venham a implicar no fiel cumprimento do contrato, não cabendo à Municipalidade, nenhum custo adicional.

5.3. Os pagamentos serão efetuados mediante termo de constatação da aquisição dos materiais, emitido pela secretaria requisitante, conforme ordem cronológica, após a aceitação e atesto das notas fiscais/faturas.

5.3.1. Os pagamentos serão creditados em favor da CONTRATADA por meio de depósito bancário em conta corrente indicada na proposta, contendo o nome do banco, agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito.

5.3.2. Do montante devido, serão deduzidos os valores referentes à retenção de tributos e contribuições nos termos e gradação da legislação fiscal pertinente.

5.4. A licitante vencedora deverá, obrigatoriamente, emitir nota fiscal/fatura com CNPJ idêntico ao apresentado para fins de habilitação no certame e, conseqüentemente, lançado no instrumento contratual.

## **6. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

6.1. Conforme disposto no item 4, o futuro contratado será selecionado mediante processo licitatório na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

## **7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

7.1. Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ 657.691,65.

7.2. Tal valor é obtido pela soma dos valores unitários de cada item multiplicados por suas respectivas quantidades, conforme tabela abaixo:





ITEM	UNI	QUANT	DESCRIÇÃO	MÉDIA (R\$)
01	UNI	550	Garrafa de água c/ gás 500 ml	<b>1,32</b>
02	UNI	800	Garrafa de água s/ gás 500 ml	<b>1,19</b>
03	UNI	2000	ÁGUA MINERAL GALÃO 20 LITROS	<b>15,50</b>
04	UNI	300	Suco Néctar de frutas pronto para beber diversos sabores (uva, morango, laranja, maracujá e abacaxi), em embalagem longa vida 1 litro.	<b>9,43</b>
05	UNI	1200	Garrafas de refrigerante, embalagem pet de 2 litros diversos sabores: Cola ( contendo em sua formulação extrato de noz de cola); Limão ( Contendo em sua formulação suco natural de limão); Guaraná (contendo em sua formulação no mínimo 0,025 de semente de guaraná);Laranja (contendo em sua formulação no mínimo 10% de suco natural de laranja).	<b>8,66</b>
06	LT	400	Café pronto sem açúcar preto	<b>7,10</b>
07	LT	400	Café pronto adoçado preto	<b>7,12</b>
08	LT	400	CAFÉ PRONTO SEM AÇÚCAR COM LEITE	<b>11,33</b>
09	LT	400	Café pronto adoçado com leite	<b>11,50</b>
10	UNI	500	REFEIÇÃO SERVIDA NO ESTABELICIMENTO TIPO BUFFET LIVRE: ARROZ, FEIJÃO(CARIOCA OU PRETO), 2 OPÇÕES DE CARNES (FRANGO, SUÍNA OU BOVINA), 06(SEIS) SALADAS (PRATOS FRIOS), 04(QUATRO) GUARNIÇÕES (LASANHA, NHOQUE, MASSAS, BATATA, MANDIOCA, PANQUECA, TORTA SALGADA, BANANA FRITA, LEGUMES REFOGADOS). SOBREMESA E SUCO DE 300 ml.	<b>58,50</b>
11	UNI	300	I - Tipo de Almoço e Janta - Maionese de batatas,arroz, macarrão, mandioca de forno, mandioca frita, batata sotê, farofa c/ bacon e batata palha, 5 tipos salada (3 cozidas e 02 cruas), Carne: Frango(coxa e sobre coxa), carne de panela, bolo de carne.	<b>58,50</b>
12	UNI	130	II - Tipo de Almoço e Janta - Maionese de batatas,arroz, pastelão, lasanha, suflê de milho, torta de legumes, farofa c/ bacon e batata palha, 6 tiposalada (3 cozidas e 03 cruas), Carne: Costela assada, carne suína, Frango (coxa e sobre coxa), bolode carne.Sobremesa: Sagu de vinho e outros	<b>58,50</b>
13	UNI	110	Café da Manhã - Cuca 03 sabores, pão chimiado compatê, uma fatia de queijo e uma fatia de presunto., pão de queijo, rosca de polvilho, nega maluca com cobertura ou bolo de cenoura com cobertura. Umagarrafa de café com capacidade para 10 lts., e umagarrafa de leite com capacidade para 10 litros. Frutas da época (03 tipos).	<b>58,50</b>



**PREFEITURA MUNICIPAL DE AGROLÂNDIA****Secretária de Administração, Planejamento e Finanças.**

Rua dos Pioneiros, nº 109, Centro, Agrolândia, SC - CEP: 88420-000.

