



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO

Nº 59.011/2023

Registro de Preços

CONTRATANTE (UASG)

000987769

OBJETO

Aquisição de Lanches

VALOR MÁXIMO ESTIMADO

R\$ 1.090.321,20 (Um milhão noventa mil trezentos e vinte e um reais e vinte centavos).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 13/05/2024 às 09h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Menor preço por grupo

MODO DE DISPUTA:

Aberto





MUNICÍPIO DE PIRAQUARA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2024
Processo Administrativo nº 59.011/2023

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o MUNICÍPIO DE PIRAQUARA, por meio da Secretaria Municipal de Administração, sediado na Avenida Getúlio Vargas, nº 1990, Centro, Piraquara, Paraná, 83301-010, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº Municipal nº 11.001/2023, e demais legislações aplicáveis, e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1 O objeto da presente licitação é a aquisição de Lanches conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 A licitação será dividida em grupos, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

2.1.1 Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

2.2 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade





promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.4 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5 Não poderão disputar esta licitação:

2.5.1 aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

2.5.2.1 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

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

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

2.5.4.1 O impedimento de que trata o item anterior 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.

2.5.5 aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do





órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.5.6 empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404/1976, concorrendo entre si;

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

2.5.8 agente público do órgão ou entidade licitante;

2.5.8.1 A vedação de que trata o item 3.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

2.5.9 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.5.10 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133/2021.

2.5.11 pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

2.6 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133/2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006.





3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1 Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

3.2 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.3 Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado ao disposto no art. 70, §1º e 163 do Decreto Municipal nº 11.001/2023.

3.4 No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.4.1 está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.4.2 não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

3.4.3 não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com





deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.5 O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133/2021.

3.6 O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133/2021.

3.6.1 o item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

3.6.2 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.7 A falsidade da declaração de que tratam os itens anteriores sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, e neste Edital.

3.8 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

3.9 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.10 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.





3.11 Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

3.11.1 a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

3.11.2 lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o item anterior.

3.12 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

3.12.1 valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

3.12.2 percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

3.13 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

3.14 Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.15 O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA





4.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.1.1. valor unitário e total do grupo;

4.1.2. Descrição detalhada do grupo, contendo as informações e as características indicadas no descritivo inserto no Termo de Referência, indicando no que for aplicável: prazo de validade e marca.

4.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

4.2.1 O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

4.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.4 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.5 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

4.6 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.7 Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte não poderá se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, visto que os serviços serão prestados com disponibilização de trabalhadores em dedicação exclusiva de mão de obra, o que configura cessão de mão de obra para fins tributários, conforme art. 17, inciso XII, da Lei Complementar no 123/2006.

4.8 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar





o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

4.8.2 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estipulados.

4.8.3 Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos estipulados.

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

4.10. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

4.11 Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

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

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





5.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.3 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

5.5 O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do grupo.

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

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

5.8 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 0,01 (um centavo).

5.9 O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

5.10 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

5.11 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.11.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração de 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.





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

5.11.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.11.4 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.11.5 Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.12 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

5.12.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

5.12.2 Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.12.3 No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

5.12.4 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances





subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.12.5 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

5.13 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/menor percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

5.13.1 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item anterior, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

5.13.2 A etapa de lances da sessão pública terá duração de 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.

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

5.13.4 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.13.5 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.





5.13.6 Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.14 Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

5.17 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.

5.18 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.

5.19 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.20 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

5.20.1 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.





5.20.2 A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.20.3 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.20.4 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.21 A hipótese do item anterior não será aplicada quando enquadrada a licitação, o(s) lote(s) ou o(s) item(ns) no disposto no art. 4º, §1º da Lei 14.133/2021.

5.22 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

5.22.1 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133/2021, nesta ordem:

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

5.22.1.2 avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

5.22.1.3 desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre





homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme Decreto Municipal nº 11.029/2023;

5.22.1.4 desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

5.22.2 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.22.2.1 empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.22.2.2 empresas brasileiras;

5.22.2.3 empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.22.2.4 empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.

5.23 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.23.1 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

5.23.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

5.23.3 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.





5.23.4 O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

5.23.5 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

5.24 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021 e correlatas disposições deste edital, e verificará eventual existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.1.1 SICAF;

6.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

6.1.3 Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>);

6.1.4 Cadastro de fornecedores impedidos de licitar e contratar com a Administração Pública do Município de Piraquara - CAFILPI, nos termos do Decreto Municipal 5326/2016;

6.1.5 Cadastro de impedidos de licitar do TCE/PR;

6.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº





8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

6.3 Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, *caput*).

6.3.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

6.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.4 Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.5 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício.

6.6 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 151 a 159 da Lei 14.133/2021

6.7 Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.7.1 contiver vícios insanáveis;

6.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;





6.7.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.7.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.7.5 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.8 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

6.8.1 A inexequibilidade, na hipótese tratada no item anterior, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

6.8.1.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.8.1.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.9 Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

6.9.1 Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

6.9.2 No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;

6.9.3 No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.





6.9.4 Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

6.10 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

6.11 Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

6.11.1 Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

6.12 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

6.12.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

6.12.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e





contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

6.13 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

6.14 Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

6.14.1 Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

6.12.2 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

6.14.3 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

6.14.4 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1 Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021.

7.1.1 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal,





social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

7.2 Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.3 Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660/2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

7.4 Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

7.4.1 Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

7.5 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

7.6 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

7.7 Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

7.8 Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.





7.9 O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.11 A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

7.11.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

7.5.2 Quando necessária a averiguação de autenticidade de documento que tenha sido apresentado por cópia, o agente da Administração deverá facultar ao interessado, em prazo hábil, a apresentação do documento original ou de declaração de autenticidade de autenticidade, subscrita por advogado e sob sua responsabilidade pessoal, nos termos do disposto no artigo 12, inciso IV da Lei nº 14.133/2021;

7.12 É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).

7.12.1 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

7.13 A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.13.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato





digital, no prazo de 2 (duas) horas prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.13.2 Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente, os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado ao disposto no art. 70, §1º e 163 do Decreto Municipal nº 11.001/2023.

7.14 A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.14.1 Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.14.2 Respeitada a exceção do item anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

7.15 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e art. 163, §4º do Decreto Municipal nº 11.001/2023):

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

7.15.2 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

7.16 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.





7.17 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

7.18. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

7.19 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação.

7.20 Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8. DOS RECURSOS

8.1 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133/2021.

8.2 O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

8.3 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

8.3.1 a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

8.3.2 o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

8.3.3 o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;





8.3.4 na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no §1º do art. 17 da Lei nº 14.133/2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

8.4 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

8.5 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

8.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

8.7 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

8.8 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

8.9 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.10 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.piraquara.pr.gov.br, no link licitações.

8.11 Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:.

8.11.1 dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

8.11.2 dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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





8.12.1 A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

8.12.2 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário serão ordenados conforme a sequência de classificação da licitação.

8.12.3 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

8.13 A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

8.13.1 quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

8.13.2 quando houver o cancelamento do registro do fornecedor.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

9.1.1 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;

9.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

9.1.2.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

9.1.2.2 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;





9.1.2.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

9.1.2.4 deixar de apresentar amostra;

9.1.2.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

9.1.3 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

9.1.4 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;

9.1.5 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

9.1.6 fraudar a licitação

9.1.7 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

9.1.7.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

9.1.7.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.7.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

9.1.8 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

9.1.9 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

9.2 Com fulcro na Lei nº 14.133/2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

9.2.1 advertência;





9.2.2 multa;

9.2.3 impedimento de licitar e contratar e

9.2.4 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.

9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2 as peculiaridades do caso concreto

9.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública

9.3.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

9.4 A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

9.4.1 Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

9.4.1 Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

9.5 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.

9.6 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.





9.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, 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.

9.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 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.

9.9 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, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do Município, nos termos do art. 168, §4º do Decreto Municipal nº 11.001/2023.

9.10 A apuração de responsabilidade relacionada 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 2 (dois) 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.

9.11 Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

9.12 Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no





prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

9.13 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

9.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1 Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

10.1.1 O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

I – a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

II – a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

10.2 A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

10.3 Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

10.4 O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e no sítio eletrônico oficial do Município e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

10.5 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.

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

10.7 Após a assinatura da ata de registro de preços as contratações futuras serão formalizadas por meio da emissão de respectivas notas de empenho, as quais substituirão o instrumento de contrato, sendo o adjudicatário convocado para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, atestar o recebimento ou retirar o referido documento.

11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

11.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

11.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

11.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, através de protocolo eletrônico oficial utilizado no âmbito da Administração Municipal, conforme disposto no art. 174 do Decreto Municipal nº 11.00.1/2021.

11.3.1. O protocolo eletrônico pode ser acessado no sítio eletrônico do Município, www.piraquara.pr.gov.br, no link central de atendimento – “Protocolos e Ouvidoria”, o qual deve ser endereçado a CL-LIC-PREG – Licitações – Presidentes de Comissão e Pregoeiros”.

11.4 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.





11.5 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

11.6 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

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

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

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

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

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

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





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

12.10 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.piraquara.pr.gov.br, no link “licitações”.

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

12.11.1 ANEXO I – Estudo Técnico Preliminar

12.11.2 ANEXO II – Termo de Referência

12.11.2.1 – ANEXO I do Termo de Referência – Planilha de Custos

12.11.3 ANEXO III – Minuta da Ata de Registro de Preços

Piraquara, 26 de abril de 2024

Alethea Patricia Canhetti
Secretaria de Administração

Raniere Geovane Marques Simões
Secretaria de Saúde

Rebekka Rinklin Alves
Secretaria de Assistência Social

Loireci Dalmolim de Oliveira
Secretaria de Educação

Cristina Maria Rizzi Galerani
Secretaria de Meio Ambiente

Creusa Nogueira Batista Fróes
Secretaria de Desenv. Econômico

Ana Elizabete Mazon de Souza Tesserolli
Secretaria de Cultura, Esporte e Lazer



Estudo Técnico Preliminar 11/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 59.011/2023

2. Apresentação

2.1 O Estudo Técnico Preliminar - ETP - tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda objeto do Plano de Contratação Anual de 2024 - nº 987769-90094/2023, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

2.2 A necessidade foi identificada tendo em vista o fim da vigência da atual contratação para Aquisição de lanches no município, conforme o pretérito processo nº 35.617/2023 Pregão nº 14/2023, Ata nº 57/2023, cuja vigência expira em 11/04/2024, onde, de acordo com relatório encaminhado pelo gestor de contratos, e anexo a este estudo, a contratação atendeu satisfatoriamente a necessidade da administração.

3. Descrição da necessidade

3.1 Com frequência a Prefeitura promove eventos institucionais em decorrência de suas atividades regulamentares, promovendo a interação entre agentes públicos e a sociedade. Esses eventos abordam temas de interesse público relacionados às atividades essenciais da instituição e incluem uma diversidade de atividades, como reuniões, capacitações, palestras, convenções, recepções a autoridades públicas, homenagens, conferências, entre outras.

3.2 Considerando a amplitude e complexidade de muitos desses eventos, os quais frequentemente se estendem ao longo do dia, é fundamental fornecer lanches durante os intervalos. Especialmente em eventos de capacitação, é inviável esperar que os participantes deixem as dependências para realizar lanches ou refeições rápidas. Tal conduta poderia acarretar atrasos no retorno dos participantes, comprometendo o fluxo das atividades e prejudicando a absorção adequada do conteúdo apresentado. Assim, a disponibilidade de lanches durante esses intervalos se torna essencial para assegurar a eficácia e fluidez dos eventos.

3.3 O fornecimento de lanches também é fundamental em algumas atividades desenvolvidas junto à população pelas Secretarias de Saúde, Educação e Assistência Social. Isso inclui serviços como os de convivência e fortalecimento de vínculos (SCFV), serviços socioeducativos e do programa de erradicação do trabalho infantil, atendimento à população em situação de rua, além do suporte aos pacientes com transtornos mentais. Adicionalmente, considera-se o serviço prestado por meio de abrigos, os quais abrigam em média 40 residentes, incluindo crianças e adolescentes, e possuem um calendário de atividades que demandam uma alimentação diferenciada, sobretudo em datas comemorativas, como aniversários, Dia das Crianças, Natal, entre outras.

3.4 A Secretaria de Saúde desenvolve atividades de educação permanente, tendo em vista o cumprimento do Plano Anual de Saúde, bem como a execução da Política Nacional de Educação Permanente em Saúde e de Humanização em Saúde que se articulam com a execução de outras políticas públicas de saúde. Em 29/07/2022, o Governo Federal, Conselho Nacional de Saúde (CNS), o Conselho Nacional de Secretários de Saúde (CONASS), o Conselho de Secretarias Municipais de Saúde (CONASEMS) e a Organização Pan-Americana da Saúde/Organização Mundial da Saúde (OPAS/OMS), lançaram o programa Vacina Mais Brasil e no mesmo mês o Governo Estadual aderiu a esta campanha, que tem por objetivo ampliar a vacinação para a população. No Estado do Paraná, a forma escolhida para essa ampliação é a abertura das salas de vacina aos sábados, o dia todo, uma vez ao mês, onde no mínimo 05 salas de vacina deverão estar abertas. Anualmente ocorrem 05 campanhas de multivacinação aos sábados onde todas as unidades de saúde deverão estar abertas. Essas campanhas são realizadas por convocação, portanto, é necessária a distribuição de no mínimo 01 refeição aos envolvidos.

3.5 Ainda, a Portaria nº 336/2002[1] determina o funcionamento dos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) priorizando o atendimento dos usuários assim como de suas famílias, a mesma estabelece em suas diretrizes a previsão mínima, diária, de duas refeições, como a realização de ações de reabilitação social com passeios e oficinas, e a organização de capacitações das equipes e rede inter setorial.

3.6 Destaca-se ainda, o atendimento prestado às gestantes do município através do Programa de Atenção Materno-Infantil, entre os serviços prestados, está o atendimento especializado para as gestações consideradas como risco intermediário, onde são

direcionadas a um atendimento multidisciplinar no COMESP[2]- Consórcio Metropolitano de Saúde do Paraná, localizado em São José dos Pinhais. Para esse atendimento, nosso município dispõe de transporte e refeição para as gestantes e seus acompanhantes. Esta ação contribui para a redução da taxa de mortalidade materna, fetal e infantil relacionada à falta de adesão ao pré-natal. Cada gestante passa por uma consulta multidisciplinar, com pelo menos 04 profissionais, dentre eles Médico Obstetra, Enfermeiro, Psicólogo e Nutricionista. Elas ficam pelo menos 04 horas em atendimento, até que todas passem pelas consultas e possam juntas retornar ao município.

3.7 Para a Secretaria de Educação o fornecimento de lanches é indispensável para atender os servidores que participam de formações realizadas pela Secretaria, como capacitações com professores da Universidade Federal do Paraná, formações continuadas, dia do servidor público, Seminários da Educação Infantil, Ensino Fundamental, Seminários da Educação Especial, bem como momentos com os estudantes da modalidade Educação de Jovens e Adultos e demais encontros entre os servidores, sendo que estes eventos acontecem de fevereiro a dezembro. Deste modo, várias formações concentram um grande número de pessoas, sendo entre 50 a 700 servidores por turno (sendo que a Secretaria na totalidade possui mais de 1400 servidores, a maior Secretaria em número de pessoal deste município) dependendo da formação/complexidade, e neste caso, é ofertado o servimento dos lanches indicados e néctar de fruta, de acordo com a necessidade e viabilidade, durante os intervalos dos encontros já citados.

3.8 Diante do exposto, faz-se necessário a aquisição de lanches para atender às demandas da Prefeitura Municipal de Piraquara. A aquisição desses lanches busca não apenas atender às necessidades nutricionais, mas também contribuir para o sucesso e a efetividade das ações promovidas pela Prefeitura, proporcionando momentos de alimentação adequada e promovendo a integração em atividades sociais.

[1] https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2002/prt0336_19_02_2002.html - Acessado em 06/12/2023.

[2] <https://piraquara.pr.gov.br/noticia/gestantes-de-piraquara-recebem-atendimento-especializado-no-comesp> - Acessado em 07/12/2023.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Secretaria Municipal de Administração	Aletheia Patrícia Canhetti
Secretaria Municipal de Saúde	Raniere Geovane Marques Simões
Secretaria Municipal de Educação	Loireci Dalmolin de Oliveira
Secretaria Municipal de Assistência Social	Rebekka Rinklin Alves
Secretaria de Meio Ambiente	Cristina Maria Rizzi Galerani
Secretaria de Desenvolvimento Econômico	Creusa Nogueira Batista Fróes
Secretaria de Cultura, Esporte e Lazer	Ana Elizabete Mazon de Souza Tesserolli

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1 Diante da demanda por aquisição de lanches, as secretarias solicitantes conduziram uma análise prévia para identificar os itens essenciais, a fim de atender de maneira adequada às particularidades de cada uma.

5.2 Considerando a identidade dos produtos e seguindo uma sequência cronológica de entrega, identificou-se a necessidade de agrupar alguns itens, formando kits. Essa decisão leva em conta a destinação dos produtos e sua forma de consumo, uma vez que serão consumidos simultaneamente. Torna-se inviável servir apenas uma parte dos alimentos, correndo o risco de a outra não chegar dentro do período previsto. Um exemplo concreto é assegurar a disponibilidade de ambos os itens, como café e leite, que são consumidos de forma complementar.

5.3 Além disso, a abordagem unificada proporciona uma gestão mais eficaz e consistente. Isso assegura que os critérios e padrões de qualidade sejam mantidos integralmente durante a vigência da contratação.

