**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2025**

**(Processo Administrativo n° 28/2025)**

**REGISTRO DE PREÇOS**

## I – DO PREÂMBULO:

1.1 Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o MUNICIPIO DE MANDAGUAÇU, por meio do setor de licitações, sediado na Rua Bernardino Bogo 175, centro, na cidade de Mandaguaçu, Estado do Paraná, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO-Registro de Preço, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento de menor preço por ITEM, aplicando-se ao PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital, e as exigências estabelecidas neste Edital.

O procedimento licitatório obedecerá ao disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, e suas alterações, Decreto Municipal 8441/23 e 8483/23, e demais legislações e normas regulamentares aplicáveis à espécie e às condições e exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

**1.1.1.** Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília-DF.

**RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: até as 09h do dia 25/03/2025;**

**ABERTURA DAS PROPOSTAS E DISPUTA DE PREÇOS: às 09:15h do dia 25/03/2025;**

**LOCAL:** <https://www.bll.org.br>

**1.2.** Para participação na licitação, os interessados deverão acessar na Internet o site:  [bllcompras.com/Home/Login – Acesso Público – Promotor Mandaguaçu.](http://www.gov.br/compras)

**1.3.** O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da *Internet*, mediante condições de segurança (criptografia e autenticação) em todas as fases, sendo conduzido por Pregoeiro designado pelo Prefeito do Município de Mandaguaçu e responsável pelo processamento e julgamento.

**1.4.** O fornecedor deverá observar as datas e os horários limites previstos no **item 1.1.1.** deste Edital.

**1.5.** O presente Edital de Pregão Eletrônico estará à disposição dos interessados no Departamento de Compras e Licitações, à Rua Bernardino Bogo 175, Centro, nesta cidade de Mandaguaçu, Estado do Paraná e no Portal da Transparência do Município.

1.6. Até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para a abertura do Pregão, quaisquer pessoas poderão solicitar esclarecimentos, requerer providências ou formular impugnação escrita contra cláusulas ou condições do Edital.

**1.7.** As consultas e informações complementares referentes à presente licitação poderão ser feitas pelo e-mail: licitacaomandaguacu@hotmail.com, até três dias úteis anteriores à data fixada para a abertura da sessão pública.

**1.8**. O recebimento das propostas, envio dos documentos de habilitação, abertura e disputa de preços, será exclusivamente por meio eletrônico, no endereço: https://www.bll.org.br

**1.9.** Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto descritos na BLL e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as do EDITAL.

**1.10.** Todos os licitantes interessados em participar dos certames licitatórios processados pelo Município de Mandaguaçu deverão se credenciar no Portal de Licitações, através do site: https://www.bll.org.br

**II – DO OBJETO:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Item | **Descrição** | **Quantidade** | **Unidade** | **Valor unitário** | **Valor total** |
| Itens exclusivos para MEIs, ME e EPP | | | | | |
| 1 | PATINHO MOÍDO RESFRIADO: 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acém/paleta. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0 e 4° C no máximo, moída em disco médio e deverá ser transportada preservando as características do alimento, quanto as especificações no item 2 a seguir. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, ou carne industrial de matança. As carnes bovinas moídas resfriadas nos diversos cortes deverão apresentar no máximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - &quot;Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal&quot; - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. COMPOSIÇÃO E REQUESITOS 2.2.1. Ingrediente obrigatório: carnes resfriadas, crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. 2.2.2. Características sensoriais: Textura: próprio da espécie, não amolecida, não suco; Cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacenta; Odor: característico. 2.2.3. Características físico-químicas: Gordura total: máximo de 5%; 2.4. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS: O produto não deverá conter substâncias/ matérias estranhas de qualquer natureza. | 2.050 | KG | R$ 33,36 | R$ 68.388,00 |
| 2 | FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE: Descrição do Produto Carne de frango - Filé de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg à 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428. Transporte O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú) refrigerado. | 1.430 | KG | R$ 16,83 | R$ 24.066,90 |
| 3 | SASSAMI SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS: classificação/ características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18ºc ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. | 3.900 | KG | R$ 18,85 | R$ 73.515,00 |
| 4 | PATINHO EM CUBOS RESFRIADO, 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne apresentada no corte acém, massa muscular situada entre o pescoço, o filé de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acém deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - &quot;Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal&quot; - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa; Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: próprio. 2.3. PESO DA UNIDADE O peso líquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. 2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0 ºC e 5ºC. 2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeração: mínimo de 5 dias e sob congelamento: mínimo de 180 dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e congelado. 2.6. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 2 dias para carne resfriada. 3. EMBALAGEM. 3.1. A embalagem primária deverá ser saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. 3.2. Será tolerada a variação de até 5,0%, no peso líquido do produto desresfriado, em relação ao resfriado. 3.3. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2. No rótulo das embalagens, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: - Denominação da venda do produto (nome do produto e marca); - Tipo de corte; - Identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão “indústria brasileira”); - Data da embalagem do produto e número do lote; - Prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado. | 1.562 | KG | R$ 32,40 | R$ 50.608,80 |
| 5 | PERNIL SUÍNO EM CUBOS,Classificação/ Características gerais Proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses), os cubos deverão ter aproximadamente 2 x 2 cm. A carne suína em cubos, congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem O produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada ou plástico de polietileno grosso. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. | 3.900 | KG | R$ 18,72 | R$ 73.008,00 |
| 6 | PATINHO EM ISCAS RESFRIADO: Classificação/ Características gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12ºC (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com até 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e apresentada no corte acém, com no máximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior à - 18ºC (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatória: carne bovina crua, no corte patinho proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA. Patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão e que envolve o fêmur, obtido pela liberação a faca da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP. Embalagem Primária: deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir: Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de agua e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos. Rótulo O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 10 (dez) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. | 1.500 | KG | R$ 33,36 | R$ 50.040,00 |
| 7 | FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO: Classificação/ Características gerais Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rótulo Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. | 500 | KG | R$ 44,81 | R$ 22.405,00 |
| 8 | LINGUIÇA SUÍNA TOSCANA CONGELADA: Classificação/ Características gerais Preparado com mistura de carne suína picada, toucinho e condimentos. Não será permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de outros animais. Não deverá conter corantes artificiais, pimenta, nem pasta de pimenta. Poderão conter outros ingredientes se permitidos pela legislação vigente. O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, isento de sujidades, parasitos e larvas. Deverá apresentar reação de amônia e prova de rancidez negativa. Deve conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: NTA 5 do Decreto nº 12.486/1978 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo. Embalagem/Rótulo Primária: embalagem plástica a vácuo, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento, com peso entre de 2 a 5 kg, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente e apresentar o número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de fabricação e 3 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. | 1.500 | KG | R$ 22,68 | R$ 34.020,00 |
| Itens para ampla concorrência | | | | | |
| 9 | ITEM AMPLA CONCORRÊNCIA: PATINHO MOÍDO RESFRIADO: 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acém/paleta. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0 e 4° C no máximo, moída em disco médio e deverá ser transportada preservando as características do alimento, quanto as especificações no item 2 a seguir. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, ou carne industrial de matança. As carnes bovinas moídas resfriadas nos diversos cortes deverão apresentar no máximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - &quot;Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal&quot; - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. COMPOSIÇÃO E REQUESITOS 2.2.1. Ingrediente obrigatório: carnes resfriadas, crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. 2.2.2. Características sensoriais: Textura: próprio da espécie, não amolecida, não suco; Cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacenta; Odor: característico. 2.2.3. Características físico-químicas: Gordura total: máximo de 5%; 2.4. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS: O produto não deverá conter substâncias/ matérias estranhas de qualquer natureza. | 6.150 | KG | R$ 33,36 | R$ 205.164,00 |
| 10 | ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE: Descrição do Produto Carne de frango - Filé de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg à 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428. Transporte O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú) refrigerado. | 4.290 | KG | R$ 16,83 | R$ 72.200,70 |
| 11 | ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: PATINHO EM CUBOS RESFRIADO, 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne apresentada no corte acém, massa muscular situada entre o pescoço, o filé de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acém deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - &quot;Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal&quot; - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa; Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: próprio. 2.3. PESO DA UNIDADE O peso líquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. 2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0 ºC e 5ºC. 2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeração: mínimo de 5 dias e sob congelamento: mínimo de 180 dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e congelado. 2.6. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 2 dias para carne resfriada. 3. EMBALAGEM. 3.1. A embalagem primária deverá ser saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. 3.2. Será tolerada a variação de até 5,0%, no peso líquido do produto desresfriado, em relação ao resfriado. 3.3. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2. No rótulo das embalagens, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: - Denominação da venda do produto (nome do produto e marca); - Tipo de corte; - Identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão “indústria brasileira”); - Data da embalagem do produto e número do lote; - Prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado. | 4.688 | KG | R$ 32,40 | R$ 151.891,20 |
| 12 | ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: PATINHO EM ISCAS RESFRIADO: Classificação/ Características gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12ºC (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com até 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e apresentada no corte acém, com no máximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior à - 18ºC (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatória: carne bovina crua, no corte patinho proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA. Patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão e que envolve o fêmur, obtido pela liberação a faca da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP. Embalagem Primária: deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir: Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de agua e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos. Rótulo O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 10 (dez) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. | 4.500 | KG | R$ 33,36 | R$ 150.120,00 |
| 13 | ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO: Classificação/ Características gerais Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rótulo Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. | 1.500 | KG | R$ 44,81 | R$ 67.215,00 |
| **TOTAL MAXIMO** | | | | | **R$ 1.042.642,60** |
|  |