14	UNI	300	Cardápio Marmita: arroz, feijão (carioca ou preto), carne (frango, suína ou bovina), 02(duas) saladas (uma crua e uma cozida), 01(uma) guarnição (lasanha, nhoque, massas, batata, mandioca, panqueca, torta salgada, banana frita, legumes refogados).Peso aproximado de 650 a 700 grs.	<b>36,67</b>
15	UNI	9000	SANDUÍCHE EM PÃO FRANCÊS, COM NO MÍNIMO 25 GRAMAS,COM UMA CAMADA DE MARGARINA, UMA FATIA DE QUEIJO DE 25 GRAMAS E UMA FATIA DE PRESUNTO COZIDO DE 25GRAMAS.	<b>5,23</b>
16	UNI	4500	SANDUÍCHE EM MINI PÃO DE LEITE,COM NO MÍNIMO 25 GRAMAS, COM UMA CAMADA DE MARGARINA, UMA FATIA DE QUEIJO DE 25 GRAMAS E UMA FATIA DE PEITO DE AVE DEFUMADO DE 25 GRAMAS, UMA FATIA DE TOMATE, UMA TIRADE ALFACE, NÃO INFERIOR A LARGURA E COMPRIMENTO DOPÃO.	<b>5,33</b>
17	KG	5000	Sanduíche em pão integral com no mínimo 25 gramas, com uma camada de margarina, uma fatia de queijo de 25 gramas, uma fatia de tomate, uma tira de alface, não inferior a largura e comprimento do pão. Data de fabricação do dia da entrega.	<b>6,33</b>
18	KG	600	Pão de queijo com peso mínimode 20 gramas.	<b>37,00</b>
19	KG	370	Orelha de gato doce - crocante	<b>36,67</b>
20	KG	440	Pedaços de bolo de cenoura , com cobertura de chocolate, de no mínimo 50 gramas, sem recheio	<b>38,83</b>
21	KG	380	Pedaços de bolo Nega Maluca, duas camadas com recheio, de no mínimo 50 gramas.	<b>38,83</b>
22	KG	400	Pedaços de bolo Nega Maluca, sem recheio, com cobertura de chocolate, de no mínimo 50 gramas.	<b>38,83</b>
23	KG	600	Pedaços de bolo de no mínimo 50 gramas, sem recheio, sabores diversos (laranja, chocolate, limão, cenoura, banana e formigueiro) com coberturas diversas (chocolate, glacê, ganache)	<b>32,67</b>
24	KG	400	Pedaços de bolo tipo cuque, sem recheio, com cobertura tipo farofa, com pesoentre 40g e 50 gramas.	<b>29,67</b>
25	KG	449	PEDAÇOS DE CUCA ALEMÃ, COM COBERTURASVARIADAS, PEDAÇOS ENTRE 40 E 50 GRS.	<b>29,67</b>
26	KG	50	Mini bomba com recheio sabores diversos (chocolate, baunilha, doce de leitee creme), com coberturade chocolate branco ou ao leite derretido com peso mínimo de 30 gramas (para eventos especiais)	<b>58,67</b>
27	UNI	468	Bolo decorado com cobertura de nata ou chantili emcamadas	<b>57,67</b>

Web Site: [www.agrolandia.sc.gov.br](http://www.agrolandia.sc.gov.br)

Telefone: (47)3534212 - (47)35344155





			com recheios diversos (tipo dois amores, brigadeiro, e frutas frescas) para eventos especiais.	
28	KG	30	BOLO INGLÊS (MASSA BRANCA E CHOCOLATE)	<b>29,17</b>
29	KG	50	Bolo integral de banana, composto de farinha de trigo integral, leite, óleo, banana, ovos, aveia, açúcar mascavo, canela e fermento em pó. Em forma redonda de bolo com furo no meio nas dimensões 0,23 x 0,23 x 0,12 cm em média. Assado. Com data de fabricação do dia da entrega.	<b>57,67</b>
30	KG	318	Biscoitos finos caseiros nos sabores de araruta, coco e polvilho.	<b>39,67</b>
31	KG	300	Bolacha denatal, sem pintar.	<b>39,50</b>
32	KG	300	Bolacha de natal pintada.	<b>46,00</b>
33	PCT	300	Pão de mel com cobertura de chocolate ao leite. Ingredientes mínimos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, mel, gordura vegetal, chocolate, desde que permitidos por legislação, podendo conter especiarias desde que não descaracterizem o sabor do produto, sem gorduras trans. Característicos: Cor, odor e sabor característicos do produto. Pesando de 20 a 25 gramas no mínimo, podendo variar tamanho de acordo com exigência do solicitante. Fabricação do dia da entrega.	<b>47,67</b>
34	PCT	100	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e /ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo de 400 a 420 gramas.	<b>8,03</b>
35	UNI	100	Rosca de Polvilho. Unidade com no mínimo 350gr. Assada. Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com polvilho azedo e féculas ou não, e outras substâncias permitidas na legislação. Data de fabricação do dia da entrega. Validade e Peso em etiqueta.	<b>26,00</b>
36	UNI	800	Pastel assado com recheio de queijo e presunto, carne e frango, com no mínimo 35 grs.	<b>1,36</b>
37	KG	3700	Pastel frito com recheio de queijo e presunto, carne e frango, com no mínimo 50 grs.	<b>1,46</b>





