



MINUTA DE EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 732026
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 23008/2026

PREÂMBULO

A Prefeitura de Telêmaco Borba, por intermédio da **Secretaria Municipal de Administração**, e sob a responsabilidade das Pregoeiras **Matilde Maria Bittencourt**, **Gleise Cristiane Kwas Lucio** e do Pregoeiro **Gabriel Marcondes Pukanski** designados pelo Decreto Municipal nº 29.909/23, torna público, para conhecimento dos interessados, que em atendimento ao Processo de Despesa nº **168 de 24 de agosto de 2026**, e com a respectiva autorização da Exma. Prefeita Municipal, realizará a licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, para **REGISTRO DE PREÇOS** a ser realizado por meio da utilização de recursos de tecnologia da informação – *Internet*, de acordo com a Lei Federal nº. 14.133/21, a Lei Complementar nº 123/06 e Decreto Municipal nº. 29214/23, aplicando-se subsidiariamente as demais normas regulamentares, a realizar-se no local e horário a seguir:

INFORMAÇÕES GERAIS

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:	DATA: 28/09/2026
HORÁRIO: 09h00min	
UNIDADE COMPRADORA / NUMERO DA COMPRA: 987915 – 37/2026	
MODO DE DISPUTA: ABERTO	
SISTEMA ELETRÔNICO UTILIZADO: SISTEMA DE COMPRAS DO GOVERNO FEDERAL – COMPRAS.GOV.BR	
ENDEREÇO ELETRÔNICO: https://www.gov.br/compras/pt-br	
Referência de Tempo: Para todas as referências de tempo será obrigatoriamente o <u>horário de Brasília – DF</u> .	
OBSERVAÇÃO: <u>Na hipótese de não haver expediente na data fixada, ficará a sessão adiada para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo site e hora, salvo as disposições em contrário.</u>	

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem como objeto a formação de Ata de Registro de Preços para **AQUISIÇÃO DE LANCHES, REFEIÇÕES E COFFE BREAK**, conforme especificações e quantitativos previstos no Termo de Referência (Anexo I), visando atender às demandas das seguintes secretarias: SME, SMDEAA, SMER, SMCT, SMAS, SMG, SEMOP, SMPUHMA, SMOSP, FMS e SMA.

1.2. O objeto desta licitação será dividido **em LOTE**, conforme tabela constante do Termo de Referência (Anexo I), facultando-se à licitante a participação em quantos lotes forem de seu interesse.

a. **LOTES 1, 2, 3, 4, 5 e 6 - AMPLA DISPUTA** – destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital, inclusive MEI, ME ou EPP.

b. **LOTES 7, 8, 9, 10 e 11 – EXCLUSIVOS** - destinado à participação exclusiva de MEI, ME ou EPP, com prioridade de contratação para MEI, ME ou EPP local ou regional.



2. DA DESPESA E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. A despesa total com a execução do objeto desta licitação é estimada em **R\$ 3.227.041,40 (Três milhões, duzentos e vinte e sete mil, quarenta e um reais e quarenta centavos)**, na forma indicada no Termo de Referência.

2.2. As despesas decorrentes desta licitação estão incluídas no orçamento da Prefeitura de Telêmaco Borba, para o presente exercício, na classificação abaixo:

ANO	CÓDIGO	DOTAÇÃO	RECURSO	VERBA
2026	38	02.001.04.122.0401.2003.3390.30.00.00	00000	PRÓPRIA
2026	90	06.001.04.122.0401.2013.3390.30.00.00	00000	PRÓPRIA
2026	248	08.003.15.451.1502.2136.3390.30.00.00	00000	PRÓPRIA
2026	310	09.002.23.122.2201.2153.3390.30.00.00	00000	PRÓPRIA
2026	337	10.001.27.812.2701.2159.3390.30.00.00	00000	PRÓPRIA
2026	382	11.001612.122.1201.2092.3390.30.00.00	00000	PRÓPRIA
2026	383	11.001.12.122.1201.2092.3390.30.00.00	00104	PRÓPRIA
2026	562	12.001.10.301.1001.2070.3390.30.00.00	00303	PRÓPRIA
2026	757	13.002.08.244.0802.2053.3390.30.00.00	00000	PRÓPRIA
2026	826	13.002.08.244.0803.2069.3390.30.00.00	00000	PRÓPRIA
2026	912	14.001.15.121.1501.2130.3390.30.00.00	00000	PRÓPRIA
2026	1031	15.005.15.452.1503.2137.3390.30.00.00	00000	PRÓPRIA
2026	1032	15.005.15.452.1503.2137.3390.30.00.00	00509	PRÓPRIA
2026	1061	16.001.13.392.1301.2117.3390.30.00.00	00000	PRÓPRIA
2026	1072	16.002.13.392.1301.2119.3390.30.00.00	00000	PRÓPRIA
2026	1076	16.002.13.392.1301.2120.3390.30.00.00	00000	PRÓPRIA
2026	1082	16.002.13.392.1301.2123.3390.30.00.00	00000	PRÓPRIA
2026	1095	16.003.13.695.1301.2126.3390.30.00.00	00000	PRÓPRIA

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar desta licitação 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), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

3.2. Os interessados em participar da licitação deverão atender às condições seguintes:

3.2.1. Credenciar-se previamente no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

3.2.2. Remeter, exclusivamente via sistema, a proposta com o preço ou o desconto e, na hipótese de inversão de fases, os documentos de habilitação, até a data e hora marcadas para abertura da sessão;

3.2.3. Responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão promotor da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

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

3.2.5. Comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

3.3. 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.

3.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar a exclusão do licitante do certame.

3.5. 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, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123.

3.6. Não poderão participar desta licitação:

3.6.1. Empresa cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;

3.6.2. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.6.3. O autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando estes forem os elementos técnicos fundamentais de licitação que versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

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

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

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

3.6.7. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei Federal nº. 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si; e

3.6.8. 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.

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

3.6.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão 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, de 2021.

3.6.11. O impedimento de que trata o item 3.6.11 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.



3.6.12. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.6.3 e 3.6.4 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão.

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

3.6.14. O disposto nos itens 3.6.3 e 3.6.4 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.6.15. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

3.6.16. A vedação de que trata o item 3.6.11. 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.

4. DA REFERÊNCIA DE TEMPO

4.1. Todas as referências de tempo previstas neste Edital, no Aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília – DF.

4.2. As sessões serão processadas em dias úteis, no período das 09h às 11h15min e das 13h15min às 17h00min.

4.2.1. Serão considerados como dias não úteis os sábados, domingos, feriados nacionais, municipais e demais feriados e pontos facultativos publicados em Boletim Oficial do Município que interfiram no horário de funcionamento do órgão licitante.

4.2.2. Sessões já iniciadas poderão ser suspensas, cabendo ao pregoeiro informar, através do Sistema, a data e horário para retomada do pregão.

4.2.3. Os prazos para encaminhamento da proposta e dos documentos de habilitação digitalizados serão computados em horas corridas.

4.2.4. Em caso de suspensão, quando da retomada da sessão, os prazos concedidos serão restituídos por tempo igual ao que faltava para sua complementação.

4.3. Havendo calamidade pública, fato relevante devidamente justificado ou necessidade de adequação de horário por motivos de administração interna, os horários previstos no item 4.2 poderão ser alterados, cabendo ao agente de contratação informar previamente às licitantes a alteração e a nova data e horário para retomada do pregão ou concorrência, através do Sistema.

4.4. 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 Municipal.

5. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

5.1. Qualquer pessoa é parte legítima para apresentar pedido de esclarecimento ou impugnar este Edital, devendo protocolar o pedido, por meio eletrônico, através do endereço



eletrônico: pregaoeletronico@telemacoborba.pr.gov.br, em até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública.

5.2. As respostas aos pedidos de esclarecimento ou às impugnações vincularão os participantes e a Administração e serão divulgadas no Sistema pelo Pregoeiro no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data de abertura do certame.