**2.1.** Registro de preços para futura aquisição parcelada de carnes para o preparo de merenda escolar.

**2.2.** Os proponentes deverão apresentar cotação **Menor Preço Por Item.**

**2.3.** As despesas decorrentes da contratação, objeto deste Edital, correrão às expensas de recursos orçamentários do Município de Mandaguaçu para o exercício de 2025. Abaixo descritas:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DESPESA** | **ELEMENTO** | **FONTE** | **DESCRIÇÃO** | **SECRETARIA** |
| 404 | 3.3.90.30 | 0.110 | PNAE – Merenda Escolar. | Secretaria de Educação |
|  |  |  |  |  |

**2.3.1.** A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

**2.4. Valor máximo da licitação:** R$ 1.042.642,60 (Um milhão quarenta e dois mil seiscentos e quarenta e dois reais e sessenta centavos)*.*

**2.4.1.** Devem estar incluídas no preço cotado todas as despesas com mão de obra, tributos e/ou contribuições e quaisquer outros encargos indispensáveis ao perfeito cumprimento das obrigações decorrentes desta licitação.

**2.5.** Será utilizado o modo de disputa **“ABERTO”**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, nos termos do item 8 deste Edital.

## III - DO PRAZO DE VIGENCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO:

**3.1.** O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, na forma do artigo 84 da Lei n° 14.133, de 2021 e do artigo 12, inciso X do Decreto Municipal n. º 8.441/2023, podendo ainda ser renovado o quantitativo originalmente estabelecido na Ata, caso em que será desconsiderado eventual saldo remanescente.

**IV – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:**

**4.1.** Serão consideradas em condições de participação neste Pregão Eletrônico as empresas que, **tendo ramo de atividade compatível com o objeto da presente licitação e satisfaçam as disposições contidas nos incisos I e II do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 – e** efetuem as seguintes comprovações:

**4.1.1. Quanto à habilitação jurídica:**

1. Registro comercial, no caso de empresário individual;
2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e alterações subsequentes devidamente registradas, em se tratando de sociedade empresarial, e, no caso de sociedade por ações, a ata registrada da assembleia de eleição da diretoria;
3. 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;
4. Ata, registrada na Junta Comercial, das assembleias que tenham aprovado ou alterado os estatutos em vigor e ata de eleição dos administradores em exercício, no caso de cooperativas;

**4.1.2. Quanto à regularidade fiscal e trabalhista:**

1. Prova de inscrição no CNPJ (Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda);
2. Prova de regularidade com a Fazenda Nacional, mediante a apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (SRFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive os créditos tributários relativos às contribuições sociais previstas nas alíneas "a", "b" e "c" do parágrafo único do artigo 11 da Lei Federal n.º 8.212/1991, às contribuições instituídas a título de substituição, e às contribuições devidas, por lei, a terceiros;
3. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Estadual relativa aos Tributos Estaduais, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débito ou Certidão Positiva com efeito de Negativa do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
4. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Municipal relativa aos Tributos Municipais da sede da proponente, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débito ou Certidão Positiva com efeito de Negativa ou documento equivalente do Município do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
5. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF/FGTS).
6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

**4.1.3. Quanto à regularidade econômico-financeira:**

1. Certidão negativa de pedido de falência ou recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

**4.2. Os licitantes anexarão os documentos de habilitação e proposta ajustada, após a fase de lances na plataforma eletrônica no prazo de até 02 horas da convocação do agente de contratação, do pregoeiro ou da comissão de contratação, no campo “Documentos complementares e PÓS DISPUTA.**

**4.2.1**. A documentação deverá estar dentro do prazo de validade na data prevista para o recebimento de proposta deste Edital (data de emissão/expedição e validade), e em nenhum caso será concedido prazo para apresentação de documentação que não foram anexados na plataforma eletrônica, bem como não será permitida documentação incompleta, protocolo ou quaisquer outras formas de comprovação que não sejam as condições exigidas neste Edital. (Exceto documentos complementares quando solicitados pelo Pregoeiro). Não serão aceitas certidões que contenham ressalvas de que “não são válidas para fins licitatórios.”

**4.2.2.** Independente da ordem de classificação, todas as licitantes deverão estar com a documentação em dia na data da licitação (no caso das ME, EPP e MEI, **mesmo que vencida a data de validade dos documentos de regularidade fiscal e trabalhista**).

**4.3.** As certidões que não apresentarem o prazo de validade em seu corpo serão consideradas válidas desde que emitidas com antecedência máxima de até **60 (sessenta) dias** da data prevista para a abertura do Pregão.

**4.3.1.** As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

**4.3.2.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, consoante o subitem 4.3.1, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou certidões positivas com efeito de certidão negativa.

**4.3.3.** A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item 4.3.2, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da ata de registro de preços, ou revogar a licitação.

**4.4. O descumprimento do subitem acima implicará inabilitação do licitante.**

**4.5.** Na presente licitação é vedada a representação de mais de uma empresa pelo mesmo representante.

**4.6.** Não poderá participar da licitação a empresa que estiver sob falência, as que estejam suspensas de licitar pelo Município de Mandaguaçu e/ou declarada inidônea pela Administração Pública ou impedida legalmente. As consultas serão realizadas nos portais do TCU e do TCE-PR:

<https://contas.tcu.gov.br/pls/apex/f?p=2046:5>

<https://crcap.tce.pr.gov.br/ConsultarImpedidos.aspx>

**4.7.** Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente:

I - autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

II - empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

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

IV - aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação;

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

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

§ 1º O impedimento de que trata o inciso III, será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

§ 2º A critério da Administração e exclusivamente a seu objeto/serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os incisos I e II, poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

§ 3º Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

§ 4º O disposto não impede a licitação ou a contratação de obra ou serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

§ 5º Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea.

**4.8.** A participação neste certame importa ao proponente irrestrita e irretratável aceitação das condições inscritas no presente Edital, além da observância dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto a recursos, e ainda, na aceitação de que deverá fornecer o objeto em perfeitas condições de uso funcional.

**4.9. Quanto à regularidade Técnica:**

a)Necessário apresentar Certificado de Vistoria Sanitária do veículo que transporta os alimentos.

b)Autorização de funcionamento da empresa licitante, expedida pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

**V – DA FORMA DE CREDENCIAMENTO:**

**5.1**. O Credenciamento será realizado na plataforma da BLL-Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

**5.2**. O cadastro na BLL deve ser feito no sítio https://www.bll.org.br

**5.3.** O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

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

**5.5.** É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais na plataforma BLL e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

**5.5.1.** A não observância do disposto no **subitem 5.5** poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

**5.6.** A condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, garante o usufruto do tratamento diferenciado, exige ao se credenciar para participar desta licitação a declaração em campo próprio do sistema eletrônico, identificando-se como microempresa ou empresa de pequeno porte.

**5.7.** As declarações referidas no item anterior servirão como comprovação do enquadramento da PROPONENTE como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, conforme o caso, as quais declararão, sob as penas da lei, que cumprem os requisitos legais para a qualificação como “Microempresa” ou “Empresa de Pequeno Porte”, estando aptas a usufruir do tratamento favorecido.

**VI – DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO ELETRÔNICO:**

**6.1.** A participação na presente licitação se dará exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados rigorosamente a data e o horário limite estabelecidos neste Edital.

**6.2**. Poderão participar deste Pregão interessados com ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular na Plataforma BLL.

**6.3.** O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento das exigências de habilitação especificadas neste Edital. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem realizadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

**6.4.** Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus da perda de negócios em decorrência da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**6.5**. Será vedada a participação de empresas:

a) com falência decretada;

b) declaradas inidôneas por qualquer ente ou órgão público da Administração Pública (União, Estados, DF ou Municípios) ou suspensas pelo município de Mandaguaçu/PR;

**6.6** **Como condição para participação no Pregão, a licitante apresentará:**

**a) Declaração, que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital.**

**b) Declaração sob as penas da lei, de que até a data de realização desta licitação inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.**

**c) Declaração de que não emprego menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal.**

**d) Declaração de que a proposta apresentada para essa licitação foi elaborada de maneira independente, de acordo com o que é estabelecido na Instrução Normativa Nº 2 de 16 de setembro de 2009 da SLTI/MP.**

**e) Declaração de que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art.1º e no inciso III do art.5º da Constituição Federal.**

**f) Declaração que, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991, está ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionários da empresa, atende às regras de acessibilidade previstas na legislação.**

**g) Declaração sob as penas da Lei acerca do cumprimento da cota de aprendizagem instruída no art. 429 da CLT.**

**6.7.** A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

**VII – DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇO:**

7.1. A proposta deverá ser preenchida conforme modelo da proposta anexo ao Edital.

7.1.1. As propostas de preços deverão ser apresentadas em moeda corrente nacional, limitado o preço unitário a 02 (duas) casas após a vírgula.