38	KG	200	Enrolado Misto (queijo e presunto)	<b>38,67</b>
39	KG	200	Enrolado misto (salsicha)	<b>38,33</b>
40	KG	30	Salgado assado de massa folhada com recheio de queijo e presunto, carne e frango, com no mínimo 35 gramas.	<b>57,00</b>
41	UNI	30	Salgado assado tipo sfiha com recheio de queijo e presunto, carne, salsicha ou frango, com no mínimo 35 gramas.	<b>38,67</b>
42	UNI	2000	Salgado empanado, frito, com recheio de carne, frango, queijo, queijo e presunto com no mínimo 35 gramas.(para eventos especiais)	<b>7,50</b>
43	KG	1000	Mini croissant salgado recheios de frango ou queijo e presunto (para eventos especiais)	<b>2,77</b>
44	KG	1000	Pizza de calabresa e/ou frango com catupiry e/ou 4 queijos. Assada, peso não inferior a 700 gr, cortada em 16 pedaços em formato de triângulos. Massa própria de pizza, com molho de tomate, queijo e calabresa e/ou frango com catupiry e/ou 4 queijos, Regada com orégano.	<b>46,83</b>
45	KG	300	SALADA DE FRUTA, (BANANA, MAMÃO, MORANGO, MAÇA E KIWI), SERVIDO EM COPO PLÁSTICO, APROX. 125 G.	<b>15,33</b>
46	KG	300	Risóles - Salgadinho em formato de pastel, feito de massa cozida de farinha de trigo, recheado com creme béchamel e carne moída, camarão, palmito, frango ou queijo.	<b>38,33</b>
47	UNI	15000	Fatia de pão de sanduíche, cortada ao meio (diagonal), com cobertura de patê e/ou sardinha e ovo	<b>5,77</b>
48	PCT	200	PRESUNTO COZIDO - EMBALAGEM de 400 Gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF.	<b>13,83</b>
49	PCT	300	QUEIJO TIPO PRATO (LANCHE) FATIADO, Interfolhado. Embalado pelo fabricante. Embalagem de 400 Gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF.	<b>18,33</b>
50	PCT	200	PÃO FATIADO - TIPO SANDUÍCHE, APRESENTANDO A SUPERFÍCIE LISA, MACIA E BRILHANTE, NÃO QUEBRADIÇA, MIOLO CONSISTENTE. PEÇA FATIADA, FATIAS COM APROXIMADAMENTE 25G CADA, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, LEITE, FERMENTO BIOLÓGICO, OVOS E SAL. EMBALAGENS DE SACO POLIETILENO ATÓXICO, COM PESO	<b>7,17</b>





			APROXIMADO DE 500 GRAMAS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E DADOS DO FORNECEDOR.	
51	PCT	200	PÃO INTEGRAL FATIADO - APRESENTANDO A SUPERFÍCIE LISA, MACIA E BRILHANTE, NÃO QUEBRADIÇA, MIOLO CONSISTENTE. PEÇA FATIADA, FATIAS COM APROXIMADAMENTE 25G CADA, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, LEITE, FERMENTO BIOLÓGICO, OVOS E SAL. EMBALAGENS DE SACO POLIETILENO ATÓXICO, COM PESO APROXIMADO DE 500 GRAMAS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E DADOS DO FORNECEDOR.	<b>10,50</b>
52	PT	50	MAIONESE, TIPO TRADICIONAL - COMPOSTO A BASE DE OVOS PASTEURIZADOS, SAL, AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. EMBALAGENS DE 500G. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	<b>11,60</b>
53	PT	50	MARGARINA COM SAL. Embalagem de 400g a 500g contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em veículo fechado refrigerado, em embalagem e temperatura adequada (10°C ou de acordo com o fabricante) e respeitando as características do produto.	<b>9,13</b>

7.3. Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal n.º 045, de 31 de março de 2023, que estabelece o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens, contratação de serviços em geral e para contratação de obras e serviços de engenharia no âmbito do Município de Agrolândia, nos termos do art. 23, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.4. Os preços de referência foram obtidos por meio de pesquisa realizada com empresas, há menos de 6 (seis) meses, observado o art. 24º do Decreto Municipal Nº 045, de 31 de março de 2023. Para a mesma, foi priorizada consulta direta a fornecedores deste município, pois a grande maioria dos resultados obtidos no Painel de Preços e no PNCP não atende às especificações dos itens relacionados no Item 1.

7.5. As providências tomadas quanto à pesquisa de preços estão descritas detalhadamente no Formulário de Pesquisa de Preços, em anexo.





## **8. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

8.1. O dispêndio financeiro decorrente da contratação ora pretendida decorrerá de diversas dotações orçamentárias, de acordo com as demandas de diferentes secretarias.





**ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

Apresentamos nossa proposta para aquisição do objeto do presente Pregão, na Forma Eletrônica acatando todas as estipulações consignadas no respectivo Edital e seus anexos.

IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:

NOME DA EMPRESA:

CNPJ e INSCRIÇÃO ESTADUAL:

REPRESENTANTE e CARGO:

CARTEIRA DE IDENTIDADE e CPF:

ENDEREÇO e TELEFONE:

CONTA BANCÁRIA – BANCO:

AGÊNCIA:

CONTA CORRENTE:

ITENS	DESCRIÇÃO	MARCA	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1.	Garrafa de água c/ gás 500 ml		550	UNI		
2.	Garrafa de água s/ gás 500 ml		800	UNI		
3.	ÁGUA MINERAL GALÃO 20 LITROS		2000	UNI		
4.	Suco Néctar de frutas pronto para beber diversos sabores (uva, morango, laranja, maracujá e abacaxi), em embalagem longa vida de 1 litro.		300	UNI		
5.	Garrafas de refrigerante, embalagem pet de 2 litros diversos sabores: Cola (contendo em sua formulação extrato de noz de cola); Limão (Contendo em sua formulação suco natural de limão); Guaraná (contendo em sua formulação no mínimo 0,025 de semente de guaraná);Laranja (contendo em sua formulação no mínimo 10% de suco natural de laranja).		1200	UNI		
6.	Café pronto sem açúcar preto		400	LT		
7.	Café pronto adoçado preto		400	LT		
8.	CAFÉ PRONTO SEM AÇÚCAR COM LEITE		400	LT		
9.	Café pronto adoçado com leite		400	LT		

Web Site: [www.agrolandia.sc.gov.br](http://www.agrolandia.sc.gov.br)

Telefone: (47)3534212 - (47)35344155





**PREFEITURA MUNICIPAL DE AGROLÂNDIA****Secretária de Administração, Planejamento e Finanças.**

Rua dos Pioneiros, nº 109, Centro, Agrolândia, SC - CEP: 88420-000.

10.	REFEIÇÃO SERVIDA NO ESTABELICIMENTO TIPO BUFFET LIVRE: ARROZ, FEIJÃO(CARIOCA OU PRETO), 2 OPÇÕES DE CARNES (FRANGO, SUÍNA OU BOVINA), 06(SEIS) SALADAS (PRATOS FRIOS), 04(QUATRO) GUARNIÇÕES (LASANHA, NHOQUE, MASSAS, BATATA, MANDIOCA, PANQUECA, TORTA SALGADA, BANANA FRITA, LEGUMES REFOGADOS). SOBREMESA E SUCO DE 300 ml.		500	UNI		
11.	I - Tipo de Almoço e Janta - Maionese de batatas, arroz, macarrão, mandioca de forno, mandioca frita, batata sotê, farofa c/ bacon e batata palha, 5 tipos salada (3 cozidas e 02 cruas), Carne: Frango(coxa e sobre coxa), carne de panela, bolo de carne.		300	UNI		
12.	II - Tipo de Almoço e Janta - Maionese de batatas, arroz, pastelão, lasanha, suflê de milho, torta de legumes, farofa c/ bacon e batata palha, 6 tipos salada (3 cozidas e 03 cruas), Carne: Costela assada, carne suína, Frango (coxa e sobre coxa), bolo de carne. Sobremesa: Sagu de vinho e outros		130	UNI		
13.	Café da Manhã - Cuca 03 sabores, pão chimiado com patê, uma fatia de queijo e uma fatia de presunto., pão de queijo, rosca de polvilho, nega maluca com cobertura ou bolo de cenoura com cobertura. Uma garrafa de café com capacidade para 10		110	UNI		

Web Site: [www.agrolandia.sc.gov.br](http://www.agrolandia.sc.gov.br)

Telefone: (47)3534212 - (47)35344155





	lts., e uma garrafa de leite com capacidade para 10 litros. Frutas da época (03 tipos).					
14.	Cardápio Marmitta: arroz, feijão (carioca ou preto), carne (frango, suína ou bovina), 02(duas) saladas (uma crua e uma cozida), 01(uma) guarnição (lasanha, nhoque, massas, batata, mandioca, panqueca, torta salgada, banana frita, legumes refogados).Peso aproximado de 650 a 700 grs.		300	UNI		
15.	SANDUÍCHE EM PÃO FRANCÊS, COM NO MÍNIMO 25 GRAMAS,COM UMA CAMADA DE MARGARINA, UMA FATIA DE QUEIJO DE 25 GRAMAS E UMA FATIA DE PRESUNTO COZIDO DE 25GRAMAS.		9000	UNI		
16.	SANDUÍCHE EM MINI PÃO DE LEITE,COM NO MÍNIMO 25 GRAMAS, COM UMA CAMADA DE MARGARINA, UMA FATIA DE QUEIJO DE 25 GRAMAS E UMA FATIA DE PEITO DE AVE DEFUMADO DE 25 GRAMAS, UMA FATIA DE TOMATE, UMA TIRADE ALFACE, NÃO INFERIOR A LARGURA E COMPRIMENTO DOPÃO.		4500	UNI		
17.	Sanduíche em pão integral com no mínimo 25 gramas, com uma camada de margarina, uma fatia de queijo de 25 gramas, uma fatia de tomate, uma tira de alface, não inferior a largura e comprimento do pão. Data de fabricação do dia da entrega.		5000	KG		
18.	Pão de queijo com peso mínimo de 20 gramas.		600	KG		

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/07/2023 14:18 -03:00 - 03  
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://ic.atende.net/tp64b81a7f41e50>.