5.4 Os kits 01, 02, 03 e 04 foram pensados em porções individuais, conforme definido abaixo:

Kit LANCHE 01 (POR PESSOA)

Composto por:

CHÁ PRETO – 200 ml de Bebida coada com água, pronta para consumo. Tipo preparo: pode ser quente ou gelado, será definido no momento do pedido.

LEITE – 50 ml de Leite Integral quente, pronto para o consumo.

CAFÉ – 200 ml de Bebida quente coada com água, pronta para o consumo.

02 fatias de BOLO DOCE - Sabores opcionais: toalha felpuda, chocolate, laranja e cenoura. Peso: 50 gramas (Variação 5% para mais ou menos). Com no máximo 24 HR de fabricação. Os sabores serão definidos no momento do pedido.

02 fatias de TORTA SALGADA em pedaços - Sabores opcionais: sardinha, frango, milho, palmito, queijo e presunto. Peso: 50 gramas (Variação 5% para mais ou menos). Com no máximo 24 HR de fabricação. Os sabores serão definidos no momento do pedido.

02 un. de MINI SANDUICHE - Composição: 01 un. de pão de leite 15 gr., 01 fatia de queijo tipo mussarela - 05 gr. e 01 fatia de presunto - 05 gr.

2 un. sache de AÇUCAR - Tipo refinado, granulado, origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar. Embalado em sache com 05 ou 06 gramas.

02 un sache de ADOÇANTE EM PÓ - composição: Lactose, edulcorantes, sucralose e acesulfame de potássio e antiemético dióxido de silício. Embalado em sache de 06 a 08 gramas.

KIT LANCHE 02 - (POR PESSOA)

Composto por:

ACHOCOLATADO 200 ml - Leite, soro de leite, açúcar (sacarose), cacau, estabilizante goma xantana, goma guar e carragena, estabilizante citrato de sódio (tipo caixinha, embalagens Tetra Pack, pronto pra beber, com canudo).

02 fatias de BOLO DOCE - Sabores opcionais: toalha felpuda, chocolate, laranja e cenoura. Peso: 50 gramas (Variação 5% para mais ou menos). Com no máximo 24 HR de fabricação. Os sabores serão definidos no momento do pedido.

02 un. de SALGADOS ASSADOS – Opções: esfirra, pastel de carne moída ou queijo e presunto (peso entre 180 e 200 gr.); hambúrgão e doguinho. Com no máximo 24 HR de fabricação. As opções serão definidas no momento do pedido.

KIT LANCHE 03 - (POR PESSOA)

Composto por:

FRUTA – Opções: Banana, maçã ou laranja. Definida no momento do pedido.

NECTAR DE FRUTA 200 ml – Composição: Água, polpa da fruta, açúcar, acidulante: Ácido Cítrico INS 330, antioxidante: ácido ascórbico INS 300, vitamina C e conservadores em embalagem cartonada asséptica (com canudo) de 200 ml. Sabores: abacaxi, laranja, morango, uva ou maracujá. O sabor será definido no momento do pedido.

SANDUICHE - Composição: Pão Frances 50 gr., 01 fatia de queijo tipo mussarela 05 gr. e 01 fatia de presunto com margarina com peso de 100 gramas, podendo variar com 5% para mais ou menos.

KIT LANCHE 04 - (POR PESSOA)

Composto por:

CHÁ PRETO – 200 ml de Bebida coada com água, pronta para consumo. Tipo preparo: pode ser quente ou gelado, será definido no momento do pedido.

LEITE – 50 ml de Leite Integral quente, pronto para o consumo.

CAFÉ – 200 ml de Bebida quente coada com água, pronta para o consumo.

02 un. BISCOITO AMANTEIGADO – Tipo fabricação caseira. Sabores opcionais: chocolate, banana e canela ou baunilha com 15 gramas podendo variar 5% para mais ou menos.

02 un. de PÃO DE QUEIJO – gramatura de 25 gramas cada unidade (podendo variar 5% para mais ou menos),

02 un. de DOCE CAROLINA - peso unitário: 70 gr (podendo variar em até 5% para mais ou para menos). Com no máximo 24 HR de fabricação. Sabores de Recheio: brigadeiro ou doce de leite.

02 un. EMPADINHA – Opções de Recheio: frango desfiado e temperado ou palmito. Peso: 100 gr. (podendo variar 5% para mais ou menos). Com no máximo 24 HR de fabricação.

TORTA QUICHE – Recheio: frango desfiado e temperado ou palmito e queijo. Peso: 100 gr. (podendo variar 5% para mais ou menos). Com no máximo 24 HR de fabricação. Os sabores serão definidos no momento do pedido.

02 un. sachê de AÇUCAR - Tipo refinado, granulado, origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar. Embalado em sachê com 05 ou 06 gramas.

02 un. sachê de ADOÇANTE EM PÓ - composição: Lactose, edulcorantes, sucralose e acesulfame de potássio e antiiumectante dióxido de silício. Embalado em sachê 06 a 08 gramas.

BOLO DE FRUTAS - com massa de pão de ló branco. Recheio: Creme de confeiteiro, abacaxi, pêssego, morango. (as frutas podem ser em compota ou frescas). Cobertura de chantilly. Com no máximo 24 HR de fabricação. O produto deverá ser acondicionado em embalagem apropriada, devidamente identificada com o peso, data de fabricação e validade do produto. (Kg)

BOLO DOIS AMORES - com massa de pão de ló branco e preto. Recheio: Brigadeiro branco e brigadeiro preto. Cobertura de chantilly. Com no máximo 24 HR de fabricação. O produto deverá ser acondicionado em embalagem apropriada, devidamente identificada com o peso, data de fabricação e validade do produto. (Kg)

CACHORRO QUENTE - pão hot dog (50 gramas) com salsicha picada ao molho de tomate refogado e batata palha. Embalagem individual plástica própria para cachorro quente. O cachorro quente deverá ter completo 150 gramas a unidade podendo variar com 5% para mais ou menos. (Un.)

COXINHA. Feito com massa de farinha de trigo e caldo de galinha, recheado com carne de frango, empanada em farinha de rosca e frito, com 25 gramas a unidade. (Cento)

BOLINHA DE QUEIJO Feito com massa de farinha de trigo, recheado com queijo, empanada em farinha de rosca e frito, com 25 gramas a unidade podendo variar com 5% para mais ou menos. (Cento)

RISOLES. Feito com massa de farinha de trigo e caldo de galinha, recheado com carne bovina em forma de envelope, empanado em farinha de rosca e frito, com 30 gramas a unidade podendo variar com 5% para mais ou menos. (Cento)

DOIS AMORES Produzidos com leite condensado, margarina e chocolate em pó, envoltos em açúcar refinado, pesando 15 gramas a unidade podendo variar com 5% para mais ou menos. (Cento)

BRIGADEIRO Produzido com leite condensado, chocolate em pó e margarina, envoltos em granulado sabor chocolate, pesando 15 gramas a unidade podendo variar com 5% para mais ou menos. (Cento)

BEIJINHO Produzido com leite condensado, coco ralado e margarina, envoltos em coco ralado e ornamentado com cravo da Índia, pesando 15 gramas a unidade, podendo variar com 5% para mais ou menos. (Cento)

MOUSSE DE CHOCOLATE - sobremesa produzida com chocolate em pó, leite condensado, creme de leite sem soro e gelatina sem sabor. Com no máximo 24 HR de fabricação. (Kg)

MOUSSE DE MARACUJÁ - sobremesa produzida com suco de maracujá, leite condensado, creme de leite sem soro e gelatina de maracujá. Com no máximo 24 HR de fabricação. (Kg)

SALADA DE FRUTAS – sobremesa individual acondicionada em pote plástico com tampa. Deve conter no mínimo três tipos de frutas diferentes (ex: banana, maçã, laranja, mamão) cortadas em cubos ou em rodela, sem adição de açúcar ou outro adoçante natural ou artificial. Peso: 150gr.

PUDIM DE LEITE - Sobremesa produzida com ovos, leite condensado e leite integral. Com no máximo 24 HR de fabricação. (Kg)

NÉCTAR SUCO DE FRUTA 01 LITRO composto por água, suco concentrado, açúcar, aroma natural, acidulante ácido cítrico. Opções de sabores: abacaxi, laranja, morango, uva e maracujá. O(s) sabor(es) será(ão) definido(s) no momento do pedido. Dentro do prazo de validade.

REFRIGERANTE em lata de alumínio 350ml composto por água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Não conter glúten. Dentro do prazo de validade.

REFRIGERANTE em lata de alumínio 350ml composto de água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, acidulante ácido cítrico conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio, aromatizante e corante caramelo IV. Não conter glúten. Dentro do prazo de validade.

REFRIGERANTE 02 LITROS composto de Água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, acidulante ácido cítrico conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio, aromatizante e corante caramelo IV. Não conter glúten. Dentro do prazo de validade.

REFRIGERANTE 02 LITROS composto por água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV acidulante INS 338 e aroma natural. Não conter glúten. Dentro do prazo de validade

5.5 A aquisição não possui especificidades que impliquem na necessidade de transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas. Os produtos a serem adquiridos se enquadram como COMUM, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado considerando que se trata de produtos em total conformidade com as especificações técnicas presentes no mercado de confeitaria, panificação, distribuidoras de bebidas, mercados etc., portanto pode ser executado por amplo número de empresas.

5.6 O fornecimento deverá ser realizado sob demanda, na data, local e horário estabelecido pelo município, de acordo com a necessidade, sendo a entrega dentro dos limites do Município de Piraquara.

5.7 A solicitação dos itens ocorrerá com no mínimo 10 (dez) dias úteis de antecedência da data estipulada para entrega, através do envio de Nota de Empenho via ofício eletrônico ou e-mail.

5.8 Os produtos devem ser entregues de segunda a sexta-feira, podendo ser eventualmente solicitados aos finais de semana em caso de eventos pontuais, no entanto, também será informado à contratada com no mínimo 10 (dez) dias úteis de antecedência da data estipulada para entrega.

6. Levantamento de Mercado

6.1 Com base nas características dos itens a serem adquiridos foi realizada análise do mercado para fornecimento de lanches, e, considerando a natureza do objeto da presente contratação, é possível concluir pela impossibilidade de locação, sendo a aquisição a solução que melhor atenderá às necessidades da demanda.

6.2 Diante disso, foram analisadas quais possíveis outras soluções que atendam ao modelo pretendido neste Estudo Preliminar, conforme abaixo:

6.2.1 SOLUÇÃO 01: Aquisição dos itens de forma individual:

6.2.1.1 Nesta abordagem, os itens poderiam ser adquiridos individualmente, porém o serviço embutido e demais itens de organização são fundamentais. Para atender satisfatoriamente a essa necessidade, seria necessário realizar vários processos licitatórios para alcançar um único objetivo. Além disso, enfrentaríamos desafios ao longo dos estudos, começando pela adaptação do espaço físico, especialmente no que diz respeito à logística para montagem, separação e entrega dos produtos/kits, dado que seria essencial envolver um grande número de servidores. Isso se torna ainda mais complexo devido à possibilidade de ocorrerem mais de um evento no mesmo dia e horário, já que o Município não possui pessoal suficiente e exclusivo para atender esta demanda.

6.2.1.2 Assim sendo, resta evidente que a solução não gera vantajosidade para a Administração Pública.

6.2.2 SOLUÇÃO 02: Serviço de preparo e distribuição pelo Município:

6.2.2.1 Assim como na solução 01, neste cenário seria necessário a realização de vários processos licitatórios, considerando que o município teria que dispor de recursos estruturais, físicos e humanos para atender essa necessidade.

6.2.2.2 Esta solução necessitaria de um local adequado para guardar e manusear os alimentos, equipamentos para armazenamento dos alimentos perecíveis, fornos, fogões industriais, fritadeiras e de outros equipamentos imprescindíveis para instalação de uma cozinha tipo industrial, que envolveria todas as etapas de produção.

6.2.2.3 Ainda, implica na necessidade de aquisição de variados produtos para elaboração dos kits, bem como a disponibilização de mão de obra especializada, tanto para a produção como para a separação e entrega dos produtos nos locais solicitados.

6.2.2.4 Destaca-se que essa opção além de requerer um maior número de servidores envolvidos não estaria cumprindo com o princípio da eficiência administrativa, além de que, o custo seria muito elevado, fato que relega a economicidade da Administração Pública, portanto, inaplicável ao caso.

6.2.3 SOLUÇÃO 03: Fornecimento de lanches através de empresa contratada:

6.2.3.1 A terceirização do fornecimento de lanches através de empresa especializada é reconhecida como a abordagem mais eficaz para atender à dinâmica e particularidades específicas do município, oferecendo uma solução completa e otimizada.

6.2.3.2 O principal benefício dessa solução está na efetivação da contratação somente quando houver a real necessidade de retiradas, conferindo à administração a flexibilidade indispensável para contratar os itens conforme as demandas específicas do Município. Justificando assim, a escolha por uma solução que abranja não apenas o fornecimento de lanches, mas também a gestão de equipamentos, mobiliário, utensílios, recursos humanos, produção e distribuição dos produtos, garantindo qualidade e quantidades adequadas para atender à demanda de maneira pontual e em conformidade com os requisitos higiênico-sanitários estabelecidos pelas legislações vigentes.

6.2.3.3 Ainda, o Sistema de Registro de Preços é o que converge com o objeto, na medida em que são elencadas quantidades estimadas, tendo em vista que alguns eventos já estão pré-definidos e outros podem surgir ao longo da vigência da ARP.

6.2.3.4 A orientação pelos princípios da economicidade, celeridade, eficácia, eficiência e padronização, reflete o compromisso em buscar os melhores resultados com o menor custo possível, promovendo uma gestão financeira responsável.

6.3 Assim sendo, ao analisar as formas propostas de fornecimento, conclui-se que a SOLUÇÃO 03, acima indicada, afigura-se ideal para atender à demanda.

6.4 Diversos órgãos adotam a estratégia de fornecimento dos lanches em questão, no entanto, cada município tem suas particularidades, fazendo com que os kits sejam compostos por itens distintos aos do nosso interesse e com apresentação do valor de forma agrupada, sem que seja demonstrado o valor unitário para cada item, como é o caso das contratações citadas abaixo.

6.4.1 Contratações de lanches/coffee break por outros órgãos e entidades públicas:

[1]Município de Quatro Barras – Pregão nº 134/2023;

[2]Município de Diamante do Sul - Pregão nº 44/2023;

[3]Município de Mandirituba – Pregão nº 13/2023;

[4]Instituto Federal do Paraná – Pregão nº 07/2023.

6.5 Ainda, a solução indicada refere-se a uma prática comum de mercado, podendo ser atendida por várias empresas do ramo, a exemplo das empresas abaixo, as quais atendem diversos municípios:

6.5.1 Potenciais fornecedores:

- PADARIA E CONFEITARIA FAVO E MEL LTDA - CNPJ 35014719/0001-66 - EMAIL: contato@favoemel.com.br e TELEFONE (41)3243-9818 / (41) 3243-8133.
- IGLI ALIMENTOS LTDA – CNPJ 19297622/0001-51- EMAIL: administrativo@igli.com.br e TELEFONE (41) 99267-5460 / (41) 98756-9405.

- AGL COMÉRCIO DE GENEROS ALIMENTICIOS LTDA ME - CNPJ: 76.051.036/0001-66 - EMAIL: agl.comercial.01@gmail.com.br e TELEFONE (41) 3348-7329;
- SALGATERIA SABOR MINEIRO LTDA ME- CNPJ 09014448/0001-39 - EMAIL: marinaegmoises@gmail.com.br e TELEFONE (41) 991876460 / (41) 3385 2525;
- MARCIA E JUCELIA PANIFICADORA LTDA - CNPJ: 13.210.278/0001-35- EMAIL: marimarpanificadora@outlook.com - TELEFONES: (41) 3633-1272

6.6 Em algumas contratações semelhantes foi possível utilizar um item ou outro, os quais ajudaram na composição da pesquisa de preços praticados no mercado, conforme demonstrado no item 08 deste Estudo.

[1] <https://quatrobarras.eloweb.net/portaltransparencia-api/api/files/arquivo/80212> - Acessado em 11/01/2024

[2] <https://diamantedosulpr.equiplano.com.br:7082/transparencia/licitacoes/verLicitacao?formulario.codEntidade=82&formulario.exercicio=2023&formulario.codLicitacao=44&formulario.codTipoLicitacao=6> - Acessado em 11/01/2024

[3] <https://www.mandirituba.pr.gov.br/licitacoes/aviso-de-licitacao-pregao-eletronico-srp-n-0132023-uasg-4559781> - Acessado em 11/01/2024.

[4] <https://ifpr.edu.br/wp-content/uploads/2023/03/07-2023.pdf> - Acessado em 11/01/2024.

7. Descrição da solução como um todo

7.1 De acordo com análise no item anterior, constata-se que a solução mais adequada ao atendimento da necessidade dos órgãos participantes é a realização do certame licitatório, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA e no Sistema de Registro de Preço, já que, por ter natureza alimentar, os produtos que integram o objeto vislumbrado não são passivos de armazenamento e devido à natureza dos serviços prestados pelas secretarias os quais envolvem diversas variáveis, entre essas, o número de pessoas que serão alimentadas e o número de porções necessárias, torna-se impossível prever quantitativos exatos, porém, ainda que varie os quantitativos e datas para serem fornecidas, faz-se necessário que tenhamos os produtos disponíveis para retirada quando da necessidade. Sendo assim a Administração, através do Registro de Preço, pode fazer contratações futuras sem a necessidade de novos processos e trás para o órgão o benefício da economia, por não haver obrigatoriedade de aquisição total dos itens, visto que, é realizada uma estimativa de quantitativo.