7.2. Concluída satisfatoriamente a negociação, o licitante vencedor deverá encaminhar a proposta ajustada ao valor final ofertado com a descrição do objeto ofertado e o preço com o valor da negociação, no prazo de até 02 horas da convocação do agente de contratação, do pregoeiro ou da comissão de contratação.

**7.3.** Os preços e os objetos/serviços propostos são de exclusiva responsabilidade da licitante, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

**7.4.** Ao oferecer sua proposta no sistema eletrônico, o licitante deverá observar rigorosamente a descrição dos itens e considerar as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, **descrevendo as características do objeto cotado, informando em campo próprio do sistema, preço unitário por item.**

**7.5.** A apresentação de proposta na Licitação será considerada como evidência de que a proponente:

a) examinou criteriosamente todos os documentos do Edital e obteve do Pregoeiro todas as informações necessárias para a sua formulação;

b) considerou que os elementos desta Licitação permitiram a elaboração de uma proposta totalmente condizente com o objeto licitado;

c) sendo vencedor da Licitação, assumirá integral responsabilidade pela perfeita e completa execução do objeto licitado em todas as fases.

**7.6.** As propostas apresentadas e os lances formulados incluem todas e quaisquer despesas necessárias e indispensáveis para a perfeita execução das obrigações decorrentes desta licitação e da respectiva ata, termo contratual e devem ser elaboradas em conformidade com a legislação aplicável e as condições estabelecidas neste instrumento convocatório, seus Anexos e os fatores a seguir:

a) deverão ser considerados pelos proponentes todos os custos para o cumprimento das obrigações exigidas, incluindo mão de obra, seguros, frete, encargos sociais, tributos, transporte, equipamentos e outras despesas necessárias à perfeita execução do objeto deste Edital e da respectiva ata de registro de preços;

b) especificação do objeto, observadas as características exigidas no presente Edital;

c) **validade da proposta** não inferior a **60 (sessenta) dias** consecutivos da apresentação da mesma, podendo ser suspenso esse prazo na hipótese de interposição de recurso administrativo ou judicial, e também na fase de apresentação de amostras, se solicitadas.

**7.7.** O Município de Mandaguaçu não aceitará cobrança posterior de qualquer imposto, tributo ou assemelhado adicional, salvo se alterado ou criado após a data de abertura desta licitação e que venha expressamente a incidir sobre o objeto, na forma da lei.

**7.8. Não será aceita carta ou outro meio de comunicação informando engano, erro ou omissão da parte da empresa ou de representante.**

**7.9.** O Pregoeiro poderá desclassificar a proposta ou mesmo desqualificar a empresa, a qualquer tempo, no caso de conhecimento de fato superveniente ou circunstância desabonadora da empresa ou de seus sócios, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

**7.10.** Para o julgamento das propostas de preços será adotado o critério de **Menor Preço Por Item,** observado o prazo para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste Edital.

**7.11.** A **PROPOSTA DE PREÇOS** deverá conter oferta firme e precisa, sem alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

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

**VIII – DA ABERTURA DAS PROPOSTAS DE PREÇO E FORMULAÇÃO DOS LANCES:**

**8.1.** A partir do horário previsto neste Edital, terá início a sessão pública do Pregão eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro a avaliar a devida aceitabilidade.

**8.2.** O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, **desclassificando,** aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

**8.3.** A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

**8.4.** Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances.

**8.5.** A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

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

**8.7.** Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados do valor, em tempo real, do menor lance registrado.

**8.8.** O sistema não identificará os autores dos lances aos demais participantes.

**8.9**. 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 deverá ser de **R$ 0,01 (um centavo).**

**8.10**. **Será adotado o modo de disputa ABERTO**, onde os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, conforme o critério de julgamento adotado.

**8.11**. No modo de disputa aberto, a etapa de envio de lances na sessão pública durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

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

**8.13**. Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida no item 8.11 a sessão pública será encerrada automaticamente.

**8.14.** Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, nos termos do disposto no item 8.11, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço.

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

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

**8.17.** O Pregoeiro poderá suspender a sessão de lances caso seja imprescindível à realização de eventual diligência.

**8.18.** Realizada a diligência, o Pregoeiro notificará os licitantes sobre a data, horário e local onde será dado prosseguimento à sessão pública.

**8.19.** O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado.

**8.20.** O prazo de envio de duas horas, poderá ser alterado por solicitação do licitante convocado ou por decisão do Pregoeiro, ambas as opções devidamente justificadas.

**8.21.** Caso não seja encaminhada a proposta ajustada, o licitante será desclassificado e poderá sofrer as sanções previstas no item X deste Edital.

**8.22.** Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, previamente 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, mediante a consulta nos documentos de habilitação.

**8.23.** Se o licitante que apresentar a proposta ou lance de menor valor não cumprir às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Nessa etapa o Pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor.

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

**IX – DOS RECURSOS:**

**9.1.** Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal.

**9.2.** Após declarado vencedor, a proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo em até trinta minutos, através do portal eletrônico, manifestando sua **intenção** com registro da síntese das suas razões, sendo-lhe facultada a juntada de memoriais e o inteiro teor das razões de recurso no prazo de 3 (três) dias úteis. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

**9.3.** A falta de manifestação imediata e motivada importará a preclusão do direito de recurso.

**9.4.** Não será concedido prazo para recurso sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pela proponente.

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

**9.7.** Os recursos deverão ser dirigidos à autoridade superior competente por intermédio da que praticou o ato**.** O recurso será cadastrado em campo específico na plataforma BLL.

**X – DAS MULTAS E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

**10.1.** Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

* + 1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
    2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
       1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
       2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
       3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
       4. deixar de apresentar amostra;
       5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
    3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
       1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
    4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
    5. fraudar a licitação
    6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
       1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
       2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
       3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
    7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
    8. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2013/lei/l12846.htm#art5).
  1. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
     1. advertência;
     2. multa;
     3. impedimento de licitar e contratar e
     4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
  2. Na aplicação das sanções serão considerados:
     1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
     2. as peculiaridades do caso concreto
     3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
     4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
     5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
  3. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
     1. Para as infrações previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, a multa será de 10% do valor do contrato licitado.
     2. Para as infrações previstas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, a multa será de 20% do valor do contrato licitado.
  4. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
  5. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
  6. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
  7. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art156§5).
  8. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 10.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do Decreto Municipal 8483/2023.
  9. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 3 (tres) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
  10. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
  11. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

**XI – DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO:**

**11.1.** Homologada a licitação e adjudicado o objeto, ao Município de Mandaguaçu convocará o adjudicatário, que deverá assinar o termo de contrato ou a Ata do Sistema de Registro de Preço em **até 5 (cinco) dias úteis**, a contar da data da convocação, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021.

**11.2.** O Município de Mandaguaçu convocará os proponentes remanescentes para celebrar a ata de registro de preço, na ordem de classificação, quando o convocado não assinar a ata de registro de preço no prazo e nas condições estabelecidas neste Edital ou não apresentar situação regular de habilitação, e assim sucessivamente, sem prejuízo das sanções cabíveis, ou revogar a licitação, independentemente da cominação prevista no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021.

**11.3.** Ocorrendo a hipótese indicada no item anterior, caracterizar-se-á o descumprimento total da obrigação assumida pelo licitante vencedor e adjudicatário, com as sujeições às penalidades legais da Lei Federal nº 14.133/2021.

**XII – DAS CONDIÇÕES CONTRATUAIS, DE PAGAMENTO, ENTREGA E GARANTIA:**

**12.1. Do Contrato/Ata de Registro de Preço:**

**12.1.1 Direitos e Obrigações do Contratante: O Município de Mandaguaçu–PR, obriga-se a:**

12.1.1.1. Aderir ao Contrato/ a ata de registro de preço e determinar a execução do objeto já que há garantia real de disponibilidade financeira para a quitação de seus débitos frente e consignatória/contratada, sob pena de ilegalidade dos atos;

12.1.1.2. Designar formal e legalmente um servidor(a) devidamente capacitado para fiscalizar e acompanhar o andamento dos produtos/serviços, bem como para dirimir as possíveis dúvidas existentes referentes a contratação;

12.1.1.3. Acompanhar e fiscalizar a entrega dos produtos/serviços, objeto desta licitação, sob o viés quantitativo/qualitativo;

12.1.1.4. Receber o objeto contratado, nos termos, prazos, quantidades, qualidade e condições postos no Edital;

12.1.1.5. Rejeitar os produtos entregues em desacordo com o estipulado neste Termo de Referência e Edital;

12.1.1.6. Notificar a CONTRATADA de qualquer irregularidade encontrada na entrega dos produtos adquiridos;

12.1.1.7. Efetuar o pagamento à CONTRATADA, através de crédito em conta corrente, cumprindo todos os requisitos legais.

**12.2. Direitos e Obrigações da Contratada:**

**12.2.1.** Obriga-se a manter durante a vigência da a ata de registro de preço, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições exigidas para a contratação, devendo comunicar ao CONTRATANTE, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer sua manutenção.