19.	Orelha de gato doce - crocante		370	KG		
20.	Pedaços de bolo de cenoura , com cobertura de chocolate, de no mínimo 50 gramas, sem recheio		440	KG		
21.	Pedaços de bolo Nega Maluca, duas camadas com recheio, de no mínimo 50 gramas.		380	KG		
22.	Pedaços de bolo Nega Maluca, sem recheio, com cobertura de chocolate, de no mínimo 50 gramas.		400	KG		
23.	Pedaços de bolo de no mínimo 50 gramas, sem recheio, sabores diversos (laranja, chocolate, limão, cenoura, banana e formigueiro) com coberturas diversas (chocolate, glacê, ganache)		600	KG		
24.	Pedaços de bolo tipo cuque, sem recheio, com cobertura tipo farofa, com peso entre 40g e 50 gramas.		400	KG		
25.	PEDAÇOS DE CUCA ALEMÃ, COM COBERTURAS VARIADAS, PEDAÇOS ENTRE 40 E 50 GRS.		449	KG		
26.	Mini bomba com recheio sabores diversos (chocolate, baunilha, doce de leite e creme), com cobertura de chocolate branco ou ao leite derretido com peso mínimo de 30 gramas (para eventos especiais)		50	KG		
27.	Bolo decorado com cobertura de nata ou chantili em camadas com recheios diversos (tipo dois amores, brigadeiro, e frutas frescas) para eventos especiais.		468	UNI		
28.	BOLO INGLÊS (MASSA BRANCA E CHOCOLATE)		30	KG		





29.	Bolo integral de banana, composto de farinha de trigo integral, leite, óleo, banana, ovos, aveia, açúcar mascavo, canela e fermento em pó. Em forma redonda de bolo com furo no meio nas dimensões 0,23 x 0,23 x 0,12 cm em média. Assado. Com data de fabricação do dia da entrega.		50	KG		
30.	Biscoitos finos caseiros nos sabores de araruta, coco e polvilho.		318	KG		
31.	Bolacha de natal, sem pintar.		300	KG		
32.	Bolacha de natal pintada.		300	KG		
33.	Pão de mel com cobertura de chocolate ao leite. Ingredientes mínimos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, mel, gordura vegetal, chocolate, desde que permitidos por legislação, podendo conter especiarias desde que não descaracterizem o sabor do produto, sem gorduras trans. Característicos: Cor, odor e sabor característicos do produto. Pesando de 20 a 25 gramas no mínimo, podendo variar tamanho de acordo com exigência do solicitante. Fabricação do dia da entrega.		300	PCT		
34.	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e /ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na		100	PCT		

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/07/2023 14:18 -03:00 - 03  
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://ic.atende.net/tp64b81a1741e50>.





	composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo de 400 a 420 gramas.					
35.	Rosca de Polvilho. Unidade com no mínimo 350gr. Assada. Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com polvilho azedo e féculas ou não, e outras substâncias permitidas na legislação. Data de fabricação do dia da entrega. Validade e Peso em etiqueta.		100	UNI		
36.	Pastel assado com recheio de queijo e presunto, carne e frango, com no mínimo 35 grs.		800	UNI		
37.	Pastel frito com recheio de queijo e presunto, carne e frango, com no mínimo 50 grs.		3700	KG		
38.	Enrolado Misto (queijo e presunto)		200	KG		
39.	Enrolado misto (salsicha)		200	KG		
40.	Salgado assado de massa folhada com recheio de queijo e presunto, carne e frango, com no mínimo 35 gramas.		30	KG		
41.	Salgado assado tipo sfiha com recheio de queijo e presunto,		30	UNI		





	carne, salsicha ou frango, com no mínimo 35 gramas.					
42.	Salgado empanado, frito, com recheio de carne, frango, queijo, queijo e presunto com no mínimo 35 gramas.(para eventos especiais)		2000	UNI		
43.	Mini croissant salgado recheios de frango ou queijo e presunto (para eventos especiais)		1000	KG		
44.	Pizza de calabresa e/ou frango com catupiry e/ou 4 queijos. Assada, peso não inferior a 700 gr, cortada em 16 pedaços em formato de triângulos. Massa própria de pizza, com molho de tomate, queijo e calabresa e/ou frango com catupiry e/ou 4 queijos, Regada com orégano.		1000	KG		
45.	SALADA DE FRUTA, (BANANA, MAMÃO, MORANGO, MAÇA E KIWI), SERVIDO EM COPO PLÁSTICO, APROX. 125 G.		300	KG		
46.	Risóles - Salgadinho em formato de pastel, feito de massa cozida de farinha de trigo, recheado com creme béchamel e carne moída, camarão, palmito, frango ou queijo.		300	KG		
47.	Fatia de pão de sanduíche, cortada ao meio (diagonal), com cobertura de patê e/ou sardinha e ovo.		15000	UNI		
48.	PRESUNTO COZIDO - EMBALAGEM de 400 Gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e o número de		200	PCT		





	registro no Ministério da Agricultura/ SIF.					
49.	QUEIJO TIPO PRATO (LANCHE) FATIADO, Interfolhado. Embalado pelo fabricante. Embalagem de 400 Gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF.		300	PCT		
50.	PÃO FATIADO - TIPO SANDUÍCHE, APRESENTANDO A SUPERFÍCIE LISA, MACIA E BRILHANTE, NÃO QUEBRADIÇA, MIOLO CONSISTENTE. PEÇA FATIADA, FATIAS COM APROXIMADAMENTE 25G CADA, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, LEITE, FERMENTO BIOLÓGICO, OVOS E SAL. EMBALAGENS DE SACO POLIETILENO ATÓXICO, COM PESO APROXIMADO DE 500 GRAMAS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E DADOS DO FORNECEDOR.		200	PCT		
51.	PÃO INTEGRAL FATIADO - APRESENTANDO A SUPERFÍCIE LISA, MACIA E BRILHANTE, NÃO QUEBRADIÇA, MIOLO CONSISTENTE. PEÇA FATIADA, FATIAS COM APROXIMADAMENTE 25G CADA, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, LEITE, FERMENTO BIOLÓGICO, OVOS		200	PCT		