7.2 O prazo de vigência da ata decorrente deste processo será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada conforme art.84 da Lei Federal 14.133/2021.

Art. 84. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 01 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

7.3 A empresa contratada deverá atender a **Portaria nº 326, de 30 de julho de 1977**[1], que “estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos/ fabricados para o consumo humano”, bem como a **RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004**, que dispõe sobre Regulamento Técnico e Boas Práticas para Serviços de Alimentação, **RDC – ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002** o qual dispõe sobre a rotulagem e validade de todo alimento que seja comercializado e demais legislações pertinentes aos produtos adquiridos.

7.4 Com efeito, nos termos do referido art. 56, da Lei Federal n. 14.133/2021, serão admitidos na fase de seleção do fornecedor, os modos de disputa aberto, hipótese em que os licitantes apresentarão suas propostas por meio de lances públicos e sucessivos.

7.5 **Cabará ao contratado:**

7.5.1 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

7.5.2 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;

7.5.3 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

7.5.4 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;

7.5.5 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;

7.5.6 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado 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 e Municipal do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

7.5.7 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;

7.5.8 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.

7.5.9 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.

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

7.5.11 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 nº 14.133, de 2021);

7.5.12 Comprovar a reserva de cargos a que se refere à 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 nº 14.133, de 2021);

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

7.5.14 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.

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

7.5.16 O armazenamento, transporte e entrega dos alimentos devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. Esses processos devem garantir a preservação tanto das características da embalagem quanto da qualidade do alimento em termos físico-químicos, microbiológicos e microscópicos;

7.5.17 Os alimentos fornecidos deverão estar de acordo com a legislação vigente quanto a sua qualidade sanitária, embalagem e regulamentos técnicos de identidade e qualidade expedidos pelos órgãos competentes.

7.5.18 O fornecimento poderá ser solicitado em vários períodos no mesmo dia (manhã, tarde e eventualmente à noite).

7.5.19 O atraso na prestação do serviço não poderá ser superior a 30 (trinta) minutos do horário estipulado para entrega, que será acordado com a contratada no momento da solicitação dos serviços.

7.5.20 Todos os custos relacionados ao fornecimento dos produtos correrão por conta da contratada.

7.5.21 A contratada deverá fornecer os materiais descartáveis de acordo com o tipo solicitado, tais como:

7.5.21.1 Copo – Plástico descartável, 180 ml, tipo estriado, confeccionado em polipropileno ou poliestireno atóxico (no mínimo 01 unidade por pessoa).

7.5.21.2 Guardanapo – Pacote com no mínimo 50 folhas, em papel medindo aproximadamente 21x22 cm, com 04 dobras - papel de alta qualidade - 100% fibras naturais, absorvente e macio. (no mínimo 01 pacote para cada kit).

7.5.21.3 Mexedor plástico - Mexedor de plástico apropriado para bebidas, tais como café, chá etc. Produzido em poliestireno convencional (crystal transparente), atóxico e apropriado para contato com alimentos, tamanho 09 cm, podendo variar em 5% para mais ou menos. (no mínimo 01 unidade por pessoa para os kit alimentação que pedem açúcar e adoçante).

7.5.22 Os produtos deverão ser fornecidos em embalagens apropriadas para entrega e de forma que possam ser servidos diretamente aos consumidores, sem qualquer intervenção, com temperatura própria para o consumo imediato.

7.5.23 Os alimentos fornecidos deverão estar dentro do prazo de validade e de acordo com o previsto na Resolução RDC – ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002.

7.5. 24 É obrigatório a entrega do açúcar e adoçante conforme solicitado nos Kits.

7.5.25 As frutas inteiras devem ser higienizadas a ponto de restarem prontas para o consumo.

7.5.26 A salada de Fruta deve ser embalada individualmente em pote descartável com tampa, acompanhado de colher pequena.

7.5.27 A Contratante informará no momento do pedido os sabores dos sucos, bolos, tortas e salgados de acordo com os sabores descritos nos itens.

7.5.28 As bebidas deverão estar na temperatura adequada ao consumo no horário do lanche.

7.5.28.1 Suco e refrigerantes devem estar gelados;

7.5.28.2 Chá, café e leite, deverão ser entregues quentes (caso contrário será especificado no momento da solicitação) e prontos para o consumo, acondicionados em garrafas térmicas que mantenham a temperatura, com sistema de bomba de pressão.

7.5.29 Deverá ser informada na proposta a marca dos sachês de açúcar e adoçantes; do achocolatado; do néctar de fruta e dos refrigerantes.

7.5.30 Os lanches que serão fritos deverão ser feitos no dia, não será aceito lanches com excesso de gordura;

7.5.31 Não será recebido produto diferente da descrição, com quantidade ou qualidade inferior ou valor diferente do licitado.

7.5.32 A empresa contratada será responsável pela substituição, troca ou reposição de itens em desacordo com quaisquer especificações solicitadas;

7.5.33 O recebimento provisório ou definitivo do objeto pela área responsável não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato ou por vícios do produto.

7.6 Caberá ao Contratante:

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

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

7.6.3 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;

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

7.6.5 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidas no Termo de Referência.

7.6.6 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei;

7.6.7 Cientificar a Procuradoria Geral do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

7.6.8 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.

7.6.8.1 Administração terá o prazo de 01 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

7.6.9 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 01 (um) mês.

7.6.10 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.

7.7 SUBCONTRATAÇÃO:

7.7.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

[1] https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs1/1997/prt0326_30_07_1997.html - Acessado em 18/12/2023

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

1. 8.1 Considerando que o processo já foi realizado em anos anteriores de forma satisfatória, conforme relatório encaminhado pelo gestor e fiscal do contrato, a estimativa das quantidades para contratação foi realizada pelas secretarias solicitantes com base nas retiradas efetuadas nos processos anteriores, levando em conta o número de eventos realizados anualmente, bem como, a média de participantes em cada um deles.

2. 8.2 Por oportuno, a escolha e a justificativa dos itens foram realizadas pela equipe técnica dos órgãos requisitantes, juntamente com a quantificação e documentos que lhe dão suporte, conforme Documento de Formalização das Demandas (DFD'S) e demais documentos anexos, assinados tanto pelo servidor responsável pela elaboração como pela autoridade competente.

3. 8.3 De acordo com relatório emitido para verificação do saldo disponível, constatou-se que várias secretarias esgotaram suas quantidades, conforme demonstrado abaixo, a exemplo da Secretaria de Assistência Social, a qual zerou seu saldo antes da finalização do processo em virtude do aumento expressivo das demandas de atendimentos aos usuários assistidos nas unidades a ela vinculadas.

MUNICÍPIO DE PIRAQUARA

CNPJ: 76.105.675/0001-67

Paraná

** Elotech **

29/12/2023

Saldo de Registro de Preço por Item

Lote Ordem Item Descrição

Unidade Qtd Licitada

Qtd Admitida

Qtd Solicitada

Qtd Tolerância

Qtd Armada

Saldo do Item

% Saldo

14 / 2023 - Pregão

667921070 - PADARIA E CONFEITARIA FAYO E MEL LTDA

1	1	32013	KIT ALIMENTAÇÃO I	UND	14.715,0000	0,0000	12.705,0000	3.678,0000	150,0000	2.160,0000	14,7 %
2	1	32014	KIT ALIMENTAÇÃO II	UND	8.340,0000	0,0000	8.225,0000	2.085,0000	0,0000	115,0000	1,4 %
3	1	32015	KIT ALIMENTAÇÃO III	UND	8.195,0000	0,0000	5.126,0000	2.049,0000	0,0000	3.070,0000	37,5 %
4	1	32016	KIT ALIMENTAÇÃO IV	UND	8.018,0000	0,0000	6.135,0000	2.004,0000	75,0000	1.958,0000	24,4 %
5	1	32013	KIT ALIMENTAÇÃO I	UND	4.905,0000	0,0000	4.310,0000	1.226,0000	0,0000	595,0000	12,1 %
6	1	32014	KIT ALIMENTAÇÃO II	UND	2.780,0000	0,0000	2.485,0000	695,0000	0,0000	95,0000	3,4 %
7	1	32015	KIT ALIMENTAÇÃO III	UND	2.732,0000	0,0000	2.452,0000	683,0000	0,0000	280,0000	10,2 %
8	1	32016	KIT ALIMENTAÇÃO IV	UND	2.472,0000	0,0000	2.572,0000	668,0000	0,0000	100,0000	3,7 %
9	1	27444	BUDINHO	CEN	50,0000	0,0000	50,0000	12,0000	0,0000	0,0000	0,0 %
10	1	30193	BOLINHA DE QUEIJO Feito com massa de farinha de trigo, recheado com queijo, empanado em farinha de roca e frito, com 25 gramas a unidade podendo variar com 5% para mais ou menos.	CEN	50,0000	0,0000	50,0000	12,0000	0,0000	0,0000	0,0 %
11	1	30188	BOLO DE FRUTAS - com massa de pão de ló branco. Recheio: Creme de confeiteiro, abacaxi, péssago, morango. (as frutas podem ser em compota ou frescas). Cobertura de chantilly.	KG	150,0000	0,0000	150,0000	37,0000	0,0000	0,0000	0,0 %
12	1	30189	BOLO DOIS AMORES - com massa de pão de ló branco e preto. Recheio: Brigadeiro branco e brigadeiro preto. Cobertura de chantilly.	KG	150,0000	0,0000	150,0000	37,0000	0,0000	0,0000	0,0 %
13	1	27443	BRIGADEIRO	CEN	50,0000	0,0000	50,0000	12,0000	0,0000	0,0000	0,0 %
14	1	30194	CACHORRO QUENTE - pão hot dog (50 gramas) com salchicha picada ao molho de tomate refogado e batata palha. Embalagem individual plástica própria para cachorro quente. O cachorro quente deverá ter completo 150 gramas a unidade podendo variar com 5% para mais ou menos.	UND	1.500,0000	0,0000	1.500,0000	375,0000	0,0000	0,0000	0,0 %
15	1	30191	COXINHA Feito com massa de farinha de trigo e caldo de galinha, recheado com carne de frango, empanado em farinha de roca e frito, com 25 gramas a unidade.	CEN	50,0000	0,0000	50,0000	12,0000	0,0000	0,0000	0,0 %
16	1	27445	DOIS AMORES	CEN	50,0000	0,0000	50,0000	12,0000	0,0000	0,0000	0,0 %
17	1	30190	MOUSSE DE CHOCOLATE - sobremesa produzida com chocolate em pó, leite condensado, creme de leite sem soro e gelatina sem sabor.	KG	50,0000	0,0000	50,0000	12,0000	0,0000	0,0000	0,0 %

Pag: 1/2

Pag: 1/2

*Saldo geral por item.

MUNICÍPIO DE PIRAQUARA										
CNPJ: 76.105.675/0001-67										
Paraná										
** Elotech **										
29/12/2023										
Saldo de Registro de Preço por Item										
Item	Ordem	Descrição	Unidade	Qtd. Licitada	Qtd. Aditivada	Qtd. Solicitada	Qtd. Tolerância	Qtd. Anulada	Saldo do Item	% Saldo
18	1	27442 MOUSSE DE MARACUJÁ	KG	50,0000	0,0000	50,0000	12,0000	0,0000	0,0000	0,0%
19	1	20690 NECTAR SUÇO DE FRUTA EMBALAGEM DE 01 LITRO.	L	1.520,0000	0,0000	310,0000	380,0000	0,0000	1.210,0000	79,6%
20	1	27441 PUDDING DE LEITE	KG	50,0000	0,0000	50,0000	12,0000	0,0000	0,0000	0,0%
21	1	30183 REFRIGERANTE em lata de alumínio 350ml composto de água gasificada, açúcar, extrato de guaraná, adjuvante ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio, aromatizante e corante caramelo IV. Não conter glúten. Dentro do prazo de validade.	UND	200,0000	0,0000	100,0000	50,0000	0,0000	100,0000	50,0%
22	1	30184 REFRIGERANTE em lata de alumínio 350ml composto por água gasificada, açúcar, extrato de mor de cola, caféina, corante caramelo IV, adjuvante INS 338 e aroma natural. Não conter glúten. Dentro do prazo de validade.	UND	100,0000	0,0000	0,0000	25,0000	0,0000	100,0000	100,0%
23	1	30185 REFRIGERANTE 2 LITROS com posto de Água gasificada, açúcar, extrato de guaraná, adjuvante ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio, aromatizante e corante caramelo IV. Não conter glúten. Dentro do prazo de validade.	UND	1.230,0000	0,0000	450,0000	307,0000	0,0000	780,0000	63,4%
24	1	30186 REFRIGERANTE 2 LITROS com posto por água gasificada, açúcar, extrato de mor de cola, caféina, corante caramelo IV, adjuvante INS 338 e aroma natural. Não conter glúten. Dentro do prazo de validade.	UND	730,0000	0,0000	150,0000	182,0000	0,0000	580,0000	79,5%
25	1	30192 RISÓLES Feito com massa de farinha de trigo e caldo de galinha, recheado com carne bovina em forma de envelope, empanado em farinha de rosca e frito, com 30 gr. a unidade podendo variar em 5% para mais ou menos.	CEN	50,0000	0,0000	50,0000	12,0000	0,0000	0,0000	0,0%
26	1	30187 SALADA DE FRUTAS - sobremesa individual acondicionada em pote plástico com tampa, composição: banana, maçã, laranja e melão. Peso: 150gr.	UND	1.500,0000	0,0000	1.500,0000	375,0000	0,0000	0,0000	0,0%

Legenda: * Qtd Licitada = Quantidade do Item na Licitação * Qtd Anulada = Quantidade Anulada de Empenho do Item * Qtd Solicitada = Quantidade do Item já Utilizado
 * Qtd Aditivada = Quantidade do Item Aditivado * Qtd Tolerância = Qtd de 25% do Item Licitado * Saldo do Item = Qtd a Utilizar (Licitado + Aditivado - Anulado - Solicitado)

Pag: 2/2

Item	Unidade	Qtd Licitada	Saldo do Item
KIAE CONFEITARIA FAVO E MEL LTDA			
KIT ALIMENTAÇÃO I	UND	14.715,0000	2.160,0000
KIT ALIMENTAÇÃO II	UND	8.340,0000	115,0000
KIT ALIMENTAÇÃO III	UND	8.196,0000	3.070,0000
KIT ALIMENTAÇÃO IV	UND	8.018,0000	1.958,0000
KIT ALIMENTAÇÃO I	UND	4.905,0000	595,0000
KIT ALIMENTAÇÃO II	UND	2.780,0000	95,0000
KIT ALIMENTAÇÃO III	UND	2.732,0000	280,0000
KIT ALIMENTAÇÃO IV	UND	2.672,0000	100,0000
BEUDNHO	CEN	50,0000	0,0000
BOLINHA DE QUEIJO Feito com massa de farinha de trigo, recheado com queijo, empanado em farinha de rosca e frito, com 25 gramas a unidade podendo variar com 5% para mais ou menos.	CEN	50,0000	0,0000
BOLO DE FRUTAS - com massa de pão de ló branco. Recheio: Creme de confeiteiro, abacaxi, pêssego, morango. (as frutas podem ser em compota ou frescas). Cobertura de chantilly.	KG	150,0000	0,0000
BOLO DOIS AMORES - com massa de pão de ló branco e preto. Recheio: Brigadeiro branco e brigadeiro preto. Cobertura de chantilly.	KG	150,0000	0,0000
BRIGADEIRO	CEN	50,0000	0,0000
CACHORRO QUENTE - pão hot dog (50 gramas) com salada picada ao molho de tomate refogado e batata palha. Embalagem individual plástica própria para cachorro quente. O cachorro quente deverá ter completo 150 gramas a unidade podendo variar com 5% para mais ou menos.	UND	1.500,0000	0,0000
COXDINHA Feito com massa de farinha de trigo e caldo de galinha, recheado com carne de frango, empanado em farinha de rosca e frito, com 25 gramas a unidade.	CEN	50,0000	0,0000
DOIS AMORES	CEN	50,0000	0,0000
MOUSSE DE CHOCOLATE - sobremesa produzida com chocolate em pó, leite condensado, creme de leite sem soro e gelatina sem sabor.	KG	50,0000	0,0000

<u>Item</u>	<u>Unidade</u>	<u>Orde Licitação</u>	<u>Saldo do Item</u>
MOUSSE DE MARACUJÁ	KG	50,0000	0,0000
NECTAR SUCO DE FRUTA. EMBALAGEM DE 01 LITRO.	L	1.520,0000	1.210,0000
PUDIM DE LEITE	KG	50,0000	0,0000
REFRIGERANTE E em lata de alumínio 350ml composto de água gasificada, açúcar, extrato de guaraná, acidulante ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio, aromatizante e corante caramelo IV. Não conter glúten. Dentro do prazo de validade.	UND	200,0000	100,0000
REFRIGERANTE E em lata de alumínio 350ml composto por água gasificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Não conter glúten. Dentro do prazo de validade.	UND	100,0000	100,0000
REFRIGERANTE 2 LITROS com posto de Água gasificada, açúcar, extrato de guaraná, acidulante ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio, aromatizante e corante caramelo IV. Não conter glúten. Dentro do prazo de validade.	UND	1.230,0000	780,0000
REFRIGERANTE 2 LITROS com posto por água gasificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Não conter glúten. Dentro do prazo de validade.	UND	730,0000	580,0000
RISOLE. Feito com massa de farinha de trigo e caldo de galinha, recheado com carne bovina em forma de envelope, empanado em farinha de rosca e frito, com 30 gr. a unidade podendo variar em 5% para mais ou menos.	CEN	50,0000	0,0000
SALADA DE FRUTAS – sobremesa individual acondicionada em pote plástico com tampa, composição: banana, maçã, laranja e mamão. Peso: 150gr.	UND	1.500,0000	0,0000

8.4 JUSTIFICATIVAS PARA OS QUANTITATIVOS SOLICITADOS:

8.4.1. SECRETARIA DE EDUCAÇÃO:

8.4.1.1 O quantitativo é inerente à quantidade de formações, encontros e eventos que se pretende realizar no ano de 2024 (haja vista que as atas vigentes se encerram em 10 de Abril de 2024). A previsão na realização de seminários, eventos etc. no próximo ano é: 01 evento de grande porte (cerca de 1400 servidores – 700 por período), 1400 lanches; no mínimo 4 seminários com em média 350 pessoas por período, sendo 700 lanches cada dia, 2800 lanches no total; mínimo de 05 formações/eventos de médio porte com em média 200 pessoas por período, 400 cada dia, totalizando 2000 lanche; mínimo de 5 formações/eventos de pequeno porte com em média 100 pessoas/período, sendo 200 lanches ao dia e 1000 lanches no total. Os néctares de fruta serão distribuídos no decorrer dos eventos.