5.3. A impugnação não possui efeito suspensivo, exceto em situações excepcionais devidamente motivadas pelo Pregoeiro.

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

5.5. Não serão conhecidas impugnações apresentadas intempestivamente ou em desacordo com as regras estabelecidas neste Edital.

5.6. No caso de recebimento via e-mail, em horário estranho ao funcionamento oficial da unidade responsável pelo acompanhamento da licitação, os prazos estabelecidos neste subitem começarão a correr no primeiro dia e hora úteis subsequentes ao registrado na correspondência eletrônica.

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

6.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

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

6.3.1. 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;

6.3.2. 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;

6.3.3. 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;

6.3.4. 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.

6.4. 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, de 2021.

6.5. 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, de 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 nº 14.133, de 2021.



- 6.6. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
- 6.7. 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, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 6.8. A falsidade da declaração de que trata os itens 6.3., 6.4. ou 6.5. sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº. 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 6.9. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 6.10. 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.
- 6.11. 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.
- 6.12. 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:
- 6.12.1. 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
- 6.12.2. Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 6.13. 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:
- 6.13.1. Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço, ou percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 6.14. 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.

7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 7.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- Valor ou desconto (mensal, unitário, etc, conforme o caso) e valor total do item;
 - Marca;
 - Fabricante;
 - Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;
- 7.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 7.3. Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.



- 7.4. 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
- 7.5. 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.
- 7.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 7.7. 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.
- 7.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa)** dias, a contar da data de sua apresentação.
- 7.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas;
- 7.10. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos nesse Edital.

8. CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 8.1. 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.
- 8.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 8.3. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 8.3.1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 8.3.2. A classificação inicial da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 8.4. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 8.5. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o agente de contratação OU pregoeiro e os licitantes.
- 8.6. 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.
- 8.7. O lance deverá ser ofertado pelo valor **UNITÁRIO POR LOTE**, conforme definido neste Edital.
- 8.8. **A fase de lances se dará pelo valor total do LOTE. Após a conclusão da fase de lances a proposta readequada deverá ser anexada conforme Anexo do Modelo II deste Edital, contendo todos os itens que compõem o LOTE e seus respectivos valores unitários.**



8.9. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

8.10. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

8.11. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo).

8.12. 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.

8.13. **MODO DE DISPUTA ABERTO**

8.13.1. 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.

8.13.2. 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.

8.14. 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.

8.15. 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.

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

8.17. Encerrada a etapa anterior o sistema ordenará e divulgará os lances em ordem crescente; ou em ordem decrescente (no caso de pregão por maior desconto).

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

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

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

8.21. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o agente de contratação ou pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

8.23. Em relação a itens 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, de 2006.

8.24. Nas condições acima, 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.

8.25. A melhor classificada nos termos do subitem anterior poderá 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.

8.26. 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.

8.27. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema realizará automaticamente um sorteio para definir qual fornecedor será convocado na sequência para que se identifique aquele que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

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

8.28.1. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

8.28.2. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme previsto no Decreto Municipal nº. 29210, de 2023;

8.28.3. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, nos termos do Decreto Municipal nº. 29211, de 2023.

8.28.4. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, nos termos do Decreto Municipal nº. 29.214 de 2023, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

- a) empresas estabelecidas no Estado do Paraná;
- b) empresas brasileiras;
- c) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- d) empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº. 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

8.28.5. Caso a regra prevista na cláusula 8.27.4 deste Edital não solucione o empate, será realizado sorteio, nos termos da regulamentação municipal.

8.29. 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 da classificação.

8.30. 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.