	E SAL. EMBALAGENS DE SACO POLIETILENO ATÓXICO, COM PESO APROXIMADO DE 500 GRAMAS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E DADOS DO FORNECEDOR.					
52.	MAIONESE, TIPO TRADICIONAL - COMPOSTO A BASE DE OVOS PASTEURIZADOS, SAL, AÇÚCAR E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. EMBALAGENS DE 500G. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.		50	PT		
53.	MARGARINA COM SAL. Embalagem de 400g a 500g contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em veículo fechado refrigerado, em embalagem e		50	PT		







	temperatura adequada (10 <sup>o</sup> c ou de acordo com o fabricante) e respeitando as características do produto.					
<b>TOTAL POR EXTENSO:</b>						

**CONDIÇÕES GERAIS**

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

**LOCAL E PRAZO DE ENTREGA**

De acordo com o especificado no Edital.

**VALIDADE DA PROPOSTA COMERCIAL**

De no mínimo **90 (Noventa) dias** contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

**Obs.:** Nos preços cotados estão incluídos todos os custos diretos e indiretos necessários à perfeita execução do objeto, composição do BDI, entregas nos municípios consorciados, encargos sociais e inclusive as despesas com materiais e/ou equipamentos fornecidos, mão de obra especializada ou não, fretes, seguros em geral, equipamentos auxiliares, ferramentas, encargos da Legislação Tributária, Social, Trabalhista e Previdenciária, da infortunistica do trabalho e responsabilidade civil por quaisquer danos causados a terceiros ou dispêndios resultantes de impostos, taxas, regulamentos e posturas municipais, estaduais e federais, enfim, tudo o que for necessário para a execução total e completa do objeto desta licitação.

**LOCAL E DATA**

NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/07/2023 14:18 - 03:00 - 03  
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://ic.atende.net/tp64b81aaf741e50>.





### **ANEXO III – DECLARAÇÃO CONJUNTA**

..... inscrita no CNPJ n. ...., por intermédio de seu representante legal,  
Sr. (a) ....., DECLARA, sob as penas da Lei Federal nº 14.133, de 2021 que:

- Os documentos que compõem o Edital foram colocados à disposição e tomou conhecimento de todas as informações, condições locais e grau de dificuldade para o fornecimento dos materiais, dando concordância a todas as condições desta Licitação de Pregão, sem restrições de qualquer natureza e de que, vencedor desta Licitação, executará o objeto desta licitação, pelo preço proposto e de acordo com as normas deste certame licitatório;
- Cumpre plenamente os requisitos para sua habilitação no presente processo licitatório;
- Nos 05 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, não foi 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.
- Não mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- Não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal e art. 27, V, da Lei 8666, de 21 de junho de 1993, atualizada.
- 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;
- A proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição da República Federativa do Brasil, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, sob pena de desclassificação;
- Não existe em seu quadro de empregados, servidores públicos exercendo funções de gerência, administração ou tomada de decisão.

\_\_\_\_\_, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 2023.

\_\_\_\_\_  
NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA

**Web Site:** [www.agrolandia.sc.gov.br](http://www.agrolandia.sc.gov.br)

**Telefone:** (47)3534212 - (47)35344155





**ANEXO IV - DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a.) ou procurado \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de identidade nº \_\_\_\_\_, do CPF nº \_\_\_\_\_, DECLARA, sob as penas elencadas na Lei Federal nº 14.133, de 2021, que em conformidade com o previsto no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 15 de dezembro de 2006, ter a receita bruta equivalente a uma \_\_\_\_\_ (microempresa ou empresa de pequeno porte).

Declara também que no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

Declara ainda que não há nenhum dos impedimentos previstos no § 4º, art. 3º da LC 123/06.

LOCAL E DATA

\_\_\_\_\_  
NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA





**ANEXO V - DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE RECEITA BRUTA PARA FINS DE BENEFÍCIO  
PREVISTO NA LEI COMPLEMENTAR FEDERAL 123/2006**

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a.) ou procurador \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_, do CPF nº \_\_\_\_\_, DECLARA, sob as penas elencadas na Lei Federal nº 14.133, de 2021, que não extrapolou a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como Empresa de Pequeno Porte no ano-calendário desta licitação, em conformidade com o previsto no inciso II, do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 15 de dezembro de 2006.