8.4.1.2 Quantidade de retiradas no ano de 2023, considerando que a ata vigente vence em 10/04/2024.

ITEM	RETIRADO ENTRE 11/04 A 21/12/2023
KIT 1	1360
KIT 2	620
KIT 3	880
KIT 4	3000
SUCO NECTAR	0

8.4.2 SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL:

8.4.2.1 Destinado ao atendimento das unidades da Secretaria de Assistência Social com fornecimento de lanches para as atividades realizadas nos equipamentos da Proteção Social Básica, Proteção Social Especial de Média e Alta Complexidade, Conferências, Fóruns e Formações Continuadas, pois nestes locais não há cozinha apropriada para a produção de lanches, funcionários para manipulação dos alimentos, bem como local adequado para armazenamento e conforme previsto no Estatuto da Criança e do Adolescente Lei 8069 de julho de 1990, art. 03.

“A criança e o adolescente gozam de todos os direitos fundamentais inerentes à pessoa humana, sem prejuízo da proteção integral de que trata esta Lei, assegurando-se lhes, por lei ou por outros meios, todas as oportunidades e facilidades, a fim de lhes facultar o desenvolvimento físico, mental, moral, espiritual e social, em condições de liberdade e de dignidade.”

8.4.2.2 Diariamente atendemos usuários nos Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos - SCFV, Serviço Socioeducativo do Programa de Erradicação do Trabalho Infantil - PETI, Serviços de Enfrentamento a Violência, Abuso e Exploração Sexual de Crianças e Adolescentes, Serviço de Proteção e Atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos - PAEFI, Serviços de Proteção Social aos Adolescentes em Cumprimento de Medidas Socioeducativas e Serviços de Acolhimento à População em Situação de Rua.

8.4.2.3 A aquisição de bolos de festa, salgadinhos, sobremesa e docinhos são destinados à comemoração de aniversários, festas de final de ano e datas comemorativas para os usuários atendidos nas unidades de Acolhimento Institucional.

8.4.2.4 Os Kits Alimentação 01,02 e 03 são estimados considerando a média de participantes diariamente nas unidades da PSB, 60 participantes da Medida Socioeducativa por semana, 25 usuários no Centro POP.

8.4.2.5 O Kit alimentação 04 é destinado as Conferências Municipais da Pessoa Idosa, da Criança e do Adolescente, da Segurança Alimentar e da Pessoa com Deficiência, bem como as Assembleias da Sociedade Civil dos mesmos conselhos com previsão de 250 participantes em cada. E os bolos, doces e salgados são destinados às comemorações dos aniversários e datas festivas dos 40 acolhidos na unidade de Acolhimento de Crianças e Adolescentes.

8.4.2.6 Segue planilha com previsão das atividades e quantidades destinadas a Proteção Social Básica – PSB, Medida Socioeducativa, Grupo do CREAS, Conferência CMDCA e Reuniões CMAS:

Atividades	Quantitativo CRAS Pirasol (mês)	Quantitativo CRAS Guaritubinha (mês)	Quantitativo CISA Macedo (mês)	Quantitativo CISA Betonex (mês)	Quantitativo Total (mês)
Oficinas e Atividades externas crianças e adolescentes (segundas, terças, quartas, quintas e sextas) 50 atendimentos diários.	650	650	650	650	2.600
Oficinas e atividades externas para idosos (segundas e quintas) 15 atendimentos diários	120	120	120	120	480
Grupo PAIF (01 vez ao mês)	30	30	30	30	120
Grupo gestante (01 vez ao mês)	30	30	30	30	120
Formações dos Agentes de Cidadania (01 vez ao mês)	-	-	-	-	50
Festividade temática (festa junina, aniversário da unidade, confraternização de final do ano, aniversariante do mês)	50	50	50	50	200
Medida Socioeducativa (semanal – 25 atendimentos)	-	-	-	-	200
Grupo CREAS (semanal)	-	-	-	-	40
Reunião Ordinária CMAS – 20 conselheiros	-	-	-	-	15
Conferência CMDCA (anual)	-	-	-	-	1100 (ano)

Total Mensal					3.825
Total anual					47.000

8.4.3 **SECRETARIA DE SAÚDE:**

8.4.3.1 A previsão é que sejam realizadas 24 capacitações dos profissionais de saúde por ano, tendo a média prevista de participantes por capacitação de 200 pessoas, totalizando 400 profissionais por mês. Para o período de 12 meses a necessidade do lanche tipo III é de 4800 unidades.

8.4.3.2 A campanha nacional de vacinação do programa Vacina Mais Brasil ocorre uma vez ao mês, sendo 12 ao ano. Levando em conta as 11 unidades de saúde, com a participação de aproximadamente 20 profissionais por unidade, sendo 220 profissionais por mês, que totaliza 2640 lanches tipo I, prevendo uma variação de profissionais, estima-se 2820 unidades.

8.4.3.3 As consultas de gestante são realizadas diariamente, tendo em média 08 pessoas. Levando em consideração a média de 250 dias úteis no ano, totalizam 2000 lanches tipo II.

8.4.3.4 O lanche tipo IV será utilizado nas capacitações dos conselheiros de saúde, além dos 16 principais eventos promovidos pela Secretaria de saúde, sendo janeiro branco (saúde mental), janeiro roxo (hanseníase), fevereiro laranja (leucemia), março da mulher, abril verde (saúde do trabalhador), abril azul (autismo), maio amarelo (prevenção contra acidentes de trânsito), junho arco-íris, julho amarelo e julho verde (hepatites virais), agosto dourado (aleitamento materno-infantil), setembro amarelo (prevenção ao suicídio), outubro rosa (câncer de mama), outubro vermelho (semana municipal de saúde bucal), novembro azul (câncer de próstata), dezembro vermelho (IST's), onde são realizados eventos no centro e região do Guarituba, ou seja, 32 eventos anuais, com a participação de 125 pessoas, totalizando 4.000 lanches tipo IV.

8.4.3.5 Para os refrigerantes, estima-se a utilização de 20 unidades por capacitação de profissionais de saúde, sendo 24 ao ano, o total é de 480 unidades. Nos CAPS serão utilizados nas TCI – Terapias Comunitárias Integrativas, cuja realização é semanal e conta com a participação de aproximadamente 50 pessoas, que consomem por TCI 20 litros. Logo, com 52 semanas ao ano, temos um consumo de 1040 litros, ou 520 unidades.

8.4.3.6 Nos já citados 16 principais eventos da Saúde, que ocorrem em dois locais, ou seja, 32 eventos, cuja participação é de 125 pessoas por evento, estima-se um consumo de 50 litros por evento, totalizando 1600 litros, ou 800 unidades.

8.4.4 **SECRETARIA DE CULTURA, ESPORTE E LAZER:**

8.4.4.1 O quantitativo indicado é uma estimativa com base nos eventos realizados nos anos de 2022 e 2023.

8.4.5 **SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE:**

8.4.5.1 A Secretaria de Meio Ambiente além da Sede Administrativa, é composta pelos Departamentos de Fiscalização Ambiental, Horto Municipal e Cemitérios Municipais, o quantitativo indicado é mensurado com base no calendário de ações previstas para o ano subsequente, Feiras de Educação Ambiental, Simpósios, Seminários, além das demais ações previstas da Secretaria.

8.4.6 **SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO:**

8.4.6.1 As quantidades apontadas foram consideradas com base nos índices de referência utilizados no ano de 2022 e 2023 sendo meramente estimados para o período de 12 (doze) meses, tendo em vista que haverá uma programação de eventos, palestras e cursos para o próximo ano, sendo a Conferência COATUR – Conselho Municipal de Agricultura e Turismo, encontros da Sala do Empreendedor, Cursos da Agência do Trabalhador, Caminhada e Pedalada Internacional da Natureza.

8.4.7 **SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO:**

8.4.7.1 A destinação dos lanches ocorrerá em eventos específicos, tais como palestras, capacitações, solenidades e outros promovidos por esta Secretaria. Essa iniciativa visa atender às necessidades de palestrantes, técnicos e demais profissionais a serviço da municipalidade. Um exemplo notável é o evento anual realizado pelo Conselho Tutelar, órgão

vinculado à Secretaria de Administração, intitulado "Seminário Faça Bonito - Proteja nossas Crianças e Adolescentes". Este evento, que geralmente se estende ao longo de todo o dia conta com a participação de diversos palestrantes, autoridades, associações e profissionais não apenas do município de Piraquara, mas também de outras localidades. A oferta de lanches durante esse evento é indispensável, contribuindo significativamente para o conforto e a eficácia das atividades desenvolvidas durante essas ocasiões.

8.5 QUANTITATIVO TOTAL PREVISTO PARA O ANO DE 2024:

GRUPO	DESCRIPTIVO	QUANTIDADE							TOTAL
		SMSA	SMAS	SMDE	SMCEL	SMMA	SMED	SMAD	
1	LANCHE TIPO 01	2.820	30000	200	3000	300	3.500	100	39.920
2	LANCHE TIPO 02	2000	10000				2.000		14.000
3	LANCHE TIPO 03	4800	5000	300		200	2.000		12.300
4	LANCHE TIPO 04	4500	2000				5.000		11.500
5	BOLO DE FRUTAS		150						150
6	BOLO DOIS AMORES		150						150
7	CACHORRO QUENTE		1500						1.500
8	COXINHA		50						50
9	BOLINHA DE QUEIJO		50						50
10	RISOLES		50						50
11	DOIS AMORES		50						50
12	BRIGADEIRO		50						50
13	BEIJINHO		50						50
14	MOUSSE DE CHOCOLATE		50						50
15	MOUSSE DE MARACUJÁ		50						50
16	SALADA DE FRUTAS		1500						1.500

17	PUDIM DE LEITE		50						50
18	NÉCTAR SUCO DE FRUTA 1 LITRO	1100	500				400		2.000
19	REFRIG. em lata 350ml - cola.		500						500
20	REFRIG. em lata de 350ml - guaraná.		500						500
21	REFRIG. 2 LITROS - guaraná.	900	500						1.400
22	REFRIG. 2 LITROS - cola, caféina.	900	500						1.400

8.5.1 PERIODICIDADE ESTIMADA DAS RETIRADAS:

8.5.1.1 Para a Secretaria Municipal Assistência Social onde a demanda é maior e mais frequente, as entregas deverão ser realizadas de forma parcelada, conforme previsão abaixo, podendo ser variável conforme consumo.

PERIODICIDADE DE RETIRADA - SMAS					
GRUPO	DESCRIPTIVO	TOTAL - SMAS	MÍNIMA	MÁXIMA	
1	LANCHE TIPO 01 -	30000	10	250	DIÁRIA
2	LANCHE TIPO 02 -	10000	10	250	
3	LANCHE TIPO 03 -	5000	10	250	
4	LANCHE TIPO 04 -	2000	10	250	
5	BOLO DE FRUTAS	150	2 kg	10kg	SEMANAL
6	BOLO DOIS AMORES	150	2 kg	10kg	
7	CACHORRO QUENTE	1500	25	250	MENSAL
8	COXINHA	50	01 cento	05 cento	SEMANAL
9	BOLINHA DE QUEIJO	50	01 cento	05 cento	
10	RISOLES	50	01 cento	05 cento	

11	DOIS AMORES	50	01 cento	05 cento	
12	BRIGADEIRO	50	01 cento	05 cento	
13	BEIJINHO	50	01 cento	05 cento	
14	MOUSSE DE CHOCOLATE	50	02	25	MENSAL
15	MOUSSE DE MARACUJÁ	50	02	25	
16	SALADA DE FRUTAS	1500	02	25	
17	PUDIM DE LEITE	50	02	25	
18	NÉCTAR SUCO DE FRUTA 1 LITRO	500	02	25	SEMANAL
19	REFRIGERANTE em lata de alumínio 350ml - cola.	500	02	25	
20	REFRIGERANTE em lata de alumínio 350ml - guaraná	500	02	25	
21	REFRIGERANTE 2 LITROS - guaraná	500	02	25	
22	REFRIGERANTE 2 - cola	500	02	25	

8.5.1.2 Para as demais secretarias as entregas poderão ser realizadas de forma parcelada, com periodicidade mínima quinzenal e máxima bimestral, conforme abaixo, podendo ser variável conforme consumo.

PERIODICIDADE DE RETIRADA - SMAS				
GRUPO	DESCRIPTIVO	TOTAL	MÍNIMA - QUINZENAL	MÁXIMA - BIMESTRAL
1	LANCHE TIPO 01 -	9.920	100	1000
2	LANCHE TIPO 02 -	4.000	50	600
3	LANCHE TIPO 03 -	7.300	50	700
4	LANCHE TIPO 04 -	9.400	100	1000
18	NÉCTAR SUCO DE FRUTA 1 LITRO	1.500	10	50

21	REFRIGERANTE 2 LITROS - guaraná	900	10	50
22	REFRIGERANTE 2 LITROS - cola	900	10	50

9. Estimativa do Valor da Contratação

9.1 A fim de realizar os processos licitatórios de forma eletrônica, o município adota o SISTEMA DO PORTAL DE COMPRAS DO GOVERNO FEDERAL – COMPRASNET. Nesse contexto, a apresentação dos grupos durante o processo licitatório deverá ser simplificada, indicando apenas o valor global do grupo, sem detalhamento dos valores unitários.

9.2 Entretanto, na etapa de pesquisa de preços para definição do valor global dos grupos, é fundamental prever todos os valores unitários para cada item que os compõem. Esses valores máximos individuais serão detalhados em uma Planilha de Custos, anexa ao Termo de Referência.

9.3 A Planilha contendo os valores unitários deverá ser apresentada pelo vencedor do certame, juntamente com a proposta escrita e readequada, obedecendo-se os valores máximos individuais previstos no DOCUMENTO ANEXO AO TERMO DE REFERÊNCIA – Planilha de Custos.

9.4 Para subsidiar o resultado da estimativa dos preços para este estudo, foi utilizado os valores resultantes do Pregão eletrônico nº 14/2023 realizado pelo município, o qual resultou na Ata nº 57/2023, tendo como vencedora do certame a empresa Padaria e confeitaria Favo e Mel Eireli, CNPJ nº 35.014.719/0001-66 com o valor de **R\$ 1.253.694,00 (Um milhão duzentos e cinquenta e três mil, seiscentos e noventa e quatro reais)**.

9.5 Neste estágio inicial desta fase interna do procedimento de contratação, é relevante observar que ainda não foram empregados os parâmetros estabelecidos no Decreto Municipal nº 11.0001/2023 art. 53, trata-se de uma pesquisa preliminar, com vistas a se obter informação prévia da despesa. Salienta-se que o levantamento dos preços que serão incorporados ao Termo de Referência seguirá o estipulado por essa Legislação.

9.6 Dito isto, a Ata nº 57/2023 e a planilha com os valores detalhados encontram-se anexas ao presente ETP, devidamente discriminada por item, quantidade, preço unitário e preço total de cada item pertencente a cada grupo, bem como, o preço global da demanda.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

10.1 A opção pela não viabilidade de parcelamento da solução em questão está respaldada pelo art. 40, V, alínea "b" da Lei 14.133/2021, o qual estabelece que as aquisições de produtos realizadas pela Administração devem atender ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Entretanto, é relevante destacar que tal preceito não representa uma exigência absoluta, admitindo-se exceções quando o objeto a ser contratado configura sistema único e integrado, e há a possibilidade de risco ao conjunto do objeto pretendido, conforme previsto no §3º, II da mesma Lei.

10.2 A decisão estratégica de agrupar os itens, formando kits, considerou a identidade dos produtos a serem licitados e a sequência cronológica de execução. Além disso, a abordagem unificada proporciona uma gestão mais eficaz e consistente, assegurando que os critérios e padrões de qualidade sejam mantidos de maneira integral durante a vigência da contratação.

10.3 A não fragmentação desse processo licitatório evita riscos de mercado, considerando as potenciais diferenças entre empresas, mesmo que do mesmo setor, em aspectos econômico-financeiros, estruturais e logísticos.

10.4 Mesmo considerando a possibilidade de obtenção separada dos itens no mercado, fundamenta-se na destinação específica dos produtos e na sua forma de consumo. Dado que esses produtos são consumidos simultaneamente, a opção por grupo se

justifica pela necessidade de assegurar que todos os itens estejam disponíveis no mesmo momento. Evita-se, assim, a situação em que parte dos produtos é entregue, enquanto outra parte não, o que poderia comprometer a integralidade do produto como um todo.