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



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

9. DAS PREFERÊNCIAS E CRITÉRIOS DE DESEMPATE PARA EMPRESAS COM SEDE LOCAL E/OU REGIONAL

9.1. Apenas para os itens exclusivos para participação de MEI, ME ou EPP, como garantia ao exercício do direito de preferência, nos termos do art. 28 e seguintes da Lei Municipal nº 2126/15, o(a) Pregoeiro(a) assegurará, após a fase de lances de todos os itens, como critério de desempate e preferência para contratação, a oportunidade aos licitantes que se enquadrem no art. 31 e seguintes da Lei Municipal nº 2126/15, da seguinte forma:

9.1.1. Para os licitantes sediados em Telêmaco Borba será oportunizada preferência de adjudicação, cuja oferta seja até 10% (dez por cento) superior ao do melhor preço válido.

9.1.2. Não existindo MEI, ME ou EPP local, será oportunizada preferência de adjudicação aos licitantes sediados na região de influência (MEI, ME ou EPP com sede nos municípios de Imbaú, Ortigueira, Reserva, Tibagi, Ventania, Curiúva e Sapopema), cuja oferta seja até 10% (dez por cento) superior ao do melhor preço válido.

9.2. Não existindo MEI, ME ou EPP local e/ou regional, o objeto poderá ser adjudicado ao melhor preço válido apresentado por MEI, ME ou EPP não enquadradas nos itens anteriores.

9.3. A verificação dos requisitos se dará após os lances de todos os itens e as decisões tomadas pelo(a) Pregoeiro(a) deverão ser efetuadas através do sistema, onde poderão ser acompanhadas por todos os licitantes

10. DA FASE DE JULGAMENTO

10.1. 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.

10.2. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, por igual período, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

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

10.4. 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 na cláusula terceira deste Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.

10.5. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e, também, de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

10.6. Constatada a existência de sanção, o licitante será excluído, por ausência de condição de participação.

10.7. 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.

10.8. 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.



- 10.9. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- a) Contiver vícios insanáveis;
 - b) Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
 - c) Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
 - d) Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
 - e) Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 10.10. A proposta de preços do licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá conter:
- 10.10.1. Proposta de preços, contendo as informações do modelo do Anexo II deste Edital, vedado o preenchimento desta com dados aleatórios, sob pena de desclassificação;
- 10.10.2. Preços unitários e totais, em real, em algarismo, com no máximo duas casas após a vírgula;
- 10.10.3. Constar quantidade de unidades para cada item; descrição detalhada do objeto - conforme o Edital; indicando, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente (quando for o caso); e descrição do objeto deve atender o disposto no ANEXO I do Edital, vinculando-se à licitante;
- 10.10.4. Indicação de que nos preços ofertados já estão inclusos os tributos, fretes, taxas, seguros, encargos sociais, trabalhistas e todas as demais despesas necessárias à execução do objeto.
- 10.11. **As propostas readequadas, devem ser enviadas com os valores unitários com 2 (duas) casas decimais, sendo que o valor TOTAL do item não pode ser superior ao ofertado na etapa de lances, ou seja, só serão aceitas propostas que o valor unitário do item multiplicado pela quantidade, resulte em um valor TOTAL igual ou inferior ao ofertado na fase de lances.**
- 10.11.1. **Caso os valores estejam em desacordo com o item acima, o Pregoeiro enviará via chat, os valores unitário e totais que serão considerados para o item.**
- 10.12. No caso de aquisição de bens, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 10.12.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata a cláusula 9.12, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:
- a) Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
 - b) Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 10.12.2. 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.
- 10.13. 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.
- 10.14. Erros no preenchimento da proposta ou da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A proposta e/ou 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;

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

10.16. 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.

10.17. 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.

10.18. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra ou o envio de prospecto, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentar, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

10.19. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação da amostra, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes **(somente no caso de amostras)**.

10.20. Os resultados das avaliações das amostras ou prospectos serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

10.21. 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 **(somente no caso de amostras)**.

10.22. Se a amostra apresentada ou prospecto enviado pelo primeiro classificado não for aceito, o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da amostra ou prospecto e, assim, sucessivamente, até a verificação de um que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

10.23. **A apresentação de amostra ou envio de prospecto poderá ser dispensada a critério da Secretaria requisitante, neste caso, o Pregoeiro comunicará os participantes via chat e/ou e-mail.**

11. DA FASE DE HABILITAÇÃO

11.1. Os documentos previstos abaixo e 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, de 2021.

11.2. A habilitação será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

11.3. 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.