**12.2.2.** Não poderá ceder ou transferir a terceiros, os direitos e obrigações decorrentes da a ata de registro de preço, sem a prévia e expressa concordância do CONTRATANTE.

**12.2.3.** Responsabiliza-se por todos os danos e prejuízos causados a terceiros, ficando o CONTRATANTE isento de qualquer responsabilidade civil ou ressarcimento de eventuais despesas.

**12.2.4.** A CONTRATADA se responsabiliza por todas as dívidas porventura advindas da presente compra junto ao comércio ou indústria, ficando o CONTRATANTE isento de quaisquer responsabilidades perante os mesmos.

**12.2.5.** Quando da formalização da ata de registro de preço poderão ser previstos outros direitos e obrigações a critério da administração, nos termos da lei e do Edital.

**12.3. Condições de Pagamento:**

**12.3.1.** O pagamento será efetuado até 30 dias após a entrega do objeto licitado, mediante apresentação da Nota Fiscal devidamente recebida pelo preposto da do Municipio de Mandaguaçu-PR.

**12.3.2.** Quando da efetivação das compras, o fornecedor deverá descrever os bens na Nota Fiscal obedecendo a mesma descrição constante da Nota de Empenho.

**12.3.3.** As faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas ao emitente e seus vencimentos correrão 20 (vinte) dias após a data de sua reapresentação.

**12.3.4.** Os pagamentos efetuados em atraso pela Administração serão acrescidos de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, desde que o atraso não tenha sido por culpa da contratada.

**12.4. Condições de entrega e recebimento:**

a) Prazo de entrega: Será de **05 (cinco) dias** após o recebimento da Nota de Empenho, de forma parcela e de acordo com o planejamento do setor de nutrição da secretaria de educação.

b)Local de entrega: Os locais de entrega constam no fim do Anexo I deste termo, bem como item 12.4.J, e será informado no envio da Nota de Empenho (mas poderão sofrer alteração durante a vigência da ata de registro de preços).

c)Horário de entrega: De segunda à sexta-feira no horário das 08h00min às 11h00min e das 13h00min às 16h00min.

**d) A Licitante vencedora que não possuir sede no município de Mandaguaçu deverá efetuar as entregas em veículo refrigerado, devidamente legalizado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.**

**e)A licitante vencedora estabelecida no município Mandaguaçu poderá efetuar as entregas em caixa térmicas ou veículo refrigerado, devidamente legalizado de acordo com a normas da Vigilância Sanitária.**

f)O produto deverá estar em embalagem original. Não serão aceitas embalagens violadas, danificadas ou que apresentem dúvidas quanto à qualidade e procedência do produto.

g)Nos termos de art. 3 ̊ combinado com o art. 39, VIII, da Lei no 8.078, de 11 de setembro de 1.990 – Código de Defesa do Consumidor, é vedado o fornecimento de qualquer produto em desacordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes ou, se as normas especificadas não existirem, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas ou outra entidade credenciada.

h)A data de produção, o prazo de validade (quando exigido), a identificação do fabricante ou fornecedor devem estar explícitas no rótulo, em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais.

i)Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 216/2005 –ANVISA) e eventuais Resoluções posteriores.

j) Local de entrega:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Local** | **Endereço** | **Telefone** | **Responsável** |
| Escola Municipal Barão do Rio Branco | Rua Condor, 320, Vila Guadiana | 3245-2395 | Angela |
| Escola Municipal Gilson Belani | Rua Santos Dumont, 1050, Vila Carnelós | 3245-2351 | Ana Cristina |
| Escola Municipal Manoela Rosalina Mazzei da Silva | Rua Dario Veloso, 135, Jd. Palmares | 3245-2608 | Gabriela |
| Escola Municipal Santo Carraro | Travessa D. Pedro I, S/N, Centro | 3245-5298 | Norma |
| Escola Municipal Miguel de Souza | Rua Copacabana, 127, Distrito de Pulinópolis | 3285-1149 | Eni |
| CMEI Santa Terezinha | Rua Chapecó, 57, Vila Guadiana | 3245-2843 | Marcia |
| CMEI Menino Jesus | Rua São Vicente, 270, Vila Alto da Glória | 3245-2295 | Eliane |
| CMEI Abelhinha | Rua Portugal, 230, Vila Alto da Glória | 3245-2610 | Kelly |
| CMEI Natalina Bernardes Bacchi | Rua Orlando Emilio de Toledo, 142 – Pq Ouro Verde | 3245-2386 | Lucilene |
| CMEI Luiz Gabriel Sampaio | Rua Copacabana, S/N, Distrito de Pulinópolis | 3285-1166 | Neuza Pimentel |
| CMEI Favo de Mel | Rua João Camilo de Souza, 105 – Parque Ouro Verde | 3245-5331 | Solange Guedes |
| Secretaria de Educação | Rua Bernardino Bogo, 100 | 3245-5588 | Luiz/Bruna |
| CAPS | Rua 14 de Dezembro, 298 | 3245-4920 | Cristiane |
| Secretaria de Assistência Social | Rua Benicio Moreira Niza, 114 | 3245-2754 | Débora |

**XIII – DAS CONDIÇÕES DA CONTRATAÇÃO:**

**13.1.** A Administração do Município de Mandaguaçu convocará oficialmente a licitante vencedora, durante a validade da sua proposta para, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, assinar a ata de registro de preço, aceitar ou retirar o instrumento equivalente (nota de empenho) sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021.

**13.2.** O prazo da convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração do Município de Mandaguaçu.

**13.3.** É facultado à Administração do Município de Mandaguaçu, quando a convocada não assinar o referido documento no prazo e condições estabelecidos, chamar as licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação, para fazê-lo, examinada, quanto ao objeto e valor ofertado, a aceitabilidade da proposta classificada, podendo, inclusive, negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço, ou revogar este Pregão, independentemente da cominação prevista no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021.

**13.4.** Caberá a contratada manter-se, durante toda a execução da ata de registro de preço, as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Pregão**.**

**13.5.** A contratada está obrigada não só pelos termos da ata de registro de preço, mas, também, por todos os termos do instrumento convocatório e de sua proposta.

**13.6.** A execuçãoda ata de registro de preço, bem como os casos nele omissos, regular-se-ão pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

**13.7.** A inexecução total ou parcial da ata de registro de preço enseja a sua rescisão, conforme Lei Federal nº 14.133/2021.

**13.8.** A rescisão da ata de registro de preço poderá ser determinada por ato unilateral e escrito da Administração do Município de Mandaguaçu, nos casos enumerados nos incisos art. 104 da Lei Federal nº 14.133/2021.

**XIV – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:**

**14.1.** O Pregoeiro reserva-se no direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que tiver dúvidas ou julgar necessário.

**14.2.** Na hipótese de divergência entre este Edital e quaisquer condições apresentadas pelos proponentes, prevalecerão sempre, para todos os efeitos, os termos deste Edital e dos documentos que o integram.

**14.3.** O Município de Mandaguaçu se reserva no direito de revogar, anular ou transferir a presente licitação, em caso de interesse público.

**14.4.** A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo o Municipio de Mandaguaçu revoga-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.

**14.4.1.** Omunicípio poderá prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

**14.5.** O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, sendo que 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, a revogação da adjudicação ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

**14.6.** Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação ou inabilitação.

**14.7.** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

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

**14.9.** As decisões referentes a este processo de licitação poderão ser comunicadas às proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o seu recebimento ou, ainda, mediante publicação no Órgão Oficial do Município de Mandaguaçu -PR.

**14.10.** A participação do proponente nesta licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital.

**14.11.** O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o desta cidade de Mandaguaçu, Estado do Paraná.

**14.12.** O Pregoeiro e sua Equipe de Apoio atenderão aos interessados no horário de 8h30min às 11h30min e das 13h30min às 16h00min, de segunda a sexta-feira, exceto feriados, no Departamento de Compras e Licitações do Município de Mandaguaçu, para melhores esclarecimentos.

**14.13.** DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO – Os licitantes, fornecedores, empreiteiros e seus agentes (sejam eles declarados ou não), subcontratados, subconsultores, prestadores de serviços e fornecedores, além de todo funcionário a eles vinculados, deverão manter os mais elevados padrões de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

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

**14.15.** Os casos omissos neste Edital serão resolvidos pelo Pregoeiro, nos termos da legislação pertinente.

**14.16. Do Controle e Fiscalização da execução da ata de Registro de Preço:**

14.16.1. A designação do Gestor e do Fiscal da ata de registro de preço será realizada por meio de Portaria expedida pela autoridade superior competente do Município de Mandaguaçu-PR após indicação do Setor Requisitante.