10.5 A consideração sobre a complementaridade dos produtos é crucial, especialmente no contexto alimentar, onde a oferta de um item isoladamente pode não atender plenamente às necessidades, como exemplificado pelo café sem o leite. Essa abordagem por grupos assegura a entrega coordenada de todos os elementos necessários, proporcionando uma experiência completa e satisfatória.

10.6 Além disso, a oferta conjunta por parte das empresas é estratégica para evitar a possível desistência de participação por parte de fornecedores, que poderiam perceber como onerosa a entrega de itens de baixo valor em comparação com os custos logísticos associados. A aquisição por grupos, nesse cenário, busca otimizar a vantajosidade para a Administração Pública e promover uma participação mais ampla e competitiva.

10.7 Portanto, a opção pelo agrupamento não apenas atende aos requisitos legais, mas também se fundamenta na natureza dos produtos, no padrão de consumo e na busca por uma abordagem que otimize a eficiência operacional e promova uma participação mais abrangente das empresas interessadas.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

11.1 Não vislumbramos contratações correlatas/interdependentes para esta contratação.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12.1 Esta contratação alinha-se ao Plano de Contratações Anuais de 2024 - Contratação nº 987769-90094/2023, publicada no [1] Portal Nacional de Contratações públicas na data de 16/01/2024, com ID nº 76105675000167-0-000002/2024, realizada com base nas informações previstas nas DFD's nº 24/2023; 137/2023; 225/2023; 329/2023; 557/2023; 623/2023 e 685/2023.

[1] <https://pncp.gov.br/app/pca/76105675000167/2024/2> - Acessado em 23/01/2024

13. Resultados Pretendidos

13.1 A demonstração dos resultados pretendidos está centrada na busca por benefícios diretos e indiretos, visando a otimização dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis. Entre os principais objetivos estão:

- **Economicidade:** Busca-se a redução de custos por meio da centralização do fornecimento de lanches, resultando em uma gestão mais eficiente e economicamente vantajosa para a Administração Pública;
- **Eficiência Administrativa:** Pretende-se aumentar a eficiência administrativa ao reduzir o número de licitações necessárias, simplificando o processo de aquisição e selecionando propostas mais vantajosas para o município;
- **Facilitação durante eventos:** Oferecer alimentação de maneira técnica e economicamente viável no próprio local do evento eliminando a necessidade de deslocamento de autoridades e participantes para locais distintos. Isso proporciona uma gestão mais eficaz do tempo e dos recursos, contribuindo para o sucesso e fluidez dos eventos.

13.2 Assim, os resultados almejados concentram-se na eficácia da gestão, na redução de custos, na praticidade operacional e no melhor aproveitamento dos recursos, contribuindo para o desenvolvimento eficiente do município.

•

14. Providências a serem Adotadas

14.1 Não serão necessárias adequações dos ambientes, tampouco capacitação de servidores, dado que para a implantação da solução, a estrutura física e de pessoal do município conta com capacidade para implantação imediata.

15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1 A contratada deverá conduzir todas as suas ações em estrita conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, com ênfase na observância da legislação ambiental para prevenir adversidades ao meio ambiente e proteger a saúde dos trabalhadores e demais envolvidos no fornecimento dos produtos.

15.2 Além disso, é responsabilidade da contratada promover boas práticas que visem à otimização de recursos, à redução de desperdícios e à minimização da poluição. A adoção de práticas sustentáveis, com o uso racional de recursos e a destinação adequada de resíduos, demonstra o compromisso da Administração com a sustentabilidade ambiental.

15.3 Essa abordagem alinha-se às exigências contemporâneas de responsabilidade socioambiental, e ao seguir as normas da ANVISA e adotar boas práticas na manipulação de alimentos, a contratada assegura a qualidade e a segurança dos alimentos oferecidos durante eventos, promovendo a saúde e o bem-estar dos participantes.

15.4 Essas diretrizes devem seguir os pressupostos e exigências mínimas indicadas abaixo:

- **Uso racional de água:** A contratada deve adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada. Critérios especiais e privilegiados devem ser estabelecidos para a aquisição e uso de equipamentos que promovam a redução do consumo de água.
- **Reciclagem e destinação adequada de resíduos:** Colaborar com a coleta seletiva para reciclagem, quando couber, com vistas à separação dos materiais recicláveis do lixo orgânico, que deverá ser coletado separadamente. Isso inclui o cumprimento das Normas Brasileiras sobre resíduos sólidos e as normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).
- **Conformidade com a Resolução CONAMA n° 20/1994:** Observar a Resolução CONAMA n. 20/1994, que Dispõe sobre a “instituição do Selo Ruído de uso obrigatório para aparelhos eletrodomésticos que geram ruído no seu funcionamento”, utilizando equipamentos que gerem menos ruído em seu funcionamento.
- **Eficiência energética e redução de consumo:** Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- **Conformidade com normas ANVISA:** A contratada deve respeitar as normas da ANVISA, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis, em especial a Resolução - RDC n° 43, de 01 de setembro de 2015, e a Resolução - RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004. Esta última trata de procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias adequadas para o preparo dos alimentos.

15.5 Ao seguir essas orientações, a contratada não apenas cumpre com suas obrigações legais, mas também contribui para a preservação ambiental, a saúde dos envolvidos e a qualidade sanitária dos alimentos preparados.

16. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

16.1. Justificativa da Viabilidade

16.1 A escolha dessa prestação de serviços alinha-se a uma série de fatores que promovem a eficácia, eficiência e economicidade na consecução dos objetivos da contratação, ainda, assegura o cumprimento de normas e legislação pertinentes, garantindo a conformidade com requisitos legais, sanitários e ambientais. Isso contribui para a integridade das operações, evitando contingências legais e preservando a imagem da Administração. A terceirização dos serviços de fornecimento de lanches permite à Administração focar em suas atividades finalísticas, enquanto a contratada, especializada nesse mercado, otimiza a execução das tarefas relacionadas ao fornecimento de alimentos.

16.2 A contratação contribui para a economia de recursos públicos, evitando despesas desnecessárias com aquisição de equipamentos, capacitação de pessoal e outras demandas operacionais. Isso resulta em uma gestão financeira mais eficiente.

16.3 Dessa forma, considerando os benefícios mencionados, a contratação apresenta-se como uma alternativa viável e vantajosa, proporcionando à Administração Pública a capacidade de atender às demandas de forma eficiente, responsável e alinhada aos princípios da boa gestão pública.

17. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

VIVIANE LUCAS DE MELO PEDROSO

Agente Administrativo

PATRICIA DOS SANTOS OLIVEIRA

Técnico Administrativo

ALANA GRAZIELE WEBER SELKE

Técnico Administrativo

ROBSON ALEXANDRE SCHMITZ

Técnico Administrativo

SOLANGE MARIA LEITE

Técnico Administraivo

RUBIA MINEIA SCROBOTTE VERLINDE TORQUATO

Técnico Administrativo

DIOGO FELIPE LOURENCO AMARAL

Técnico Administrativo

Termo de Referência 8/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
8/2024	987769-PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAQUARA - PR	VIVIANE LUCAS DE MELO PEDROSO	26/04/2024 14:54 (v 1.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		59.011/2023

1. Aquisição de Lanches

TERMO DE REFERÊNCIA
MUNICÍPIO DE PIRAQUARA
Processo Administrativo nº 59.011/2023

1. CONDIÇÕES GERAIS DA AQUISIÇÃO

1.1 Aquisição de Lanches, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Grupos destinados à ampla concorrência correspondente a COTA PRINCIPAL de 75% (setenta e cinco por cento):

Grupo	Quant	CATMAT	U.N	Discriminação KIT LANCHE 01	Valor unitário do KIT	Valor total do KIT
				Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. Kit composto por: CHÁ PRETO – 200 ml de Bebida coada com água, pronta para consumo. Tipo preparo: pode ser quente ou gelado, será definido no momento do pedido.		

1	29940	3697	Un.	LEITE – 50 ml de Leite Integral quente, pronto para o consumo.	14,06	420.956,40
				CAFÉ – 200 ml de Bebida quente coada com água, pronta para o consumo.		
				02 fatias de BOLO DOCE - Sabores opcionais: toalha felpuda, chocolate, laranja e cenoura. Peso: 50 gramas (Variação 5% para mais ou menos). Os sabores serão definidos no momento do pedido.		
				02 fatias de TORTA SALGADA em pedaços - Sabores opcionais: sardinha, frango, milho, palmito, queijo e presunto. Peso: 50 gramas (Variação 5% para mais ou menos). Os sabores serão definidos no momento do pedido.		
				02 un. de MINI SANDUICHE - Composição: 01 un. de pão de leite 15 gr., 01 fatia de queijo tipo mussarela - 05 gr. e 01 fatia de presunto - 05 gr.		
				2 un. sache de AÇUCAR - Tipo refinado, granulado, origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar. Embalado em sache com 05 ou 06 gramas.		
				02 un sache de ADOÇANTE EM PÓ - composição: Lactose, edulcorantes, sucralose e acesulfame de potássio e antiemético dióxido de silício. Embalado em sache com 05 ou 06 gramas.		

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

Grupo	Quant	CATMAT	U.N	Discriminação KIT LANCHE 02	Valor unitário do KIT	Valor total do KIT
2	10500	3697	Un.	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. Kit composto por: ACHOCOLATADO 200 ml - Leite, soro de leite, açúcar (sacarose), cacau, estabilizante goma xantana, goma guar e carragena, estabilizante citrato de sódio (tipo caixinha, embalagens Tetra Pack, pronto pra beber, com canudo).	9,97	104.685,00
				02 fatias de BOLO DOCE - Sabores opcionais: toalha felpuda, chocolate, laranja e cenoura. Peso: 50 gramas (Variação 5% para mais ou menos). Os sabores serão definidos no momento do pedido.		
				02 un. de SALGADOS ASSADOS – Opções: esfirra, pastel de carne moida ou queijo e presunto (peso entre 180 e 200 gr.); hamburgão e doguinho. As opções serão definidas no momento do pedido.		

Grupo	Quant	CATMAT	U.N	Discriminação KIT LANCHE 03	Valor unitário do KIT	Valor total do KIT
				Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. Kit composto por: FRUTA – Opções: Banana, maçã ou laranja. Definida no momento do pedido.		

3	9225	3697	Un.	NECTAR DE FRUTA 200 ml – Composição: Água, polpa da fruta, açúcar, acidulante: Ácido Cítrico INS 330, antioxidante: ácido ascórbico INS 300, vitamina C e conservadores em embalagem cartonada asséptica (com canudo) de 200 ml. Sabores: abacaxi, laranja, morango, uva ou maracujá. O sabor será definido no momento do pedido. SANDUICHE - Composição: Pão Frances 50 gr., 01 fatia de queijo tipo mussarela 05 gr. e 01 fatia de presunto com margarina com peso de 100 gramas, podendo variar com 5% para mais ou menos.	7,79	71.862,75
---	------	------	-----	---	------	-----------

Grupo	Quant	CATMAT	U.N	Discriminação KIT LANCHE 04	Valor unitário do KIT	Valor total do KIT
				Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. Kit composto por: CHÁ PRETO – 200 ml de Bebida coada com água, pronta para consumo. Tipo preparo: pode ser quente ou gelado, será definido no momento do pedido. LEITE – 50 ml de Leite Integral quente, pronto para o consumo. CAFÉ – 200 ml de Bebida quente coada com água, pronta para o consumo. 02 un. BISCOITO AMANTEIGADO – Tipo fabricação caseira. Sabores opcionais: chocolate, banana e		

4	8625	3697	Un.	canela ou baunilha com 15 gramas podendo variar 5% para mais ou menos.	16,76	144.555,00
				02 un. de PÃO DE QUEIJO – gramatura de 25 gramas cada unidade (podendo variar 5% para mais ou menos).		
				02 un. de DOCE CAROLINA - peso unitário: 70 gr (podendo variar em até 5% para mais ou para menos). Sabores de Recheio: brigadeiro ou doce de leite.		
				02 un. EMPADINHA – Opções de Recheio: frango desfiado e temperado ou palmito. Peso: 100 gr. (podendo variar 5% para mais ou menos).		
				TORTA QUICHE – Recheio: frango desfiado e temperado ou palmito e queijo. Peso: 100 gr. (podendo variar 5% para mais ou menos). Os sabores serão definidos no momento do pedido.		
				2 un. sache de AÇÚCAR - Tipo refinado, granulado, origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar. Embalado em sache com 05 ou 06 gramas.		
				02 un sache de ADOÇANTE EM PÓ - composição: Lactose, edulcorantes, sucralose e acesulfame de potássio e antiumectante dióxido de silício. Embalado em sache com 05 ou 06 gramas.		

Grupos destinados à **participação EXCLUSIVA** de ME, EPP e MEI correspondente a cota reservada correspondente a **25% (vinte e cinco por cento)**, sem prejuízo da sua participação na cota principal:

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

Grupo	Quant	CATMAT	U.N	Discriminação KIT LANCHE 01	Valor unitário do KIT	Valor total do KIT
5	9980	3697	Un.	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces.	14,06	140.318,80
				Kit composto por:		
				CHÁ PRETO – 200 ml de Bebida coada com água, pronta para consumo. Tipo preparo: pode ser quente ou gelado, será definido no momento do pedido.		
				LEITE – 50 ml de Leite Integral quente, pronto para o consumo.		
				CAFÉ – 200 ml de Bebida quente coada com água, pronta para o consumo.		
				02 fatias de BOLO DOCE - Sabores opcionais: toalha felpuda, chocolate, laranja e cenoura. Peso: 50 gramas (Variação 5% para mais ou menos). Os sabores serão definidos no momento do pedido.		
5	9980	3697	Un.	02 fatias de TORTA SALGADA em pedaços - Sabores opcionais: sardinha, frango, milho, palmito, queijo e presunto. Peso: 50 gramas (Variação 5% para mais ou menos). Os sabores serão definidos no momento do pedido.	14,06	140.318,80
				02 un. de MINI SANDUICHE - Composição: 01 un. de pão de leite 15 gr., 01 fatia de queijo tipo mussarela - 05 gr. e 01 fatia de presunto - 05 gr.		
				2 un. sache de AÇUCAR - Tipo refinado, granulado, origem vegetal, sacarose de cana-de-		

				açúcar. Embalado em sachê com 05 ou 06 gramas.		
				02 un sachê de ADOÇANTE EM PÓ - composição: Lactose, edulcorantes, sucralose e acesulfame de potássio e antiemético dióxido de silício. Embalado em sachê com 05 ou 06 gramas.		

Grupo	Quant	CATMAT	U.N	Discriminação KIT LANCHE 02	Valor unitário do KIT	Valor total do KIT
6	3500	3697	Un.	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. Kit composto por: ACHOCOLATADO 200 ml - Leite, soro de leite, açúcar (sacarose), cacau, estabilizante goma xantana, goma guar e carragena, estabilizante citrato de sódio (tipo caixinha, embalagens Tetra Pack, pronto pra beber, com canudo).	9,97	34,895,00
				02 fatias de BOLO DOCE - Sabores opcionais: toalha felpuda, chocolate, laranja e cenoura. Peso: 50 gramas (Variação 5% para mais ou menos). Os sabores serão definidos no momento do pedido.		
				02 un. de SALGADOS ASSADOS – Opções: esfirra, pastel de carne moida ou queijo e presunto (peso entre 180 e 200 gr.); hambúrgão e doguinho. As opções serão definidas no momento do pedido.		

Grupo	Quant	CATMAT	U.N	Discriminação KIT LANCHE 03	Valor unitário do KIT	Valor total do KIT
7	3075	3697	Un.	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. Kit composto por: FRUTA – Opções: Banana, maçã ou laranja. Definida no momento do pedido. NECTAR DE FRUTA 200 ml – Composição: Água, polpa da fruta, açúcar, acidulante: Ácido Cítrico INS 330, antioxidante: ácido ascórbico INS 300, vitamina C e conservadores em embalagem cartonada asséptica (com canudo) de 200 ml. Sabores: abacaxi, laranja, morango, uva ou maracujá. O sabor será definido no momento do pedido. SANDUICHE - Composição: Pão Frances 50 gr., 01 fatia de queijo tipo mussarela 05 gr. e 01 fatia de presunto com margarina com peso de 100 gramas, podendo variar com 5% para mais ou menos.	7,79	23.954,25

Grupo	Quant	CATMAT	U.N	Discriminação KIT LANCHE 04	Valor unitário do KIT	Valor total do KIT
				Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. Kit composto por: CHÁ PRETO – 200 ml de Bebida coada com água, pronta para		

				consumo. Tipo preparo: pode ser quente ou gelado, será definido no momento do pedido.		
				LEITE – 50 ml de Leite Integral quente, pronto para o consumo.		
				CAFÉ – 200 ml de Bebida quente coada com água, pronta para o consumo.		
				02 un. BISCOITO AMANTEIGADO – Tipo fabricação caseira. Sabores opcionais: chocolate, banana e canela ou baunilha com 15 gramas podendo variar 5% para mais ou menos.		
		3697		02 un. de PÃO DE QUEIJO – gramatura de 25 gramas cada unidade (podendo variar 5% para mais ou menos).		
8	2875		Un.		16,76	48.185,00
				02 un. de DOCE CAROLINA - peso unitário: 70 gr (podendo variar em até 5% para mais ou para menos). Sabores de Recheio: brigadeiro ou doce de leite.		
				02 un. EMPADINHA – Opções de Recheio: frango desfiado e temperado ou palmito. Peso: 100 gr. (podendo variar 5% para mais ou menos).		
				TORTA QUICHE – Recheio: frango desfiado e temperado ou palmito e queijo. Peso: 100 gr. (podendo variar 5% para mais ou menos). Os sabores serão definidos no momento do pedido.		
				2 un. sache de AÇÚCAR - Tipo refinado, granulado, origem vegetal, sacarose de cana-de-		

				açúcar. Embalado em sachê com 05 ou 06 gramas.		
				02 un sachê de ADOÇANTE EM PÓ - composição: Lactose, edulcorantes, sucralose e acesulfame de potássio e antiemético dióxido de silício. Embalado em sachê com 05 ou 06 gramas.		