LOCAL E DATA

\_\_\_\_\_  
NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA





**ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS (LGPD)  
- LEI N. 13.709/2018**

1. É vedada às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.
2. As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – repassadas em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei n. 13.709/2018, sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do edital/instrumento contratual.
3. As partes responderão administrativa e judicialmente, em caso de causarem danos patrimoniais, morais, individual ou coletivo, aos titulares de dados pessoais, repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à LGPD.
4. Em atendimento ao disposto na Lei n. 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), o município, para a execução do serviço objeto do edital, terá acesso aos dados pessoais dos representantes da LICITANTE, tais como: número do CPF e do RG, endereço eletrônico e residencial, cópia do documento de identificação.
5. A LICITANTE declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD) e, se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com intuito de proteção dos dados pessoais repassados pelo município.
6. A LICITANTE fica obrigada a comunicar o município, em até 24(vinte e quatro) horas, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito que possa vir a impactar e/ou afetar o município, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da LGPD.

LOCAL E DATA

\_\_\_\_\_  
NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA





**ANEXO VII - MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº /2023**

**O MUNICÍPIO DE AGROLÂNDIA/SC**, Pessoa Jurídica de Direito Público, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 83.102.582/0001-44, com sede nesta cidade, na RUA DOS PIONEIROS, 109, Centro, Agrolândia, CEP 88420-000, doravante denominado simplesmente MUNICÍPIO, neste ato representada pelo Sr. Prefeito Municipal, **JOSÉ CONSTANTE**, nos termos Lei Federal nº 14.133 de 01 de abril de 2021, com suas alterações, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão Eletrônico nº 30/2023, Processo nº 51/2023, Homologada em xx/ xx/2023, RESOLVE registrar os valores oferecidos para o **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE LANCHES, MARMITAS, CAFÉ E BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS PARA COFFEE BREAK E REFEIÇÕES A SEREM SERVIDOS EM REUNIÕES, CURSOS E OUTROS EVENTOS ORGANIZADOS PELOS DIVERSOS SETORES DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL**, pelo período de 01 (UM) ANO, podendo ser prorrogado, por igual período, tendo sido, os referidos valores, oferecidos pelas empresas cujas propostas foram classificadas no certame.

As empresas participantes foram:

<b>Empresa</b>	<b>Representante</b>	<b>CPF/CNPJ</b>

**1. DO OBJETO**

**1.1. REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE LANCHES, MARMITAS, CAFÉ E BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS PARA COFFEE BREAK E REFEIÇÕES A SEREM SERVIDOS EM REUNIÕES, CURSOS E OUTROS EVENTOS ORGANIZADOS PELOS DIVERSOS SETORES DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL.**

**2. DA VIGÊNCIA E DO PREÇO**

2.1. A validade será de 01 (UM) ANO, contados a partir da data de publicação desta Ata, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

2.2. Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o Município não será obrigado a contratar o objeto referido no item 1.1. exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo através de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou, cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

2.3. Em caso de prorrogação da vigência da ata de registro de preços, as quantidades inicialmente registradas serão renovadas, na sua totalidade, independentemente do quantitativo utilizado no período de vigência, não sendo possível cumular com as quantidades não utilizadas.

2.4. Pelo fornecimento do objeto ora contratado, será pago ao fornecedor registrado o valor total de ....., conforme tabela abaixo.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/07/2023 14:18 - 03:00 - 03  
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://ic.atende.net/pe6481a7f41e50>





2.5. São itens deste contrato:

Item	Descrição	Qtde	Unid	Valor Unit

### 3. DO FORNECIMENTO

3.1. Os fornecedores sempre que solicitado deverão apresentar laudo técnico dos produtos ou serviços, de acordo com o estabelecido na licitação, podendo ser solicitado AMOSTRA de produtos que acharem pertinente, sem ônus ao município.

3.2. A licitante vencedora deverá comprovar, no momento da entrega do material ou da prestação dos serviços, a identidade e a qualidade de cada produto ou serviço, se solicitada.

3.3. Todos os itens deverão atender, rigorosamente, as especificações constantes da proposta. A entrega fora das especificações implicará na recusa por parte da Secretaria solicitante, que os colocará à disposição da contratada para substituição, às suas expensas, **NO PRAZO DE ATÉ 02 (DUAS) HORAS.**

3.4. Prazo de entrega dos produtos e/ou fornecimento de serviços: **MÁXIMO DE 24 (VINTE E QUATRO) HORAS**, contados a partir do recebimento pelo fornecedor do pedido de fornecimento. Caso a empresa não possa entregar os produtos ou fornecer o serviço dentro do prazo exigido, deverá emitir uma ordem de estorno para o Setor de Licitações, solicitando o estorno de determinado produto, ou documento justificando a falta do mesmo ou o atraso da entrega. Se a empresa não se manifestar, estarão sujeitos as penalidades previstas.

3.5. Quando houver no pedido de fornecimento mais de uma fonte de recursos, deverá ser emitida uma nota fiscal para cada nota de empenho, respectivamente.

3.6. Na Nota Fiscal deverá constar o nome da respectiva Secretaria, o endereço, CNPJ respectivo, número do Processo, da Nota de Empenho ou Autorização de Fornecimento, o número da agência e da conta corrente da empresa, e nos casos de serviços para veículos da Frota Municipal, a placa do respectivo veículo, para a efetivação do pagamento.

3.7. O recebimento e a conferência serão efetuados por funcionário designado, nos termos do artigo 140, da Lei Federal n.º 14.133/21. Poderá o responsável recusar os produtos ou serviços que não satisfaçam as especificações ou apresentem qualquer vício comunicado o fato ao fornecedor e glosando o correspondente valor.