14.16.2. Nos casos de atraso ou de falta de indicação, de desligamento ou de afastamento extemporâneo e definitivo do gestor ou do fiscal da ata de registro de preço e seus substitutos eventuais, até que seja providenciada a indicação, a competência de suas atribuições caberá a Autoridade Máxima da Unidade Requisitante.

**XV – DOS ANEXOS:**

**15.1.** Compõem este Edital os seguintes Anexos:

|  |  |
| --- | --- |
| **ANEXO I** | Termo de Referência |
| **ANEXO II** | Ata de Registro de Preço |
| **ANEXO III** | Estudo Técnico Preliminar |
| **ANEXO IV** | Contrato |

Mandaguaçu PR, 10 de março de 2025.

**Jose Roberto Mendes**

Prefeito Municipal

**ANEXO I - EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2025**

***TERMO DE REFERÊNCIA***

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Trata-se de registro de preço para futura aquisição parcelada de carnes para o preparo de merenda escolar, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Tabela nº 01

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Item | **Descrição** | **Quantidade** | **Unidade** | **Valor unitário** | **Valor total** |
| Itens exclusivos para MEIs, ME e EPP | | | | | |
| 1 | PATINHO MOÍDO RESFRIADO: 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acém/paleta. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0 e 4° C no máximo, moída em disco médio e deverá ser transportada preservando as características do alimento, quanto as especificações no item 2 a seguir. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, ou carne industrial de matança. As carnes bovinas moídas resfriadas nos diversos cortes deverão apresentar no máximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - &quot;Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal&quot; - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. COMPOSIÇÃO E REQUESITOS 2.2.1. Ingrediente obrigatório: carnes resfriadas, crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. 2.2.2. Características sensoriais: Textura: próprio da espécie, não amolecida, não suco; Cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacenta; Odor: característico. 2.2.3. Características físico-químicas: Gordura total: máximo de 5%; 2.4. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS: O produto não deverá conter substâncias/ matérias estranhas de qualquer natureza. | 2.050 | KG | R$ 33,36 | R$ 68.388,00 |
| 2 | FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE: Descrição do Produto Carne de frango - Filé de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg à 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428. Transporte O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú) refrigerado. | 1.430 | KG | R$ 16,83 | R$ 24.066,90 |
| 3 | SASSAMI SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS: classificação/ características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18ºc ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. | 3.900 | KG | R$ 18,85 | R$ 73.515,00 |
| 4 | PATINHO EM CUBOS RESFRIADO, 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne apresentada no corte acém, massa muscular situada entre o pescoço, o filé de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acém deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - &quot;Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal&quot; - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa; Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: próprio. 2.3. PESO DA UNIDADE O peso líquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. 2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0 ºC e 5ºC. 2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeração: mínimo de 5 dias e sob congelamento: mínimo de 180 dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e congelado. 2.6. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 2 dias para carne resfriada. 3. EMBALAGEM. 3.1. A embalagem primária deverá ser saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. 3.2. Será tolerada a variação de até 5,0%, no peso líquido do produto desresfriado, em relação ao resfriado. 3.3. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2. No rótulo das embalagens, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: - Denominação da venda do produto (nome do produto e marca); - Tipo de corte; - Identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão “indústria brasileira”); - Data da embalagem do produto e número do lote; - Prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado. | 1.562 | KG | R$ 32,40 | R$ 50.608,80 |
| 5 | PERNIL SUÍNO EM CUBOS,Classificação/ Características gerais Proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses), os cubos deverão ter aproximadamente 2 x 2 cm. A carne suína em cubos, congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem O produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada ou plástico de polietileno grosso. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. | 3.900 | KG | R$ 18,72 | R$ 73.008,00 |
| 6 | PATINHO EM ISCAS RESFRIADO: Classificação/ Características gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12ºC (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com até 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e apresentada no corte acém, com no máximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior à - 18ºC (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatória: carne bovina crua, no corte patinho proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA. Patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão e que envolve o fêmur, obtido pela liberação a faca da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP. Embalagem Primária: deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir: Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de agua e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos. Rótulo O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 10 (dez) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. | 1.500 | KG | R$ 33,36 | R$ 50.040,00 |
| 7 | FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO: Classificação/ Características gerais Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rótulo Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. | 500 | KG | R$ 44,81 | R$ 22.405,00 |
| 8 | LINGUIÇA SUÍNA TOSCANA CONGELADA: Classificação/ Características gerais Preparado com mistura de carne suína picada, toucinho e condimentos. Não será permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de outros animais. Não deverá conter corantes artificiais, pimenta, nem pasta de pimenta. Poderão conter outros ingredientes se permitidos pela legislação vigente. O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, isento de sujidades, parasitos e larvas. Deverá apresentar reação de amônia e prova de rancidez negativa. Deve conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: NTA 5 do Decreto nº 12.486/1978 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo. Embalagem/Rótulo Primária: embalagem plástica a vácuo, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento, com peso entre de 2 a 5 kg, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente e apresentar o número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de fabricação e 3 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. | 1.500 | KG | R$ 22,68 | R$ 34.020,00 |
| Itens para ampla concorrência | | | | | |
| 9 | ITEM AMPLA CONCORRÊNCIA: PATINHO MOÍDO RESFRIADO: 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acém/paleta. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0 e 4° C no máximo, moída em disco médio e deverá ser transportada preservando as características do alimento, quanto as especificações no item 2 a seguir. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, ou carne industrial de matança. As carnes bovinas moídas resfriadas nos diversos cortes deverão apresentar no máximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - &quot;Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal&quot; - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. COMPOSIÇÃO E REQUESITOS 2.2.1. Ingrediente obrigatório: carnes resfriadas, crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. 2.2.2. Características sensoriais: Textura: próprio da espécie, não amolecida, não suco; Cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacenta; Odor: característico. 2.2.3. Características físico-químicas: Gordura total: máximo de 5%; 2.4. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS: O produto não deverá conter substâncias/ matérias estranhas de qualquer natureza. | 6.150 | KG | R$ 33,36 | R$ 205.164,00 |
| 10 | ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE: Descrição do Produto Carne de frango - Filé de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg à 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428. Transporte O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú) refrigerado. | 4.290 | KG | R$ 16,83 | R$ 72.200,70 |
| 11 | ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: PATINHO EM CUBOS RESFRIADO, 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne apresentada no corte acém, massa muscular situada entre o pescoço, o filé de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acém deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - &quot;Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal&quot; - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa; Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: próprio. 2.3. PESO DA UNIDADE O peso líquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. 2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0 ºC e 5ºC. 2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeração: mínimo de 5 dias e sob congelamento: mínimo de 180 dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e congelado. 2.6. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 2 dias para carne resfriada. 3. EMBALAGEM. 3.1. A embalagem primária deverá ser saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. 3.2. Será tolerada a variação de até 5,0%, no peso líquido do produto desresfriado, em relação ao resfriado. 3.3. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2. No rótulo das embalagens, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: - Denominação da venda do produto (nome do produto e marca); - Tipo de corte; - Identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão “indústria brasileira”); - Data da embalagem do produto e número do lote; - Prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado. | 4.688 | KG | R$ 32,40 | R$ 151.891,20 |
| 12 | ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: PATINHO EM ISCAS RESFRIADO: Classificação/ Características gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12ºC (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com até 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e apresentada no corte acém, com no máximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior à - 18ºC (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatória: carne bovina crua, no corte patinho proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA. Patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão e que envolve o fêmur, obtido pela liberação a faca da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP. Embalagem Primária: deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir: Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de agua e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos. Rótulo O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 10 (dez) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. | 4.500 | KG | R$ 33,36 | R$ 150.120,00 |
| 13 | ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO: Classificação/ Características gerais Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rótulo Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. | 1.500 | KG | R$ 44,81 | R$ 67.215,00 |
| **TOTAL MAXIMO** | | | | | **R$ 1.042.642,60** |
|  |

* 1. Os produtos objetos desta contratação é caracterizado como comum, pois seu padrão de desempenho e qualidade pode ser objetivamente definido neste Termo de Referência, no ETP e no Edital da licitação, por meio de especificações usuais do mercado. Desta forma, consideramos a modalidade de pregão como sendo a mais adequada ao presente caso, tendo em vista a baixa complexidade na elaboração e condução do processo licitatório.
  2. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar (Artigo 83 da lei 14.133, de 2021).
  3. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, na forma do artigo 84 da Lei 14.133, de 2021 e do art. 12, inciso X do Decreto Municipal nº 8441/2023.

1. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO
   1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.
2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO
   1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

**Sustentabilidade:**

* 1. Orientar os servidores para o descarte consciente das embalagens para fins de reciclagem.