Grupos destinados à **participação exclusiva à ME e EPP em razão do valor não ultrapassar R\$ 80.000,00**, exclusiva para as empresas enquadradas como Microempresa – ME e Empresa de Pequeno Porte – EPP, inclusive Microempreendedores Individuais – MEI, nos termos da Lei Complementar n.º 123/2006:

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
09	150	KG	3697	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. Complemento: BOLO DE FRUTAS - com massa de pão de ló branco. Recheio: Creme de confeitiro, abacaxi, pêssago, morango. (as frutas podem ser em compota ou frescas). Cobertura de chantilly.	51,70	7.755,00

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
10	150	KG	3697	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. Complemento: BOLO DOIS AMORES - com massa de pão de ló branco e preto. Recheio: Brigadeiro branco e	49,90	7.485,00

				brigadeiro preto. Cobertura de chantilly.		
--	--	--	--	---	--	--

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
11	1500	Un.	3697	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. Complemento: CACHORRO QUENTE - pão hot dog (50 gramas) com salsicha picada ao molho de tomate refogado e batata palha. Embalagem individual plástica própria para cachorro quente. O cachorro quente deverá ter completo 150 gramas a unidade podendo variar com 5% para mais ou menos.	5,15	7.725,00

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
12	50	Cento	610522	Salgados Diversos Tipo: Coxinha, Apresentação: Frito, Aplicação: Alimentação, Sabor: Frango, Peso: 20 G, Características Adicionais: Pronto Para Consumo Complemento: COXINHA. Feito com massa de farinha de trigo e caldo de galinha, recheado com carne de frango, empanada em	74,87	3.743,50

				farinha de rosca e frito, com no mínimo 20 gramas a unidade.		
--	--	--	--	--	--	--

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
13	50	Cento	258319	Salgados Diversos Tipo: Coquetel, Tamanho: Pequeno, Aplicação: Alimentação, Sabor: Queijo. Complemento: BOLINHA DE QUEIJO Feito com massa de farinha de trigo, recheado com queijo, empanada em farinha de rosca e frito, com 25 gramas a unidade podendo variar com 5% para mais ou menos.	70,14	3.507,00

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
14	50	Cento	309613	Salgados Diversos Tipo: Rissolé, Tamanho: Pequeno, Aplicação: Alimentação, Sabor: Carne Moída. Complemento: RISOLE. Feito com massa de farinha de trigo e caldo de galinha, recheado com carne bovina moída, em forma de envelope, empanado em farinha de rosca e frito, com 30 gramas a unidade podendo variar com 5% para mais ou menos.	69,51	3.475,50

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

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
15	50	Cento	3697	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. Complemento: DOIS AMORES Produzidos com leite condensado, margarina e chocolate em pó, envolto em açúcar refinado, pesando 15 gramas a unidade podendo variar com 5% para mais ou menos. (Cento)	70,00	3.500,00

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
16	50	Cento	3697	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. Complemento: BRIGADEIRO Produzido com leite condensado, chocolate em pó e margarina, envolto em granulado sabor chocolate, pesando 15 gramas a unidade podendo variar com 5% para mais ou menos. (Cento)	69,00	3.450,00

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total

17	50	Cento	3697	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. Complemento: BEIJINHO Produzido com leite condensado, coco ralado e margarina, envolto em coco ralado e ornamentado com cravo da índia, pesando 15 gramas a unidade podendo variar com 5% para mais ou menos. (cento)	69,00	3.450,00
----	----	-------	------	--	-------	----------

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
18	50	KG	3697	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. Complemento: MOUSSE DE CHOCOLATE - sobremesa produzida com chocolate em pó, leite condensado, creme de leite sem soro e gelatina sem sabor.	56,00	2.800,00

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
19	50	KG	3697	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. Complemento: MOUSSE DE MARACUJÁ - sobremesa produzida com suco de maracujá, leite	50,00	2.5000,00

				condensado, creme de leite sem soro e gelatina de maracujá.		
--	--	--	--	---	--	--

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
20	1500	Un.	3697	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. Complemento: SALADA DE FRUTAS – sobremesa individual acondicionada em pote plástico com tampa, composição mínima: banana, maçã, laranja e mamão. Peso: 150gr.	4,99	7.485,00

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
21	50	KG	3697	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. Complemento: PUDIM DE LEITE - Sobremesa produzida com ovos, leite condensado e leite integral.	46,00	2.300,00

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
				Suco, Apresentação: Líquido, Sabor: Variado, Tipo: Natural, Características Adicionais: Pronto Para Consumo em		

22	2000	Caixa 1L	314238	Embalagem Tipo Longa Vida. Complemento: NÉCTAR SUCO DE FRUTA, composto por água, suco concentrado, açúcar, aroma natural, acidulante ácido cítrico. Opções de sabores: abacaxi, laranja, morango, uva e maracujá. O(s) sabor(es) será(ão) definido(s) no momento do pedido.	7,58	15.160,00
----	------	-------------	--------	--	------	-----------

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
23	500	Un.	217784	Refrigerante, material: água gasosa, xarope, sabor: cola. Complemento: REFRIGERANTE em lata de alumínio 350 ml composto por água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Não conter glúten. Dentro do prazo de validade.	3,56	1.780,00

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
				Refrigerante, material: água gasosa, xarope, sabor: guaraná. Complemento: em lata de alumínio 350ml composto de água gaseificada, açúcar,		

24	500	Un.	217785	extrato de guaraná , acidulante ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio, aromatizante e corante caramelo IV. Não conter glúten. Dentro do prazo de validade.	3,05	1.525,00
----	-----	-----	--------	---	------	----------

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
25	1400	Un.	217785	Refrigerante, material: água gasosa, xarope, sabor: guaraná. Complemento: REFRIGERANTE 02 LITROS composto de Água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, acidulante ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio, aromatizante e corante caramelo IV. Não conter glúten. Dentro do prazo de validade.	8,48	11.872,00

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
26	1400	Un.	217784	Refrigerante, material: água gasosa, xarope, sabor: cola. Complemento: REFRIGERANTE 02 LITROS composto por água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante INS 338 e	8,14	11.396,00

				aroma natural. Não conter glúten. Dentro do prazo de validade		
--	--	--	--	---	--	--

TOTAL GERAL GLOBAL	R\$ 1.090.321,20
---------------------------	-------------------------

1.1.1 A participação no(s) lote(s) 5, 6, 7 e 8 é destinada exclusivamente às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, correspondendo a cota de 25% do quantitativo do(s) bem(ns) a ser(em) adquirido(s), conforme determina o art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006.

1.1.1.2 Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos participantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

1.1.1.3 Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a adjudicação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

1.1.1.4 Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados para microempresas ou empresas de pequeno porte.

1.2 A obtenção do benefício a que se refere o(s) subitem(ns) anterior(es) fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

1.3 Os bens objeto desta aquisição são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4 Os itens desta aquisição não se enquadram como sendo bem de luxo, nos termos do que dispõe o Decreto Municipal nº 10.730/2023.

1.5 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano, contados da data da sua assinatura e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado que as condições e o preço permanecem vantajosos.

1.5.1 No ato de prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original.

1.5.2 O ato de prorrogação da vigência da ata deverá indicar expressamente o prazo de prorrogação e o quantitativo renovado.

1.6 Os valores que compõe o total máximo dos grupos 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07 e 08, encontram-se previstos no ANEXO I – A do TERMO DE REFERÊNCIA – Planilha de Custos.

1.6.1 A Planilha contendo os valores unitários, deve ser apresentada pelo vencedor, juntamente com a proposta escrita e readequada, obedecendo-se aos valores máximos individuais previstos no ANEXO I – A do TERMO DE REFERÊNCIA – Planilha de Custos.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO

2.1 A fundamentação da aquisição e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

2.2 A aquisição está prevista no Plano de Contratações Anual de 2024, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 76105675000167-0-000002/2024;

II) Data de publicação no PNCP: 16/01/2024;

III) Identificador da futura aquisição: 987769-90094/2023.

IV) DFD's: 24/2023; 137/2023; 225/2023; 329/2023; 557/2023; 623/2023 e 685/2023.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 A contratação deverá observar os seguintes requisitos

4.1.1 SUSTENTABILIDADE:

4.1.1.1 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1.1.1 A contratada deverá conduzir todas as suas ações em estrita conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, com ênfase na observância da legislação ambiental para prevenir adversidades ao meio ambiente e proteger a saúde dos trabalhadores e demais envolvidos no fornecimento dos produtos.

4.1.1.1.2 Além disso, é responsabilidade da contratada promover boas práticas que visem à otimização de recursos, à redução de desperdícios e à minimização da poluição. A adoção

de práticas sustentáveis, com o uso racional de recursos e a destinação adequada de resíduos, demonstra o compromisso da Administração com a sustentabilidade ambiental.

4.1.1.1.3 Essa abordagem alinha-se às exigências contemporâneas de responsabilidade socioambiental, e ao seguir as normas da ANVISA e adotar boas práticas na manipulação de alimentos, a contratada assegura a qualidade e a segurança dos alimentos oferecidos durante eventos, promovendo a saúde e o bem-estar dos participantes.

4.1.1.1.4 Essas diretrizes devem seguir os pressupostos e exigências mínimas indicadas abaixo:

- **Uso racional de água:** A contratada deve adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada. Critérios especiais e privilegiados devem ser estabelecidos para a aquisição e uso de equipamentos que promovam a redução do consumo de água.

- **Reciclagem e destinação adequada de resíduos:** Colaborar com a coleta seletiva para reciclagem, quando couber, com vistas à separação dos materiais recicláveis do lixo orgânico, que deverá ser coletado separadamente. Isso inclui o cumprimento das Normas Brasileiras sobre resíduos sólidos e as normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

- **Conformidade com a Resolução CONAMA nº 20/1994:** Observar a Resolução CONAMA n. 20/1994, que Dispõe sobre a “instituição do Selo Ruído de uso obrigatório para aparelhos eletrodomésticos que geram ruído no seu funcionamento”, utilizando equipamentos que gerem menos ruído em seu funcionamento.

- **Eficiência energética e redução de consumo:** Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;

- **Conformidade com normas ANVISA:** A contratada deve respeitar as normas da ANVISA, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis, em especial a Resolução - RDC nº 43, de 1 de setembro de 2015, e a Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

4.1.1.1.5 Esta última trata de procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias adequadas para o preparo dos alimentos.

4.1.1.2 Ao seguir essas orientações, a contratada não apenas cumpre com suas obrigações legais, mas também contribui para a preservação ambiental, a saúde dos envolvidos e a qualidade sanitária dos alimentos preparados.

4.1.2 SUBCONTRATAÇÃO:

4.1.2.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.1.3 GARANTIA DA CONTRATAÇÃO:

4.1.3.1 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, pelas razões constantes do estudo técnico preliminar.

4.1.4 ENTREGA:

4.1.4.1 As entregas serão realizadas de forma parcelada e sob demanda, na data, local e horário estabelecido pelo município, de acordo com a necessidade, sendo a entrega dentro dos limites do Município de Piraquara.

4.1.4.2 A solicitação dos itens ocorrerá com no mínimo 10 (dez) dias úteis de antecedência da data estipulada para entrega, através do envio de Nota de Empenho via ofício eletrônico ou e-mail.

4.1.4.3 Os produtos deverão ser entregues de segunda a sexta-feira, podendo ser eventualmente solicitados aos finais de semana em caso de eventos pontuais, no entanto, também será informado à contratada com no mínimo 10 (dez) dias úteis de antecedência da data estipulada para entrega.

4.1.4.4 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 05 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

4.1.5 PERIODICIDADE ESTIMADA DAS RETIRADAS:

4.1.5.1 Para a **Secretaria Municipal Assistência Social - SMAS** onde a demanda é maior e mais frequente, as entregas deverão ser realizadas de forma parcelada, diariamente, conforme previsão abaixo, podendo ser variável conforme consumo.

PERIODICIDADE DE RETIRADA - SMAS				

GRUPO	DESCRIPTIVO	TOTAL - SMAS	MÍNIMA	MÁXIMA	
1	LANCHE TIPO 01 -	30000	10	250	DIÁRIA
2	LANCHE TIPO 02 -	10000	10	250	
3	LANCHE TIPO 03 -	5000	10	250	
4	LANCHE TIPO 04 -	2000	10	250	
5	BOLO DE FRUTAS	150	2 kg	10kg	SEMANAL
6	BOLO DOIS AMORES	150	2 kg	10kg	
7	CACHORRO QUENTE	1500	25	250	MENSAL
8	COXINHA	50	01 cento	05 cento	SEMANAL
9	BOLINHA DE QUEIJO	50	01 cento	05 cento	
10	RISOLES	50	01 cento	05 cento	
11	DOIS AMORES	50	01 cento	05 cento	
12	BRIGADEIRO	50	01 cento	05 cento	
13	BEIJINHO	50	01 cento	05 cento	MENSAL
14	MOUSSE DE CHOCOLATE	50	02	25	
15	MOUSSE DE MARACUJÁ	50	02	25	
16	SALADA DE FRUTAS	1500	02	25	
17	PUDIM DE LEITE	50	02	25	
18	NÉCTAR SUCO DE FRUTA 1 LITRO	500	02	25	

19	REFRIGERANTE em lata de alumínio 350ml - cola.	500	02	25	SEMANAL
20	REFRIGERANTE em lata de alumínio 350ml - guaraná	500	02	25	
21	REFRIGERANTE 2 LITROS - guaraná	500	02	25	
22	REFRIGERANTE 2 - cola	500	02	25	

4.1.5.2 Para as demais secretarias as entregas poderão ser realizadas de forma parcelada, com periodicidade mínima quinzenal e máxima bimestral, conforme abaixo, podendo ser variável conforme consumo.

PERIODICIDADE DE RETIRADA – DEMAIS SECRETARIAS				
GRUPO	DESCRIPTIVO	TOTAL	MÍNIMA - QUINZENAL	MÁXIMA - BIMESTRAL
1	LANCHE TIPO 01 -	9.920	100	1000
2	LANCHE TIPO 02 -	4.000	50	600
3	LANCHE TIPO 03 -	7.300	50	700
4	LANCHE TIPO 04 -	9.400	100	1000
18	NÉCTAR SUCO DE FRUTA 1 LITRO	1.500	10	50
21	REFRIGERANTE 2 LITROS - guaraná	900	10	50
22	REFRIGERANTE 2 LITROS - cola	900	10	50

4.1.6 GARANTIA

4.1.6.1 O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078 /1990 (Código de Defesa do Consumidor).

4.1.6.2 A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado do contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

4.1.7 OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

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

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

4.1.7.3 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;

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

4.1.7.5 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidas no Termo de Referência.

4.1.7.6 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei;

4.1.7.7 Cientificar a Procuradoria Geral do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

4.1.7.8 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.

4.1.7.9 A Administração terá o prazo de 01 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

4.1.7.10 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 01 (um) mês.

4.1.7.11 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.

4.1.8 OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

4.1.8.1 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

4.1.8.2 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;

4.1.8.3 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

4.1.8.4 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;

4.1.8.5 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;

4.1.8.6 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado 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 e Municipal do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

4.1.8.7 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;

4.1.8.8 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.

4.1.8.9 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.

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

4.1.8.11 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);

4.1.8.12 Comprovar a reserva de cargos a que se refere à 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);

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

4.1.8.14 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.

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

4.1.8.16 O armazenamento, transporte e entrega dos alimentos devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. Esses processos devem garantir a preservação tanto das características da embalagem quanto da qualidade do alimento em termos físico-químicos, microbiológicos e microscópicos;

4.1.8.17 Os alimentos fornecidos deverão estar de acordo com a legislação vigente quanto a sua qualidade sanitária, embalagem e regulamentos técnicos de identidade e qualidade expedidos pelos órgãos competentes.

4.1.8.18 O fornecimento poderá ser solicitado em vários períodos no mesmo dia (manhã, tarde e eventualmente à noite).

4.1.8.19 O atraso na prestação do serviço não poderá ser superior a 30 (trinta) minutos do horário estipulado para entrega, o qual será acordado com a contratada no momento da solicitação dos serviços.

4.1.8.20 Todos os custos relacionados ao fornecimento dos produtos correrão por conta da contratada.

4.1.8.21 A contratada deverá fornecer os materiais descartáveis de acordo com o tipo solicitado, tais como:

4.1.8.21.1 Copo – Plástico descartável, 180 ml, tipo estriado, confeccionado em polipropileno ou poliestireno atóxico (no mínimo 01 unidade por pessoa).

4.1.8.21.2 Guardanapo – Pacote com no mínimo 50 folhas, em papel medindo aproximadamente 21x22 cm, com 04 dobras - papel de alta qualidade - 100% fibras naturais, absorvente e macio. (no mínimo 01 pacote para cada kit).

4.1.8.21.3 Mexedor plástico - Mexedor de plástico apropriado para bebidas, tais como café, chá etc. Produzido em poliestireno convencional (crystal transparente), atóxico e apropriado para contato com alimentos, tamanho 09 cm, podendo variar em 5% para mais ou menos. (no mínimo 01 unidade por pessoa para os kit alimentação que pedem açúcar e adoçante).