11.4. HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) **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;

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



condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

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

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

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

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

g) **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, de 16 de dezembro 1971.

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

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

a) Prova de regularidade fiscal perante a inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) mediante a apresentação do comprovante de inscrição e de situação cadastral emitido pela Secretaria da Receita Federal;

b) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Federal, mediante apresentação de Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União expedida pela Secretaria da Receita Federal (SRF) e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (PGFN);

c) Prova de regularidade fiscal perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, fornecida pela Caixa Econômica Federal – CEF, mediante apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS/CRF;

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

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



- f) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- g) Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- h) O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

11.6. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

11.6.1. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis **dos 2 (dois) últimos exercícios sociais**, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da licitante, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados, quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta.

a) Serão considerados aceitos como na forma da lei, o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

I- Publicados em Diário Oficial; ou

II- Publicados em Jornal; ou

III- Por cópia ou fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da Sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, inclusive com os Termos de Abertura e Encerramento.

b) O Balanço Patrimonial da Sociedade Anônima ou por Ações deverá ser o publicado em Diário Oficial, sendo que as de capital aberto deverão, ainda, vir acompanhadas de Parecer de Auditor(es) Independente(s). O Balanço Patrimonial das demais empresas deverá ser o transcrito no "Livro Diário" contendo identificação completa da empresa, de seu titular, e de seu responsável técnico contábil, acompanhado de seus respectivos Termos de Abertura e Encerramento. Os Termos deverão estar registrados na Junta Comercial ou Cartório de Títulos e Documentos.

c) Em caso de empresa que ainda não possua balanço patrimonial e demonstrações contábeis já exigíveis, deverá apresentar cópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado na Junta Comercial ou cópia do Livro Diário contendo o Balanço de Abertura, inclusive com os termos de Abertura e de Encerramento, devidamente registrados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

d) As empresas que utilizam o SPED – Sistema Público de Escrituração Digital somente estarão dispensados de apresentar balanços patrimoniais não registrados na Junta Comercial se fizerem prova da utilização da ECD – Escrituração Contábil Digital, acompanhado do recibo de entrega. Este documento é assinado digitalmente, o que supre a ausência de assinatura no balanço apresentado na licitação.

e) No caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos, o Balanço patrimonial e demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício.

11.6.2. Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de Execução Patrimonial dos Sócios no domicílio da pessoa física, conforme artigo 69, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

11.6.2.1. Somente serão aceitas certidões emitidas pelo TJDFR para as empresas sediadas no Distrito Federal, pois sua abrangência não inclui os demais processos de âmbito nacional.



11.7. Para fins de **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

11.7.1. **Licença Sanitária da sede do proponente, com prazo de validade vigente durante a execução do contrato/ata.**

11.7.2. **Licença Sanitária do carro de transporte dos alimentos com prazo de validade vigente durante a execução do contrato/ata. (Para assinatura do contrato/ Ata de registro de preços)**

11.8. Para o item Refeição Marmitex e Refeição em Bufê Comercial a licitante deverá apresentar comprovação do proponente, que possui em seu quadro permanente, na data prevista para a entrega da proposta, profissional da área de Nutrição com registro válido do Conselho Regional de Nutrição, a ser feita da seguinte forma:

- a) Tratando-se de sócio da empresa, a comprovação se fará mediante a verificação do seu nome no contrato social da empresa;
- b) Tratando-se de empregado, a empresa deverá apresentar cópia da carteira de trabalho contendo anotações de contrato de trabalho ou cópia do livro de registro com as anotações do empregado;
- c) Tratando-se de prestador de serviço, a comprovação se fará mediante a apresentação de contrato de prestação de serviço firmado entre o profissional e a empresa.

11.9. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

11.10. 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.

11.11. 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, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

11.12. Será verificado se o licitante apresentou no sistema 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).

11.13. 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.