Subcontratação

* 1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

* 1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art96).

1. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

**Condições de entrega**

* 1. Prazo de entrega: Será de **05 (cinco) dias** após o recebimento da Nota de Empenho, de forma parcela e de acordo com o planejamento do setor de nutrição da secretaria de educação.
  2. Local de entrega: Os locais de entrega constam no Anexo I deste termo e será informado no envio da Nota de Empenho (mas poderão sofrer alteração durante a vigência da ata de registro de preços).
  3. Horário de entrega: De segunda à sexta-feira no horário das 08h00min às 11h00min e das 13h00min às 16h00min.
  4. **Licitante vencedora que não possuir sede no município de Mandaguaçu deverá efetuar as entregas em veículo refrigerado, devidamente legalizado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.**
  5. **A licitante vencedora estabelecida no município Mandaguaçu poderá efetuar as entregas em caixa térmicas ou veículo refrigerado, devidamente legalizado de acordo com a normas da Vigilância Sanitária.**
  6. O produto deverá estar em embalagem original. Não serão aceitas embalagens violadas, danificadas ou que apresentem dúvidas quanto à qualidade e procedência do produto.
  7. Nos termos de art. 3 ̊ combinado com o art. 39, VIII, da Lei no 8.078, de 11 de setembro de 1.990 – Código de Defesa do Consumidor, é vedado o fornecimento de qualquer produto em desacordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes ou, se as normas especificadas não existirem, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas ou outra entidade credenciada.
  8. A data de produção, o prazo de validade (quando exigido), a identificação do fabricante ou fornecedor devem estar explícitas no rótulo, em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais.
  9. Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 216/2005 –ANVISA) e eventuais Resoluções posteriores.

1. GESTÃO DO CONTRATO
   1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
   2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
   3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
   4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
   5. A Prefeitura Municipal de Mandaguaçu, através de representante, exercerá a fiscalização do contrato e registrará todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à licitante vencedora, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.
   6. As exigências e a atuação da fiscalização pela Prefeitura Municipal de Mandaguaçu em nada restringe a responsabilidade, única, integral e exclusiva da licitante vencedora, no que concerne à execução do objeto do contrato.

Fiscalização

* 1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo Gestor do contrato o Sr.ª Sandra Aparecida Francisco e pelo Fiscal o Sr. Luiz Henrique Bolonhesi Evangelista, que desempenhará as funções de Fiscalização Técnica e Administrativa nomeados através da Portaria 7273/2024 e regulamentada pelo Decreto nº 8425/2023 (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

* 1. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, VI);
  2. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, II);
  3. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, III);
  4. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, IV);
  5. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, V);
  6. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, VII);

Fiscalização Administrativa

* 1. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 12, I e II);
  2. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 12, IV).

Gestor do Contrato

* 1. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, 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. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 10, IV).
  2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais 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. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 10, II).
  3. O gestor do contrato 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. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 10, III).
  4. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

1. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

**Do recebimento**

* 1. Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta. (Art. 140, II, a, da Lei nº 14.133, de 2021 e Art. 14 do Decreto Municipal nº 8425/2023.
  2. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
  3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação.
  4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
  5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art143), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
  6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
  7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

* 1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, o setor competente, para fins de liquidação, deve verificar se o documento apresentado expressa os elementos necessários e essenciais, tais como:
     1. a data da emissão;
     2. os dados do contrato e do órgão contratante;
     3. o período respectivo de execução do contrato;
     4. o valor a pagar;
     5. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
  2. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante.

Prazo de pagamento

* 1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados da apresentação da Nota Fiscal.

Forma de pagamento

* 1. O pagamento será realizado através de crédito em conta corrente.
  2. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
     1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
  3. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

1. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

* 1. O fornecedor será selecionado por meio de realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, sob o regime de REGISTRO DE PREÇO com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM.
  2. Por tratar-se de único ente contratante, o Município de Mandaguaçu, é dispensado do procedimento público de intenção de registro de preços em conformidade com o art. nº 86, § 1º da Lei nº 14.133/2021 e com o Art. 9º, § 2º do Decreto Municipal nº 8441/2023.
  3. Optamos pela adoção do Regime de Registro de Preços, pois trata-se de aquisições rotineiras que terão seus preços registrados para futuras aquisições conforme demanda, e também porque estamos incluindo um item do qual não temos histórico de consumo, logo não se obriga a aquisição caso a quantidade estimada esteja acima da demanda.

Forma de fornecimento

* 1. O fornecimento do objeto será de forma parcelada de acordo com as necessidades de cada Secretaria Municipal, conforme modelo de execução do objeto descrito no tópico 5 deste Termo de Referência.

Exigências de habilitação

* 1. Os requisitos para fins de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira serão disciplinados no Edital.
  2. Necessário apresentar Certificado de Vistoria Sanitária do veículo que transporta os alimentos.
  3. Autorização de funcionamento da empresa licitante, expedida pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

1. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO
   1. O custo estimado da contratação anual é de R$ 1.042.642,60 (Um milhão quarenta e dois mil seiscentos e quarenta e dois reais e sessenta centavos), conforme detalhamento na Tabela nº 01 deste termo.
   2. Por tratar-se de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos produtos registrados, nas seguintes situações em conformidade com o art. 22 do Decreto Municipal nº 8441/2023:
      1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato de príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2.021;
      2. Em caso de criação alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
      3. Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para contratação, ou
      4. Poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.
2. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
   1. A contratação será atendida pelas seguintes dotações:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DESPESA** | **ELEMENTO** | **FONTE** | **DESCRIÇÃO** | **SECRETARIA** |
| 404 | 3.3.90.30 | 0.110 | PNAE – Merenda Escolar. | Secretaria de Educação |
|  |  |  |  |  |

* 1. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Mandaguaçu, 27 de fevereiro de 2025.

**Luiz Henrique Bolonhesi Evangelista**

Diretor de administração e compras

Anexo I

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Local** | **Endereço** | **Telefone** | **Responsável** |
| Escola Municipal Barão do Rio Branco | Rua Condor, 320, Vila Guadiana | 3245-2395 | Angela |
| Escola Municipal Gilson Belani | Rua Santos Dumont, 1050, Vila Carnelós | 3245-2351 | Ana Cristina |
| Escola Municipal Manoela Rosalina Mazzei da Silva | Rua Dario Veloso, 135, Jd. Palmares | 3245-2608 | Gabriela |
| Escola Municipal Santo Carraro | Travessa D. Pedro I, S/N, Centro | 3245-5298 | Norma |
| Escola Municipal Miguel de Souza | Rua Copacabana, 127, Distrito de Pulinópolis | 3285-1149 | Eni |
| CMEI Santa Terezinha | Rua Chapecó, 57, Vila Guadiana | 3245-2843 | Marcia |
| CMEI Menino Jesus | Rua São Vicente, 270, Vila Alto da Glória | 3245-2295 | Eliane |
| CMEI Abelhinha | Rua Portugal, 230, Vila Alto da Glória | 3245-2610 | Kelly |
| CMEI Natalina Bernardes Bacchi | Rua Orlando Emilio de Toledo, 142 – Pq Ouro Verde | 3245-2386 | Lucilene |
| CMEI Luiz Gabriel Sampaio | Rua Copacabana, S/N, Distrito de Pulinópolis | 3285-1166 | Neuza Pimentel |
| CMEI Favo de Mel | Rua João Camilo de Souza, 105 – Parque Ouro Verde | 3245-5331 | Solange Guedes |
| Secretaria de Educação | Rua Bernardino Bogo, 100 | 3245-5588 | Luiz/Bruna |
| CAPS | Rua 14 de Dezembro, 298 | 3245-4920 | Cristiane |
| Secretaria de Assistência Social | Rua Benicio Moreira Niza, 114 | 3245-2754 | Débora |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

**ANEXO II - EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2025**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º .........