4.1.8.22 Os produtos deverão ser fornecidos em embalagens apropriadas para entrega e de forma que possam ser servidos diretamente aos consumidores, sem qualquer intervenção, com temperatura própria para o consumo imediato.

4.1.8.23 Os alimentos fornecidos deverão estar dentro do prazo de validade e de acordo com o previsto na Resolução RDC – ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002.

4.1.8.24 É obrigatório a entrega do açúcar e adoçante conforme solicitado nos Kits.

4.1.8.25 As frutas inteiras devem ser higienizadas a ponto de restarem prontas para o consumo.

4.1.8.26 A salada de Fruta deve ser embalada individualmente em pote descartável com tampa, acompanhado de colher pequena.

4.1.8.27 A Contratante informará no momento do pedido os sabores dos sucos, bolos, tortas e salgados de acordo com os sabores descritos nos itens.

4.1.8.28 As bebidas deverão estar na temperatura adequada ao consumo no horário do lanche.

4.1.8.28.1 Suco e refrigerantes devem estar gelados;

4.1.8.28.2 Chá, café e leite, deverão ser entregues quentes (caso contrário será especificado no momento da solicitação) e prontos para o consumo, acondicionados em garrafas térmicas que mantenham a temperatura, com sistema de bomba de pressão.

4.1.8.29 Deverá ser informada na proposta a marca dos sachês de açúcar e adoçantes; do achocolatado; do néctar de fruta e dos refrigerantes.

4.1.8.30 Os lanches que serão fritos deverão ser feitos no dia e não será aceito lanches com excesso de gordura;

4.1.8.31 Não será recebido produto diferente da descrição, com quantidade ou qualidade inferior ou valor diferente do licitado.

4.1.8.32 A empresa contratada será responsável pela substituição, troca ou reposição de itens em desacordo com quaisquer especificações solicitadas;

4.1.8.33 O recebimento provisório ou definitivo do objeto pela área responsável não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato ou por vícios do produto.

4.1.9 REAJUSTE:

4.1.9.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **20/02/2024**.

4.1.9.2 Após o interregno de um ano, e mediante solicitação da contratada, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

4.1.9.4 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).

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

4.1.9.6 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.

4.1.9.7 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.

4.1.9.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

5. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

5.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, do Decreto Municipal nº 11.001/2023, e demais regulamentos aplicáveis, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

5.2 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.

5.3 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 protocolo eletrônico para esse fim, conforme previsto no art. 174 do Decreto Municipal nº 11.001/2023.

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

5.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

5.6 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal (is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

5.6.1 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.

5.6.2 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.

5.6.3 Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

5.6.4 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, 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.

5.6.5 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

5.6.6 O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

5.6.7 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.

5.6.8 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.

5.6.9 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.

5.6.10 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.

5.6.11 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.

5.6.12 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

5.6.13 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133/2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

5.6.14 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

5.6.15 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.

6. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

6.1 Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal, pelo(a) 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.

6.2 Os bens 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 **imediatamente**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.3 O recebimento definitivo ocorrerá **imediatamente**, a contar do recebimento da nota fiscal pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

6.4 Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será imediato.

6.5 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.

6.6 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 14.133/2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

6.7 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.

6.8 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.

6.9 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 6º do Decreto Municipal nº 11.758/2023.

6.9.1 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133/2021.

6.10 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

6.10.1 o prazo de validade;

6.10.2 a data da emissão;

6.10.3 os dados do contrato e do órgão contratante;

6.10.4 o período respectivo de execução do contrato;

6.10.5 o valor a pagar; e

6.10.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

6.11 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, 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 ao contratante;

6.12 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

6.13 A Administração deverá realizar consulta:

6.13.1 Ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

6.13.2 Aos cadastros abaixo elencados, para identificar possível razão que impeça a contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público.

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

b) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>);

c) Cadastro de fornecedores impedidos de licitar e contratar com a Administração Pública do Município de Piraquara - CAFILPI, nos termos do Decreto Municipal 5326/2016.

d) Cadastro de impedidos de licitar do TCE/PR

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

6.14 Constatando-se situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

6.15 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

6.16 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

6.17 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

6.18 O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, nos termos do Decreto Municipal nº 11.758 /2023.

6.19 Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pelo contratante, incidirá correção monetária desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, processando-se o cálculo com base na variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo Especial – IPCA-E, do Instituto de Geografia e Estatística – IBGE, ou por outro índice oficial que vier a substituí-lo. Ainda, fica convencionado que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação das seguintes fórmulas:

$$I = (TX / 100) / 365$$

$$EM = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso.

6.20 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicado pelo contratado.

6.21 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

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

6.22.1 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.

6.23 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, 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.

7. SELEÇÃO, CRITÉRIO DE JULGAMENTO E MODO DE FORNECIMENTO.

7.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR GRUPO.

7.2 O fornecimento do objeto parcelado.

8. HABILITAÇÃO JURÍDICA.

8.1 Para fins de habilitação jurídica deverão ser apresentados os documentos abaixo, conforme respectivo enquadramento:

8.1.1 Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

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

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

8.1.5 Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18/2020.

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

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

8.1.8 Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764/1971.

8.1.9 Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880/2021.

8.1.10 Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971/2009 (arts. 17 a 19 e 165).

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

9. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA.

9.1 Para fins de habilitação fiscal, social e trabalhista deverão ser apresentados os documentos abaixo:

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

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

9.1.3 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Estadual, mediante apresentação de certidão expedida pela Secretaria de Estado da Fazenda, do domicílio ou sede do proponente;

9.1.4 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Municipal, mediante apresentação de certidão expedida pelo Município, do domicílio ou sede do proponente;

9.1.5 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto;

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

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

9.2 Caso o proponente seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

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

10. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

10.1 Para fins de habilitação econômico-financeira deverão ser apresentados os documentos abaixo:

10.1.1 Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, ou de sociedade simples;

10.1.2 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

11. DOCUMENTAÇÃO PERTINENTE ÀS COOPERATIVAS.

11.1 Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

11.1.1 A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as

respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos art. 4º inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764/1971;

11.1.2 A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

11.1.3 A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

11.1.4 O registro previsto na Lei n. 5.764/1971, art. 107;

11.1.5 A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

11.1.6 Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

a) ata de fundação;

b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e

f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

11.1.7 A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

12. ESTIMATIVA DE VALOR.

12.1 O custo estimado total da contratação é de **R\$ 1.090.321,20** (um milhão noventa mil trezentos e vinte um reais e vinte centavos), conforme custos unitários apostos na tabela do item 1.

12.1.1 Os valores que compõe o total máximo dos grupos 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07 e 08, encontram-se previstos no ANEXO I – A do TERMO DE REFERÊNCIA – Planilha de Custos.

12.1.2 A Planilha contendo os valores unitários, deve ser apresentada pelo vencedor, juntamente com a proposta escrita e readequada, obedecendo-se aos valores máximos individuais previstos no ANEXO I – A do TERMO DE REFERÊNCIA – Planilha de Custos.

12.2 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 (art. 73 do Decreto Municipal 11.001/2023):

12.2.1 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 do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133/2021;

12.2.2 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;

12.2.3 Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

12.2.4 Poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município.

13.2 A contratação será atendida pelas seguintes dotações:

Secretaria de Administração

Gestão/ Unidade:	Despesa	Fonte	Elemento de Despesa:	Saldo R\$:
07.001	86	1000	3.3.90.30.00.00	R\$ 119.252,66
	90		3.3.90.39.00.00	R\$ 497.228,35

Secretaria Cultura esporte e Lazer

Gestão/ Unidade:	Despesa	Fonte	Elemento de Despesa:	Saldo R\$:
14001	440	1000	3.3.90.30.00.00	R\$ 30.000,00
14002	464		3.3.90.39.00.00	R\$ 695.000,00

Secretaria de Educação

Gestão/ Unidade:	Despesa	Fonte	Elemento de Despesa:	Saldo R\$:
10.01	192	104	3.3.90.39.00.00	3.402.000,00
		107		446.053,48
		1000		89.625,10
1002	210	103		1.000,00
		107		1.124.281,68
		118		1.000,00
1003	218	104		1.000,00
		107		850.528,00
1004	228	102		1.371.479,73
	228	155		479.000,00
	238	102		1.000,00

Secretaria Meio Ambiente

Gestão/ Unidade:	Despesa	Fonte	Dotação	Saldo R\$:
12005	357	1000	3.3.90.39.00.00	699.560,44

Secretaria Desenvolvimento Econômico

Gestão/ Unidade:	Despesa	Fonte	Dotação	Saldo R\$:
09001	149			43.478,64

09002	164	1000	3.3.90.39.00.00	351.552,30
09002	170			475.020,00
09003	180			68.371,68

Secretaria Saúde

Gestão/ Unidade:	Despesa	Fonte	Dotação	Saldo R\$
11.001	308	303	3.3.90.30.00	1.120,00
	747	33493		337,81
	344	494		744,11
	757	33494		2.264,23
	763	33494		42.975,79
	417	493		17.580,00
	418	494		20.000,00
	419	510		1.480,72
	771	33494		64.055,75
	442	494		49.130,40
	313	303		15.947,82
	350	493		72.525,00
	351	494		329.794,25
	759	33350		5.967,16

	760	33494	3.3.90.39.00	38.692,06
	424	493		2.858,00
	425	494		16.031,94
	446	494		49.320,29

Secretaria Assistência Social

Gestão/ Unidade:	Despesa	Fonte	Dotação	Saldo R\$
13002	383	1000	3.3.90.30.00.00	6.000,00
13003	397	797		40.000,00
		801		35.000,00
		807		15.000,00
		808		10.000,00
	409	934		128.000,00
	416	933		5.000,00
	421	940		40.563,00
	427	941		107.731,32
13002	385	1000		6.000,00
	402	1000		191.777,67
		797		20.000,00
		801		30.000,00

13003		807	3.3.90.39.00.00	10.000,00
	413	934		511.000,00
	418	933		10.000,00
	423	940		92.386,45
	429	941		306.121,43

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

2. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

REBEKKA RINKLIN ALVES
Secretária Municipal de Assistência Social

RANIERE GEOVANE MARQUES SIMOES
Secretário Municipal de Saúde

LOIRECI DALMOLIM DE OLIVEIRA

Secretária Municipal de Educação

CRISTINA MARIA RIZZI GALERANI

Secretária Municipal de Meio Ambiente

CREUSA NOGUEIRA BATISTA FROES

Secretária Municipal de Desenv. Econômico

ANA ELIZABETE MAZON DE SOUZA TESSEROLLI

Secretária Municipal de Cultura, Esporte e Lazer

ALETHEA PATRICIA CANHETTI

Secretária Municipal de Administração

VIVIANE LUCAS DE MELO PEDROSO



MUNICÍPIO DE PIRAQUARA

ANEXO I – DO TERMO DE REFERÊNCIA PLANILHA DE CUSTOS.

Grupos destinados à **ampla concorrência** correspondente a **COTA PRINCIPAL** de **75% (setenta e cinco por cento)**:

Grupo	Quant	CATMAT	U.N	Discriminação KIT LANCHE 01	Valor unitário	Valor total
1	29940	3697	Un.	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces.		
				Kit composto por: CHÁ PRETO – 200 ml de Bebida coada com água, pronta para consumo. Tipo preparo: pode ser quente ou gelado, será definido no momento do pedido.	R\$ 1,38	R\$ 41.317,20
				LEITE – 50 ml de Leite Integral quente, pronto para o consumo.	R\$ 0,96	R\$ 28.742,40
				CAFÉ – 200 ml de Bebida quente coada com água, pronta para o consumo.	R\$ 1,88	R\$ 56.287,20
				02 fatias de BOLO DOCE - Sabores opcionais: toalha felpuda, chocolate, laranja e cenoura. Peso: 50 gramas (Variação 5% para mais ou menos). Os sabores serão definidos no momento do pedido.	R\$ 2,96	R\$ 88.622,40
				02 fatias de TORTA SALGADA em pedaços - Sabores opcionais: sardinha, frango, milho, palmito, queijo e presunto. Peso: 50 gramas (Variação 5% para mais ou menos). Os sabores serão definidos no momento do pedido.	R\$ 3,32	R\$ 99.400,80
				02 un. de MINI SANDUICHE - Composição: 01 un. de pão de leite 15 gr., 01 fatia de queijo tipo mussarela - 05 gr. e 01 fatia de presunto - 05 gr.	R\$ 3,00	R\$ 89.820,00
				2 un. sache de AÇÚCAR - Tipo refinado, granulado, origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar. Embalado em sache com 05 ou 06 gramas.	R\$ 0,18	R\$ 5.389,20



MUNICÍPIO DE
PIRAQUARA

				02 un sachê de ADOÇANTE EM PÓ - composição: Lactose, edulcorantes, sucralose e acesulfame de potássio e antiumectante dióxido de silício. Embalado em sachê de 06 a 08 gramas.	R\$ 0,38	R\$ 11.377,20
Total máximo do grupo					R\$ 14,06	R\$ 420.956,40

Grupo	Quant	CATMAT	U.N	Discriminação KIT LANCHE 02	Valor unitário	Valor total
2	10500	3697	Un.	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces.		
				Kit composto por: ACHOCOLATADO 200 ml - Leite, soro de leite, açúcar (sacarose), cacau, estabilizante goma xantana, goma guar e carragena, estabilizante citrato de sódio (tipo caixinha, embalagens Tetra Pack, pronto pra beber, com canudo).	R\$ 4,01	R\$ 42.105,00
				02 fatias de BOLO DOCE - Sabores opcionais: toalha felpuda, chocolate, laranja e cenoura. Peso: 50 gramas (Variação 5% para mais ou menos). Os sabores serão definidos no momento do pedido.	R\$ 2,96	R\$ 31.080,00
				02 un. de SALGADOS ASSADOS – Opções: esfirra, pastel de carne moída ou queijo e presunto (peso entre 180 e 200 gr.); hamburgão e doguinho. As opções serão definidas no momento do pedido.	R\$ 3,00	R\$ 31.500,00
Total máximo do grupo					R\$ 9,97	R\$ 104.685,00

Grupo	Quant	CATMAT	U.N	Discriminação KIT LANCHE 03	Valor unitário	Valor total
3	9225	3697	Un.	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces.		
				Kit composto por: FRUTA – Opções: Banana, maçã ou laranja. Definida no momento do pedido.	R\$ 0,95	R\$ 8.763,75



MUNICÍPIO DE
PIRAQUARA

				NECTAR DE FRUTA 200 ml – Composição: Água, polpa da fruta, açúcar, acidulante: Ácido Cítrico INS 330, antioxidante: ácido ascórbico INS 300, vitamina C e conservadores em embalagem cartonada asséptica (com canudo) de 200 ml. Sabores: abacaxi, laranja, morango, uva ou maracujá. O sabor será definido no momento do pedido.	R\$ 2,86	R\$ 26.383,50
				SANDUICHE - Composição: Pão Frances 50 gr., 01 fatia de queijo tipo mussarela 05 gr. e 01 fatia de presunto com margarina com peso de 100 gramas, podendo variar com 5% para mais ou menos.	R\$ 3,98	R\$ 36.715,50
Total máximo do grupo					R\$ 7,79	R\$ 71.862,75

Grupo	Quant	CATMAT	U.N	Discriminação KIT LANCHE 04	Valor unitário	Valor total
4	8625	3697	Un.	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces.		
				Kit composto por: CHÁ PRETO – 200 ml de Bebida coada com água, pronta para consumo. Tipo preparo: pode ser quente ou gelado, será definido no momento do pedido.	R\$ 1,38	R\$ 11.902,50
				LEITE – 50 ml de Leite Integral quente, pronto para o consumo.	R\$ 0,96	R\$ 8.280,00
				CAFÉ – 200 ml de Bebida quente coada com água, pronta para o consumo.	R\$ 1,88	R\$ 16.215,00
				02 un. BISCOITO AMANTEIGADO – Tipo fabricação caseira. Sabores opcionais: chocolate, banana e canela ou baunilha com 15 gramas podendo variar 5% para mais ou menos.	R\$ 1,28	R\$ 11.040,00
				02 un. de PÃO DE QUEIJO – gramatura de 25 gramas cada unidade (podendo variar 5% para mais ou menos).	R\$ 2,02	R\$ 17.422,50



MUNICÍPIO DE
PIRAQUARA

			02 un. de DOCE CAROLINA - peso unitário: 70 gr (podendo variar em até 5% para mais ou para menos). Sabores de Recheio: brigadeiro ou doce de leite.	R\$ 2,80	R\$ 24.150,00
			02 un. EMPADINHA – Opções de Recheio: frango desfiado e temperado ou palmito. Peso: 100 gr. (podendo variar 5% para mais ou menos).	R\$ 2,25	R\$ 19.406,25
			TORTA QUICHE – Recheio: frango desfiado e temperado ou palmito e queijo. Peso: 100 gr. (podendo variar 5% para mais ou menos). Os sabores serão definidos no momento do pedido.	R\$ 3,63	R\$ 31.308,75
			2 un. sache de AÇÚCAR - Tipo refinado, granulado, origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar. Embalado em sache com 05 ou 06 gramas.	R\$ 0,18	R\$ 1.552,50
			02 un sache de ADOÇANTE EM PÓ - composição: Lactose, edulcorantes, sucralose e acesulfame de potássio e antiumectante dióxido de silício. Embalado em sache de 06 a 08 gramas	R\$ 0,38	R\$ 3.277,50
Total máximo do grupo				R\$ 16,76	R\$ 144.555,00