11.14. A documentação poderá ser apresentada em original ou por cópia simples, por meio do sistema. 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.

11.15. 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.

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

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



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

11.19. Os documentos relativos à regularidade fiscal somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

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

- a) Necessários para complementar informações acerca dos documentos já apresentados pelo licitante;
- b) Para apuração de fato já existente à época da abertura do certame; ou
- c) Destinados à atualização de documentos vencidos após a data de recebimento das propostas.

11.20.1. Os documentos complementares, em fase de diligências, terão o prazo de envio estabelecido pelo Pregoeiro, via “chat”, estipulando preferencialmente, o prazo máximo de 30 (trinta) minutos.

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

11.22. 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.

11.23. 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.

11.24. Inexistindo preceito legal ou prazo de validade fixado no próprio instrumento, os documentos/certidões serão considerados válidos por um período de 90 (noventa) dias contados da sua emissão, exceto quando se tratar de Certidão Negativa de Falência, que terá validade de 180 (cento e oitenta) dias da sua expedição.

11.25. Caso haja previsão de prazo diverso em lei ou em norma infralegal municipal, de outros estados da federação ou internacional, a licitante ficará responsável por juntar a respectiva comprovação.

11.26. Não será aceito qualquer protocolo de entrega ou de solicitação de documentos em substituição aos documentos relacionados neste Edital.

12. DA DECLARAÇÃO DA LICITANTE VENCEDORA

12.1. Aceita a proposta, a(s) licitante(s) será(ão) declarada(s) vencedora(s) em sessão pública e o resultado do julgamento será divulgado no sistema.

13. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

13.1. 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, de 2021 e no Decreto Municipal nº. 29.214, de 2023.

13.2. Quando o recurso apresentado for relativo ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação, a intenção de recorrer deverá ser registrada em campo próprio no sistema em



até 10 (dez) minutos, sob pena de preclusão, sendo-lhes então concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para anexar no sistema eletrônico memoriais contendo as razões recursais.

13.3. O prazo recursal será contado a partir da divulgação do resultado da etapa de habilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17, da Lei nº 14.133, de 2021, do julgamento das propostas.

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

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

13.6. Os recursos terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

13.7. O recurso será dirigido à autoridade que tiver 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.

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

13.9. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://telemacoborba.atende.net/transparencia/item/licitacoes-gerais>.

14. DO REGISTRO DE PREÇO E DA HOMOLOGAÇÃO

14.1. O registro do objeto desta licitação será feito à licitante cuja proposta seja considerada vencedora, e, se houver licitantes remanescentes classificados, será registrado o Cadastro de Reserva para os licitantes que aceitarem registrar o preço nas mesmas condições do primeiro colocado, inclusive marca e modelo.

14.2. O registro do preço será realizado pelo(a) Pregoeiro(a), ao final da sessão do pregão, sempre que não houver manifestação dos participantes no sentido de apresentar recurso.

14.3. Ocorrendo a interposição de recursos, o registro será realizado após análise e decisão dos mesmos.

14.4. A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente, só podendo ser efetuada após o registro dos preços ou depois de decididos os recursos, confirmada a regularidade de todos os procedimentos adotados.

15. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO/CONTRATO

15.1. Homologado o resultado da licitação pela autoridade competente, será incluído, na respectiva Ata de Registro de Preços na forma de anexo e denominado Cadastro de Reserva, o registro das licitantes que aceitaram fornecer bens e materiais nas mesmas condições do 1º lugar do(s) respectivo(s) item(ns)/lote(s), seguindo a ordem de classificação do certame, sendo excluído o percentual referente à margem de preferência.

15.2. A Prefeitura Municipal de Telêmaco Borba convocará a(s) licitante(s) classificada(s) em 1º lugar, para no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, a contar da data do recebimento do documento por e-mail, a assinar(em) a Ata de Registro de Preços.

15.2.1. A convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços, e contrato quando cabível formalizar-se-á mediante notificação por e-mail ou qualquer outro meio a critério da Contratante.