O **MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU**, com sede na Rua Bernardino Bogo, 175, na cidade de Mandaguaçu, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 76.285.329/0001-08, neste ato representado pelo prefeito municipal, Jose Roberto Mendes, portador do RG Nº \*\*\*\* e do CPF Nº ................., considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº ......./202..., publicada no ...... de ...../...../202....., processo administrativo n.º ........, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO
   1. A presente Ata tem por objeto o registro de preço para futura aquisição parcelada de carnes para o preparo de merenda escolar, especificado(s) no(s) item(ns).......... do .......... Termo de Referência, anexo *...... [do edital de Licitação nº ........../20...*, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.
2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS
   1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Item  do  TR | Fornecedor *(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)* | | | | | | | |
| X | Especificação | *Marca*  *(se exigida no edital)* | *Modelo*  *(se exigido no edital)* | Unidade | QuantidadeMáxima | Quantidade Mínima | Valor Un | *Prazo garantia ou validade* |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

1. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)
   1. O órgão gerenciador será a Secretaria de .......
2. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO DE RESERVA
   1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.
      1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.
      2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.
   2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
      1. O instrumento contratual deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
   3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
   4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
      1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;
      2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:
         1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
         2. Mantiverem sua proposta original.
      3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
   5. O registro de fornecedores para o cadastro de reserva, tem por objetivo se valer deste cadastro para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
   6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
   7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
      1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital* e;
      2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 8.
   8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
   9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
      1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
   10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
   11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
   12. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:
       1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
       2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
   13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
3. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS
   1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
      1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
      2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
      3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
         1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
         2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.
4. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS
   1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.
      1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
      2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.
      3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
      4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
   2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.
      1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
      2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 8.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.
      3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.
      4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
      5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.
      6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
5. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
   1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.
   2. O remanejamento somente poderá ser feito:
      1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou
      2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.
   3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.
   4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no Decreto Municipal.
   5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.
   6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.
   7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 7.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.
6. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS
   1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
      1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
      2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
      3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no Decreto Municipal; ou
      4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
         1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
   2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
   3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
   4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
      1. Por razão de interesse público;
      2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
      3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do Decreto Municipal.
7. DAS PENALIDADES
   1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital*.
      1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.
   2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade do Decreto Municipal.
   3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.
8. CONDIÇÕES GERAIS
   1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO *AO EDITAL*.

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

Mandaguaçu, \*\* de \*\* de 202\*

Assinaturas

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

**ANEXO III - EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2025**

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

1. **Descrição das Necessidades**
   1. Trata-se o objeto do presente estudo a contratação de empresa para o fornecimento de carnes para o atendimento dos estabelecimentos da rede municipal de ensino, a necessidade em relação a aquisição de carnes se evidência:
      1. O preparo da merenda escolar para todos os alunos da rede municipal de ensino para todo o ano letivo.
      2. Manutenção apropriada dos hábitos alimentares saudáveis e maior desenvolvimento de forma sustentável.
      3. A alimentação adequada e saudável é uma garantia de acesso permanente, de forma socialmente justa. Uma pratica alimentar essencial aos aspectos sociais e biológicos dos indivíduos, onde o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis.
   2. O Processo 23/2024 tem sua finalização datada para dia 10 de abril de 2025, e para que as aquisições e fornecimento destes consumos para as escolas e CMEIs da rede municipal de ensino não sejam prejudicados, se faz necessário a abertura de um novo processo.
2. **Área Requisitante**
   1. Secretaria Municipal de Educação – Responsável: Sandra Aparecida Francisco.
3. **Descrição dos Requisitos da Contratação**
   1. A contratada deverá cumprir todas as obrigações estabelecidas na legislação específica, como também:
      1. O prazo desta contratação será de 1 (um) ano, contados a partir da data a ser fixada em ata de registro de preço;
      2. A contratada, em caso de atraso, inadimplência total ou parcial, do contrato, garantida defesa prévia, estará sujeita às penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021;
      3. A contratada obriga-se a responder pela qualidade e integridade dos produtos.
   2. A data de produção, o prazo de validade (quando exigido), a identificação do fabricante ou fornecedor devem estar explícitas no rótulo, em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais;
   3. Todos os produtos devem estar em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, atendendo aos requisitos estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e demais órgãos reguladores e fiscalizadores.
   4. A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade do fornecedor, e devem ocorrer exclusivamente às suas expensas, incluindo as despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.
4. **Levantamento de Mercado**
   1. Foram pesquisadas no mercado e em outros órgãos ou entidades soluções diversas para a demanda, com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração e aos requisitos apresentados no presente estudo.
   2. Foi constatada que as contratações feitas por outros órgãos ou entidades públicas, são similares, contratação de empresa cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto a ser adquirido, variando somente a forma de contratação (Direta ou Pregão).
   3. Verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento.
5. **Descrição da Solução como um todo**
   1. A aquisição dos itens de gêneros alimentícios são essenciais para o fornecimento da merenda escolar e também para as demais secretarias conforme descrito no tópico 1 deste estudo e analisando as alternativas disponíveis e que atendem à necessidade da área requisitante, considerando a viabilidade técnica e econômica, a solução que se mostrou mais vantajosa é a realização de licitação por pregão eletrônico na modalidade de registro de preço, esta solução evita que seja comprado produtos em excesso sendo sua aquisição proporcional à demanda de alunos e de acordo com as solicitações do setor de nutrição da secretaria de educação.
6. **Estimativa das quan**ti**dades a serem contratadas**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UND** | **QTD** |
| 1 | PATINHO MOÍDO RESFRIADO. | KG | 8.200 |
| 2 | FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE. | KG | 5.720 |
| 3 | SASSAMI SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS. | KG | 3.900 |
| 4 | PATINHO EM CUBOS RESFRIADO. | KG | 6.250 |
| 5 | PERNIL SUÍNO EM CUBOS. | KG | 3.900 |
| 6 | PATINHO EM ISCAS RESFRIADO. | KG | 6.000 |
| 7 | FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO. | KG | 2.000 |
| 8 | LINGUIÇA SUÍNA TOSCANA CONGELADA. | KG | 1.500 |

* 1. Anexamos a este ETP os relatórios dos processos anteriores utilizados como base da tabela acima.
  2. Prevendo a inauguração da Supercreche e o aumento anual dos alunos foi feito acréscimo do quantitativo dos itens.

1. **Estimativa do valor da Contratação**
   1. Foi estimado o valor máximo da contratação de R$ 1.045.102,60 (Um milhão quarenta e cinco mil cento e dois reais e sessenta centavos), e o demonstrativo encontra-se detalhado em documento anexo junto a este processo intitulado de Mapa Comparativo de preços.
2. **Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução**
   1. O parcelamento da solução é a regra devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação.
3. **Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

9.1. Não existem para a contratação desta demanda as contratações correlatas nem interdependentes.

1. **Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**
   1. A aquisição está alinhada com o planejamento institucional, garantindo aos alunos da rede municipal de ensino diversidade e alimentos para melhor nutrição e variedade nas refeições, favorecendo a execução e a base do plano de ensino.
2. **Previsão no Plano de Contratações Anual**
   1. Não foi feito o PCA para o ano de 2025.
3. **Resultados Pretendidos**
   1. Preparo da merenda para os alunos;
   2. Variedade de alimentos para um amplo aproveitamento da base de nutrição para os alunos;
   3. Qualidade na alimentação;
   4. Estímulos e melhorias de hábitos alimentares;
   5. Assegurar que a aquisição de carnes esteja em conformidade com as normas e regulamentações vigentes, incluindo legislação sanitária, ambiental e de segurança alimentar;
4. **Providências a serem adotadas**

* 1. Não foram identificadas providências prévias à contratação.

1. **Possíveis Impactos Ambientais**
   1. Pode estar associado ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagens pós uso.
   2. O referido objeto deste processo, possui como embalagem primária caixa de papelão e saco plástico, que serão descartadas separadamente. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, bem como respeitar leis e resoluções que orientem a produção sustentável dessas atividades.
2. **Declaração de Viabilidade** 
   1. Diante do estudo consideramos viável essa contratação pretendida do ponto de vista técnico e gerencial, sendo necessária análise de viabilidade econômico-financeiro e jurídico pelas autoridades competentes para que possam tomar ciência dos atos e as providências cabíveis.
3. **Justificat**i**va da Viabilidade/Inviabilidade**
   1. O presente planejamento está de acordo com as necessidades técnicas, operacionais e estratégicas das secretarias. No mais, atende adequadamente às demandas formuladas e os benefícios pretendidos são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracterizam a economicidade. Os riscos envolvidos são administráveis e a área responsável priorizará o fornecimento de todos os itens aqui relacionados necessários, através dos itens adquiridos, pelo que recomendamos a contratação proposta.
4. **Responsáveis**

Mandaguaçu, 27 de fevereiro de 2025.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

SANDRA APARECIDA FRANCISCO

Gestor

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA

Fiscal

**ANEXO IV - EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº .../2025**

**MINUTA DE CONTRATO DE COMPRA Nº \*\*\*/2025 (Modelo AGU)**

**MODELO DE TERMO DE CONTRATO  
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021  
 LICITAÇÃO**

***MUNICIPIO DE MANDAGUAÇU***

(Processo Administrativo n°...........)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ......../...., QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICIPIO DE MANDAGUAÇU E .............................................................