Grupos destinados à **participação EXCLUSIVA** de ME, EPP e MEI correspondente a cota reservada correspondente a **25% (vinte e cinco por cento)**, sem prejuízo da sua participação na cota principal:

Grupo	Quant	CATMAT	U.N	Discriminação KIT LANCHE 01	Valor unitário	Valor total
5	9980	3697	Un.	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces.		
				Kit composto por: CHÁ PRETO – 200 ml de Bebida coada com água, pronta para consumo. Tipo preparo: pode ser quente ou gelado, será definido no momento do pedido.	R\$ 1,38	R\$ 13.772,40
				LEITE – 50 ml de Leite Integral quente, pronto para o consumo.	R\$ 0,96	R\$ 9.580,80
				CAFÉ – 200 ml de Bebida quente coada com água, pronta para o consumo.	R\$ 1,88	R\$ 18.762,40



MUNICÍPIO DE
PIRAQUARA

				02 fatias de BOLO DOCE - Sabores opcionais: toalha felpuda, chocolate, laranja e cenoura. Peso: 50 gramas (Variação 5% para mais ou menos). Os sabores serão definidos no momento do pedido.	R\$ 2,96	R\$ 29.540,80
				02 fatias de TORTA SALGADA em pedaços - Sabores opcionais: sardinha, frango, milho, palmito, queijo e presunto. Peso: 50 gramas (Variação 5% para mais ou menos). Os sabores serão definidos no momento do pedido.	R\$ 3,32	R\$ 33.133,60
				02 un. de MINI SANDUICHE - Composição: 01 un. de pão de leite 15 gr., 01 fatia de queijo tipo mussarela - 05 gr. e 01 fatia de presunto - 05 gr.	R\$ 3,00	R\$ 29.940,00
				2 un. sache de AÇUCAR - Tipo refinado, granulado, origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar. Embalado em sache com 05 ou 06 gramas.	R\$ 0,18	R\$ 1.796,40
				02 un sache de ADOÇANTE EM PÓ - composição: Lactose, edulcorantes, sucralose e acesulfame de potássio e antiumectante dióxido de silício. Embalado em sache de 06 a 08 gramas.	R\$ 0,38	R\$ 3.792,40
Total máximo do grupo					R\$ 14,06	R\$ 140.318,80

Grupo	Quant	CATMAT	U.N	Discriminação KIT LANCHE 02	Valor unitário	Valor total
6	3500	3697	Un.	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. Kit composto por: ACHOCOLATADO 200 ml - Leite, soro de leite, açúcar (sacarose), cacau, estabilizante goma xantana, goma guar e carragena, estabilizante citrato de sódio (tipo caixinha, embalagens Tetra Pack, pronto pra beber, com canudo).	R\$ 4,01	R\$ 14.035,00
				02 fatias de BOLO DOCE - Sabores opcionais: toalha felpuda, chocolate, laranja e	R\$ 2,96	R\$ 10.360,00



MUNICÍPIO DE
PIRAQUARA

				cenoura. Peso: 50 gramas (Variação 5% para mais ou menos). Os sabores serão definidos no momento do pedido.		
				02 un. de SALGADOS ASSADOS – Opções: esfirra, pastel de carne moída ou queijo e presunto (peso entre 180 e 200 gr.); hambúrgão e doguinho. As opções serão definidas no momento do pedido.	R\$ 3,00	R\$ 10.500,00
Total máximo do grupo					R\$ 9,97	R\$ 34.895,00

Grupo	Quant	CATMAT	U.N	Discriminação KIT LANCHE 03	Valor unitário	Valor total
7	3075	3697	Un.	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. Kit composto por: FRUTA – Opções: Banana, maçã ou laranja. Definida no momento do pedido.	R\$ 0,95	R\$ 2.921,25
				NECTAR DE FRUTA 200 ml – Composição: Água, polpa da fruta, açúcar, acidulante: Ácido Cítrico INS 330, antioxidante: ácido ascórbico INS 300, vitamina C e conservadores em embalagem cartonada asséptica (com canudo) de 200 ml. Sabores: abacaxi, laranja, morango, uva ou maracujá. O sabor será definido no momento do pedido.	R\$ 2,86	R\$ 8.794,50
				SANDUICHE - Composição: Pão Frances 50 gr., 01 fatia de queijo tipo mussarela 05 gr. e 01 fatia de presunto com margarina com peso de 100 gramas, podendo variar com 5% para mais ou menos.	R\$ 3,98	R\$ 12.238,50
				Total máximo do grupo		R\$ 7,79

Grupo	Quant	CATMAT	U.N	Discriminação KIT LANCHE 04	Valor unitário	Valor total
8	2875	3697	Un.	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. Kit composto por: CHÁ PRETO – 200 ml de Bebida coada	R\$ 1,38	R\$ 3.967,50



MUNICÍPIO DE
PIRAQUARA

			com água, pronta para consumo. Tipo preparo: pode ser quente ou gelado, será definido no momento do pedido.		
			LEITE – 50 ml de Leite Integral quente, pronto para o consumo.	R\$ 0,96	R\$ 2.760,00
			CAFÉ – 200 ml de Bebida quente coada com água, pronta para o consumo.	R\$ 1,88	R\$ 5.405,00
			02 un. BISCOITO AMANTEIGADO – Tipo fabricação caseira. Sabores opcionais: chocolate, banana e canela ou baunilha com 15 gramas podendo variar 5% para mais ou menos.	R\$ 1,28	R\$ 3.680,00
			02 un. de PÃO DE QUEIJO – gramatura de 25 gramas cada unidade (podendo variar 5% para mais ou menos).	R\$ 2,02	R\$ 5.807,50
			02 un. de DOCE CAROLINA - peso unitário: 70 gr (podendo variar em até 5% para mais ou para menos). Sabores de Recheio: brigadeiro ou doce de leite.	R\$ 2,80	R\$ 8.050,00
			02 un. EMPADINHA – Opções de Recheio: frango desfiado e temperado ou palmito. Peso: 100 gr. (podendo variar 5% para mais ou menos).	R\$ 2,25	R\$ 6.468,75
			TORTA QUICHE – Recheio: frango desfiado e temperado ou palmito e queijo. Peso: 100 gr. (podendo variar 5% para mais ou menos). Os sabores serão definidos no momento do pedido.	R\$ 3,63	R\$ 10.436,25
			2 un. sachê de AÇÚCAR - Tipo refinado, granulado, origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar. Embalado em sachê com 05 ou 06 gramas.	R\$ 0,18	R\$ 517,50
			02 un sachê de ADOÇANTE EM PÓ - composição: Lactose, edulcorantes, sucralose e acesulfame de potássio e antiemectante dióxido de silício. Embalado em sachê de 06 a 08 gramas	R\$ 0,38	R\$ 1.092,50
Total máximo do grupo				R\$ 16,76	R\$ 48.185,00



MUNICÍPIO DE
PIRAQUARA

Grupos destinados à **participação exclusiva à ME e EPP em razão do valor não ultrapassar R\$ 80.000,00**, exclusiva para as empresas enquadradas como Microempresa – ME e Empresa de Pequeno Porte – EPP, inclusive Microempreendedores Individuais – MEI, nos termos da Lei Complementar n.º 123/2006:

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
09	150	KG	3697	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. Complemento: BOLO DE FRUTAS - com massa de pão de ló branco. Recheio: Creme de confeiteiro, abacaxi, pêssego, morango. (as frutas podem ser em compota ou frescas). Cobertura de chantilly.	51,70	7.755,00

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
10	150	KG	3697	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. Complemento: BOLO DOIS AMORES - com massa de pão de ló branco e preto. Recheio: Brigadeiro branco e brigadeiro preto. Cobertura de chantilly.	49,90	7.485,00

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
11	1500	Un.	3697	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. Complemento: CACHORRO QUENTE - pão hot dog (50 gramas) com salsicha picada ao molho de tomate refogado e batata palha. Embalagem individual plástica própria para cachorro quente. O cachorro quente deverá ter completo 150 gramas a unidade podendo variar com 5% para mais ou	5,15	7.725,00



MUNICÍPIO DE
PIRAQUARA

				menos.		
--	--	--	--	--------	--	--

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
12	50	Cento	610522	Salgados Diversos Tipo: Coxinha, Apresentação: Frito, Aplicação: Alimentação, Sabor: Frango, Peso: 20 G, Características Adicionais: Pronto Para Consumo Complemento: COXINHA. Feito com massa de farinha de trigo e caldo de galinha, recheado com carne de frango, empanada em farinha de rosca e frito, com no mínimo 20 gramas a unidade.	74,87	3.743,50

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
13	50	Cento	258319	Salgados Diversos Tipo: Coquetel, Tamanho: Pequeno, Aplicação: Alimentação, Sabor: Queijo. Complemento: BOLINHA DE QUEIJO Feito com massa de farinha de trigo, recheado com queijo, empanada em farinha de rosca e frito, com 25 gramas a unidade podendo variar com 5% para mais ou menos.	70,14	3.507,00

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
14	50	Cento	309613	Salgados Diversos Tipo: Rissole, Tamanho: Pequeno, Aplicação: Alimentação, Sabor: Carne Moída. Complemento: RISOLE. Feito com massa de farinha de trigo e caldo de galinha, recheado com carne bovina moída, em forma de envelope, empanado em farinha de	69,51	3.475,50



MUNICÍPIO DE
PIRAQUARA

				rosca e frito, com 30 gramas a unidade podendo variar com 5% para mais ou menos.		
--	--	--	--	--	--	--

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
15	50	Cento	3697	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. Complemento: DOIS AMORES Produzidos com leite condensado, margarina e chocolate em pó, envolto em açúcar refinado, pesando 15 gramas a unidade podendo variar com 5% para mais ou menos. (Cento)	70,00	3.500,00

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
16	50	Cento	3697	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. Complemento: BRIGADEIRO Produzido com leite condensado, chocolate em pó e margarina, envolto em granulado sabor chocolate, pesando 15 gramas a unidade podendo variar com 5% para mais ou menos. (Cento)	69,00	3.450,00

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
17	50	Cento	3697	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. Complemento: BEIJINHO Produzido com leite condensado, coco ralado e margarina, envolto em coco ralado e ornamentado com cravo da índia, pesando 15 gramas a unidade podendo variar com 5% para mais ou menos. (cento)	69,00	3.450,00



MUNICÍPIO DE
PIRAQUARA

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
18	50	KG	3697	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. Complemento: MOUSSE DE CHOCOLATE - sobremesa produzida com chocolate em pó, leite condensado, creme de leite sem soro e gelatina sem sabor.	56,00	2.800,00

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
19	50	KG	3697	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. Complemento: MOUSSE DE MARACUJÁ - sobremesa produzida com suco de maracujá, leite condensado, creme de leite sem soro e gelatina de maracujá.	50,00	2.5000,00

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
20	1500	Un.	3697	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. Complemento: SALADA DE FRUTAS - sobremesa individual acondicionada em pote plástico com tampa, composição mínima: banana, maçã, laranja e mamão. Peso: 150gr.	4,99	7.485,00

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
21	50	KG	3697	Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. Complemento: PUDIM DE LEITE - Sobremesa produzida com ovos, leite condensado e leite integral.	46,00	2.300,00

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
				Suco, Apresentação:		



MUNICÍPIO DE
PIRAQUARA

22	2000	Caixa 1L	314238	Líquido, Sabor: Variado, Tipo: Natural, Características Adicionais: Pronto Para Consumo em Embalagem Tipo Longa Vida. Complemento: NÉCTAR SUÇO DE FRUTA, composto por água, suco concentrado, açúcar, aroma natural, acidulante ácido cítrico. Opções de sabores: abacaxi, laranja, morango, uva e maracujá. O(s) sabor(es) será(ão) definido(s) no momento do pedido.	7,58	15.160,00
----	------	-------------	--------	--	------	-----------

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
23	500	Un.	217784	Refrigerante, material: água gasosa, xarope, sabor: cola. Complemento: REFRIGERANTE em lata de alumínio 350 ml composto por água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola , cafeína, corante caramelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Não conter glúten. Dentro do prazo de validade.	3,56	1.780,00

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
24	500	Un.	217785	Refrigerante, material: água gasosa, xarope, sabor: guaraná. Complemento: em lata de alumínio 350ml composto de água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná , acidulante ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio, aromatizante e corante	3,05	1.525,00



MUNICÍPIO DE
PIRAQUARA

				caramelo IV. Não conter glúten. Dentro do prazo de validade.		
--	--	--	--	---	--	--

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
25	1400	Un.	217785	Refrigerante, material: água gasosa, xarope, sabor: guaraná. Complemento: REFRIGERANTE 02 LITROS composto de Água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná , acidulante ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio, aromatizante e corante caramelo IV. Não conter glúten. Dentro do prazo de validade.	8,48	11.872,00

Grupo	Quant	U.N	CATMAT	Discriminação	Valor unitário	Valor total
26	1400	Un.	217784	Refrigerante, material: água gasosa, xarope, sabor: cola. Complemento: REFRIGERANTE 02 LITROS composto por água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola , cafeína, corante caramelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Não conter glúten. Dentro do prazo de validade	8,14	11.396,00

TOTAL GERAL GLOBAL					R\$ 1.090.321,20	
---------------------------	--	--	--	--	-------------------------	--



MUNICÍPIO DE
PIRAQUARA

MUNICÍPIO DE PIRAQUARA
ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº/.....
Pregão Eletrônico nº 03/2024
Processo Administrativo nº 59.011/2023

O MUNICÍPIO DE PIRAQUARA, sediado na Avenida Getúlio Vargas, nº 1990, Centro, Piraquara, Paraná, 83301-010, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 76.105.675/0001-67, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. JOSIMAR APARECIDO KNUPP FRÓES, considerando a licitação na modalidade pregão sob nº 03/2024, na forma eletrônica, processo administrativo sob nº 59.011/2023, para REGISTRO DE PREÇOS, cujo resultado foi publicado no de/...../2024, 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), sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Municipal nº 11.001/2023, no termo de referência, edital e nas demais legislações aplicáveis, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1 A presente ata tem por objeto o registro de preços para a aquisição de Lanches, especificado(s) no(s) item(ns) 1.1 do Termo de Referência, anexo II do edital de pregão nº 03/2024, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS.

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





Item do TR	Adjudicatário razão social, CNPJ/MF, endereço, contato, neste ato representado(a) por (nome, qualificação e função), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos.						
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Un.	Quant.	Valor Un.	Prazo garantia ou validade

2.2 A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

2.2.1 Para fins da ordem de classificação, os licitantes que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

3. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA(S) CONTRATAÇÃO(ÕES) E CADASTRO RESERVA.

3.1 A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil após a data da última assinatura inserta neste documento, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do adjudicatário, desde que comprovado o preço vantajoso.

3.1.1 Havendo a prorrogação da vigência da ata de registro de preços o quantitativo registrado poderá ser renovado até o limite do quantitativo original.

3.1.1.1 A intenção de prorrogação e a manutenção ou redução do quantitativo deverão ser previamente e expressamente formalizadas no processo pelo(s) gestor(es) devidamente nomeado(s), e será, sequencialmente, repassada ao adjudicatário para a respectiva avaliação e anuência e/ou recusa.

3.1.2 O ato de prorrogação da vigência da ata indicará expressamente o prazo e o quantitativo renovado.

3.2 A(s) contratação(ões) com o(s) beneficiário(s) da ata será(ão) formalizada(s) por intermédio de instrumento contratual, e/ou emissão de nota de empenho de despesa, e/ou autorização de





compra ou ordem de execução de serviço, ou outro instrumento hábil, seguindo-se as determinações do art. 95 da Lei nº 14.133/2021 e art. 70, §1º do Decreto Municipal nº 11.001/2023, e conforme as correlatas regulamentações e prazos previstos no termo de referência.

3.2.1 O instrumento contratual será assinado, bem como os instrumentos equivalentes formalizados, no prazo de validade da ata de registro de preços.

4. DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS.

4.1 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:

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

4.1.2 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;

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

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

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

4.2 Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o adjudicatário não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, deverá requerer a alteração do preço registrado, mediante comprovação do fato superveniente que alega como causa da impossibilidade





de cumprir o compromisso.

4.2.1 O adjudicatário deverá encaminhar, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória e a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

4.2.2 Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido e o adjudicatário deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, e demais normas aplicáveis.

4.2.2.1 Na hipótese de cancelamento do registro nos termos do item anterior, serão convocados os participantes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

4.2.2.3 Se não houver êxito nas negociações serão adotadas as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

4.2.3 Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, este será atualizado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

4.3 Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o adjudicatário será convocado para negociar a redução do preço registrado.

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

4.3.2 Na hipótese de cancelamento do registro nos termos do item anterior, serão convocados os participantes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.

4.3.3 Se não houver êxito nas negociações serão adotadas as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.





5. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS.

5.1 O registro de preços será cancelado quando o adjudicatário:

5.1.1 Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

5.1.2 Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

5.1.3 Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 75, § 2º, do Decreto Municipal nº 11.001/2023; ou

5.1.4 Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

5.2 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item anterior será formalizado por despacho da autoridade máxima municipal, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

5.3 Na hipótese de cancelamento do registro de preço, serão convocados os participantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

5.4 O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

5.4.1. Por razão de interesse público;

5.4.2 A pedido do adjudicatário, decorrente de caso fortuito ou força maior;

5.4.3 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 artigos 74, §1º e 75, §3º, ambos do Decreto Municipal nº 11.001/2023.

6. DAS PENALIDADES.

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





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

7. CONDIÇÕES GERAIS.

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

7.2 Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Local e data

Assinaturas

Prefeito Municipal e representante(s) legal(is) do adjudicatário