3.8. A Administração fica facultada adquirir a quantidade total solicitada no objeto, sendo lhe facultada adquirir apenas a quantidade necessária para os fins a que se destina, sem haver pedido mínimo exigido pelo fornecedor.

### 4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/07/2023 14:18 - 03:00 - 03  
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://ic.atende.net/tp6481a1741e50>





4.1. Efetuado o fornecimento e atendidos os requisitos, a empresa deverá encaminhar a Nota Fiscal para conferência da secretaria solicitante, e a Secretaria Municipal encaminhará a Nota Fiscal à Secretaria Municipal de Administração e Fazenda para o pagamento em até 30 (trinta) dias, obedecida a ordem cronológica de sua exigibilidade. No caso de entrega parcial de itens, o pagamento será efetuado somente quando houver a liquidação total do empenho.

4.2. Os pagamentos serão realizados apenas via transferência bancária ou cheque, e a contratada deverá fornecer nº de conta corrente, para pagamentos devidos.

4.3. Município não será responsável por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas à legislação trabalhista, tributárias ou securitárias decorrentes da execução do presente contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente, à Contratada.

## **5. PENALIDADES**

5.1. A recusa do adjudicatário em assinar a Ata de Registro de Preços, dentro do prazo estabelecido pelo CONTRATANTE, bem como o atraso e a inexecução parcial ou total da Ata caracterizam descumprimento das obrigações assumidas e permitem a aplicação das seguintes sanções pelo CONTRATANTE:

5.1.1. advertência

5.1.2. multa,

5.1.3. 10% (dez por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do fornecimento não realizado;

5.1.4. 20% (vinte por cento) sobre o valor do fornecimento não realizado, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas;

5.1.5. suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, de acordo com os prazos estabelecidos no art. 156 da Lei nº 14.133/21.

5.1.6. declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração de acordo com os prazos estabelecidos no art. 156 da Lei nº 14.133/21.

5.2. São consideradas situações caracterizadoras de descumprimento total ou parcial das obrigações contratuais:

5.2.1. Não atendimento às especificações técnicas relativas a bens, serviços ou obra prevista em contrato ou instrumento equivalente;

5.2.2. Retardamento imotivado de fornecimento de bens, da execução de obra, de serviço ou de suas parcelas;

5.2.3. Paralisação do serviço ou de fornecimento de bens, sem justa causa e prévia comunicação à Administração Pública Municipal;

5.2.4. Entrega de mercadoria falsificada, furtada, deteriorada, danificada ou inadequada para o uso, como se verdadeira ou perfeita fosse;

5.2.5. Alteração de substância, qualidade ou quantidade da mercadoria fornecida;

5.2.6. Prestação de serviço de baixa qualidade.







- 5.3. A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente às demais sanções previstas no item 5.1.
- 5.4. A multa será descontada da garantia do contrato e/ou de pagamentos eventualmente devidos pela CONTRATADA.
- 5.5. As sanções relacionadas nos itens 5.1.3 e 5.1.4 também poderão ser aplicadas àquele que:
- 5.5.1. Deixar de apresentar documentação exigida para o certame;
  - 5.5.2. Apresentar declaração ou documentação falsa;
  - 5.5.3. Ensejar o retardamento da execução do objeto da licitação;
  - 5.5.4. Não mantiver a proposta;
  - 5.5.5. Falhar ou fraudar a execução do futuro contrato;
  - 5.5.6. Comportar-se de modo inidôneo;
  - 5.5.7. Cometer fraude fiscal.

## 6. DO FORO

6.1. Fica eleito o foro da Comarca de Trombudo Central/SC para quaisquer questões oriundas ou relativas à aplicação desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa. E, por estarem as partes justas e de pleno acordo no que se refere aos termos da presente Ata de Registros de Preços, firmam o mesmo em 02 (duas) vias de igual teor e validade.

Local e data.

---

### CONTRATANTE

Prefeito do Município de Agrolândia

---

### CONTRATADA

Representante legal





**ANEXO VIII - MATRIZ DE RISCO**

<b>DESCRIÇÃO DO RISCO</b>	<b>NÍVEL DE RISCO</b>	<b>CONSEQUÊNCIA</b>	<b>MEDIDAS</b>	<b>ALOCÇÃO DO RISCO</b>
Identificação de serviço adicional em razão de caso fortuito ou força maior	Médio	Limitação na prestação do serviço	Aditivo ao Contrato	CONTRATANTE
Atraso na entrega dos serviços solicitados de acordo com o Contrato	Alto	Atrasos na solução do problema da área demandante, desgaste no relacionamento com o fornecedor.	Aplicação de Multa	CONTRATADA
Entrega de serviço diferente do especificado no termo de referência	Alto	Atraso na execução do contrato, desgaste no relacionamento com fornecedor.	Aplicação de Multa e ou rescisão contratual	CONTRATADA
Falência da contratada durante a vigência do contrato	Alto	A CONTRATANTE não ter o serviço prestado. Interrupção do serviço.	Rescisão contratual e abertura de processo contra a Contratada	CONTRATADA