Pelo presente instrumento de contrato que entre si celebram de um lado o MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob nº 76.285.329/0001-08, com sede administrativa na Rua Bernardino Bogo 175, Centro, em Mandaguaçu, Estado do Paraná, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, o Sr. ......, brasileiro, casado, professor, inscrito no CPF sob nº .............., portador da Cédula de Identidade nº ..........., residente e domiciliado nesta cidade de Mandaguaçu, Paraná, doravante denominado CONTRATANTE, e, de outro lado a empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, nº\_\_\_\_\_, CEP: \_\_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_\_, Estado do \_\_\_\_\_\_\_, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada por seu sócio administrador o Sr. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador da Cédula de Identidade, RG nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ SSP/PR, e inscrito no CPF sob nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, residente e domiciliado na cidade de .........., Estado do Paraná, resolvem na melhor forma de direito, o presente contrato pelas cláusulas e condições seguintes:

DA FUNDAMENTAÇÃO: O presente instrumento é celebrado com fundamento no Processo Administrativo n.º ........./2025, no Pregão Eletronico n° \_\_\_\_/2025, homologado em \_\_\_\_\_de \_\_\_\_\_\_de 2025, publicado no Jornal ........, de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_de \_\_\_\_\_\_ de 2025, edição nº \_\_\_\_, que integram o presente Termo, e nos fundamentos e disposições da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, das Leis Complementares nº 147/2014, do Decreto Municipal nº 8441/2023 e demais legislações aplicáveis.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO ([art. 92, I e II](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art92))

O objeto do presente instrumento é o registro de preço para futura aquisição parcelada de carnes para o preparo de merenda escolar.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **ESPECIFICAÇÃO** | **UNIDADE DE MEDIDA** | **QUANTIDADE** | **VALOR UNITÁRIO** | **VALOR TOTAL** |
| **1** |  |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |  |
| **...** |  |  |  |  |  |

* 1. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:
     1. O Termo de Referência;
     2. O Edital da Licitação;
     3. A Proposta do contratado;
     4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

1. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO
   1. O prazo de vigência da contratação é de doze meses contados do(a) assinatura do contrato, podendo ser prorrogado na forma da lei.
      1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.
   2. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.
   3. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.
2. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO
   1. Prazo de entrega: Será de **05 (cinco) dias** após o recebimento da Nota de Empenho, de forma parcela e de acordo com o planejamento do setor de nutrição da secretaria de educação.
   2. Local de entrega: Os locais de entrega constam no Anexo I deste termo e será informado no envio da Nota de Empenho (mas poderão sofrer alteração durante a vigência da ata de registro de preços).
   3. Horário de entrega: De segunda à sexta-feira no horário das 08h00min às 11h00min e das 13h00min às 16h00min.
   4. **Licitante vencedora que não possuir sede no município de Mandaguaçu deverá efetuar as entregas em veículo refrigerado, devidamente legalizado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.**
   5. **A licitante vencedora estabelecida no município Mandaguaçu poderá efetuar as entregas em caixa térmicas ou veículo refrigerado, devidamente legalizado de acordo com a normas da Vigilância Sanitária.**
   6. O produto deverá estar em embalagem original. Não serão aceitas embalagens violadas, danificadas ou que apresentem dúvidas quanto à qualidade e procedência do produto.
   7. Nos termos de art. 3 ̊ combinado com o art. 39, VIII, da Lei no 8.078, de 11 de setembro de 1.990 – Código de Defesa do Consumidor, é vedado o fornecimento de qualquer produto em desacordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes ou, se as normas especificadas não existirem, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas ou outra entidade credenciada.
   8. A data de produção, o prazo de validade (quando exigido), a identificação do fabricante ou fornecedor devem estar explícitas no rótulo, em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais.

Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 216/2005 –ANVISA) e eventuais Resoluções posteriores.

**CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO**

4.1.Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO ([art. 92, V)](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art92)

5.1.O valor por item Do contrato é de R$ .......... (.....).

5.2.No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3.O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da apresentação da Nota Fiscal.

6.2.O pagamento será realizado através de crédito em conta corrente;

6.3.Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável;

6.4.Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente;

6.5.O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp123.htm), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1.Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano.

7.2.Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA/IBGE do período*,* exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3.Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4.No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5.Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6.Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7.Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8.O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

São obrigações do Contratante:

8.1.Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.2.Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.3.Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.4.Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.5.Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato.

8.6.Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.7.Cientificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.8.Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.9. A Administração terá o prazo de *trinta dias*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.10.Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de sete dias.

8.11.A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1.O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2.Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor ([Lei nº 8.078, de 1990](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078compilado.htm));

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

9.4.Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art137)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.5.Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.6.Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.7.Quando não for possível a verificação da regularidade da documentação da contratada, o mesmo deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.8.Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.9.Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

9.10.Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.11.Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.12.Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art116));

9.13.Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art116));

9.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.15.Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art124)

9.16.Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1.Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm), o contratado que:

* + 1. der causa à inexecução parcial do contrato;
    2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
    3. der causa à inexecução total do contrato;
    4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
    5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
    6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
    7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
    8. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2013/lei/l12846.htm#art5).

11.2.Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

1. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art156§2));
2. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art156§4));
3. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art156§5)).
4. **Multa: De acordo com o Decreto Municipal 8.481/23:**

A sanção de multa será aplicada isolada ou cumulativamente com outras penalidades no caso de atraso injustificado ou em qualquer outro caso de inexecução que implique prejuízo ou transtorno à administração na forma prevista em edital ou em contrato.

1º A multa será calculada na forma prevista e não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado.

2º A multa de que trata o caput poderá, na forma do edital ou contrato, ser descontada de pagamento eventualmente devido pela contratante em razão de outros contratos firmados com a Administração.

3º 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 de forma administrativa e posteriormente cobrada judicialmente, se for o caso.

4º A aplicação de multa moratória não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

5º Salvo quando houver dúvida jurídica específica, fica dispensada a elaboração de parecer jurídico nos processos que impliquem na aplicação de multa isolada ou combinada com a pena de advertência.

11.3.A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art156§9))

11.4.Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art156§7)).

11.5.Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art157))

11.6.Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art156§8)).

11.7.Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 *(trinta)* dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.8.A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art158), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.9.Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art156§1)):

1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
2. as peculiaridades do caso concreto;
3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
4. os danos que dela provierem para o Contratante;
5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.10.Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2013/lei/l12846.htm), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm%25art159)).

11.11.A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato 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, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art160)).

11.12.O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art161)).

11.13.As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#163).

*11.14.*Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL ([art. 92, XIX](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art92))

12.1.O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

12.2.O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

12.3.A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

12.4.Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

12.5.O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art137), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.6.Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139 da mesma Lei](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art138).

12.7.A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.8.Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.9.O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.10.Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.11.Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.12.Indenizações e multas.

12.13.A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, *caput,* da Lei n.º 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art131)).

12.14.O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado 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 (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ([art. 92, VIII](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art92))

A contratação será atendida pelas seguintes dotações:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DESPESA** | **ELEMENTO** | **FONTE** | **DESCRIÇÃO** | **SECRETARIA** |
| 404 | 3.3.90.30 | 0.110 | PNAE – Merenda Escolar. | Secretaria de Educação |
|  |  |  |  |  |

13.1.A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes.

1. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1.Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei [nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078compilado.htm) – e normas e princípios gerais dos contratos.

1. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1.Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art124).

15.2.O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3.As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

15.4.Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art136).

1. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1.Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art94), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput,* da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/lei/l12527.htm#art8§2), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/decreto/d7724.htm#art7§3).

1. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO ([art. 92, §1º](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art92§1))

Fica eleito o Foro da Comarca de Mandaguaçu, Estado do Paraná, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art92§1).

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– DA FISCALIZAÇÂO E GESTAO DO CONTRATO**

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Fiscalização

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo Gestor do contrato o Sr.ª Sandra Aparecida Francisco e pelo Fiscal o Sr. Luiz Henrique Bolonhesi Evangelista, que desempenhará as funções de Fiscalização Técnica e Administrativa nomeados através da Portaria 7273/2024 e regulamentada pelo Decreto nº 8425/2023 (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, VI);

O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, II);

Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, III);

O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, IV);

No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, V);

O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, VII);

Fiscalização Administrativa

O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 12, I e II);

Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 12, IV).

Gestor do Contrato

O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, 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. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 10, IV).

O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais 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. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 10, II).

O gestor do contrato 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. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 10, III).

O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

*[Local], [dia] de [mês] de [ano].*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Representante legal do CONTRATANTE

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Representante legal do CONTRATADO

*TESTEMUNHAS:*

*1-*

*2-*

**AVISO DE PREGÃO ELETRONICO Nº. 06/2025 - (RP)**

**PROCESSO Nº. 28/2025**

Tipo: MENOR PREÇO POR ITEM;

Objeto: Registro de preço para futura aquisição parcelada de carnes para o preparo de merenda escolar.

Valor Máximo: R$ 1.042.642,60 (Um milhão quarenta e dois mil seiscentos e quarenta e dois reais e sessenta centavos)*.*

Data e Horário do termino do recebimento das propostas das empresas, até às 09:00 horas do dia 25/03/2025;

Data e Horário da sessão de disputa de preços, às 09:15 horas do dia 25/03/2025;

Local: Rua Bernardino Bogo, 175 centro, no Município de Mandaguaçu, Estado do Paraná;

Informações: O edital e seus anexos estão à disposição na Rua Bernardino Bogo, l75, Centro Fone (44) 3245-8400, Mandaguaçu, Estado do Paraná – site [www.mandaguacu.pr.gov.br](http://www.mandaguacu.pr.gov.br)

Mandaguaçu, 10 de março de 2025

**Jose Roberto Mendes**

Prefeito Municipal