15.2.2. O prazo para assinar a Ata de Registro de Preços, poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante vencedor durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado, aceito pelo município.

15.3. Em caso de recusa injustificada do licitante em assinar a Ata de Registro de Preços ou aceitar o instrumento equivalente dentro do prazo anteriormente estabelecido, sujeitá-lo-á as sanções previstas no presente Edital.

15.4. Se o licitante convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar a Ata de Registro de Preços, é facultada à Prefeitura Municipal de Telêmaco Borba, examinando o Cadastro de Reserva, na ordem de classificação, proceder à convocação para assinatura, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas nesta lei e legislação pertinente.

15.5. A existência de preços registrados não obriga o município a firmar as contratações que deles possam advir, facultada a realização de licitação específica para a aquisição ou contratação pretendida.

15.6. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, contado a partir da divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP e no Boletim Oficial do Município, será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado que as condições e o preço permanecem vantajosos.

15.7. Ao assinar a Ata de Registro de Preços, o licitante obriga-se ao fornecimento pelos preços nela registrados.

15.8. As condições de habilitação consignadas no Edital deverão ser mantidas pela licitante durante a vigência da Ata de Registro de Preços, sob pena de aplicação das sanções definidas presente instrumento.

15.9. A assinatura da Ata de Registro de Preços estará condicionada a apresentação do documento de procuração devidamente reconhecido em Cartório, que habilite o seu representante. No caso de instrumento particular, deverá ser comprovada a capacidade de o signatário nomear procurador, mediante apresentação de cópia do estatuto social ou contrato social em vigor e, quando se tratar de sociedade anônima, da ata de nomeação do signatário. No caso de o representante da empresa ser o sócio/proprietário, deverá apresentar documento de constituição da empresa, acompanhado de documento oficial com foto.

15.10. A(s) licitante (s) que apresentaram a documentação acima em alguma das fases da licitação fica(m) dispensada(s) de reapresentá-los para a assinatura da Ata.

15.11. Farão parte integrante da Ata de Registro de Preços, todos os elementos que tenham servido de base para o julgamento da licitação, bem como as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, independentemente de transcrição, apresentados pela licitante vencedora e as demais empresas que aceitarem registrar preços.

15.12. O registro de preços poderá ser cancelado por suspensão temporária, inidoneidade superveniente ou descumprimento das condições previstas neste processo licitatório por parte do licitante beneficiário da Ata de Registro de Preços, ou, ainda, no caso de substancial alteração das condições do mercado.

15.13. As licitantes beneficiárias da Ata de Registro de Preços não poderão transferir os direitos e obrigações dela decorrentes a outrem.

15.14. De acordo com o Art. 4º da Instrução Normativa Conjunta Municipal nº 02/2014 a execução da despesa pelo Sistema de Registro de Preços será precedida de Termo de Contrato e Nota de Empenho.

15.15. É facultada a dispensa do Termo de Contrato nos casos em que possam ser



substituídos por outros instrumentos hábeis, conforme disposição legal.

15.16. A Nota de Empenho substituirá o Termo de Contrato quando este referir-se a entrega imediata e integral de bens ou materiais, ficando vedada a emissão de Nota de Empenho Estimativo.

15.17. O registro de preços poderá ser cancelado por inidoneidade superveniente ou comportamento irregular do licitante beneficiário da Ata de Registro de Preços, ou, ainda, no caso de substancial alteração das condições do mercado.

16. DA REVISÃO DOS PREÇOS E DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO

16.1. Caso no decorrer da vigência da contratação haja supressão ou aumento de preços será permitido o reequilíbrio econômico financeiro, da seguinte forma:

16.1.1. O preço poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos mesmos, cabendo ao órgão gerenciador promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

16.1.2. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o órgão gerenciador convocará o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

16.1.3. Frustrada a negociação com o primeiro colocado, a Prefeitura Municipal de Telêmaco Borba convocará os demais fornecedores classificados, respeitado as condições de execução dos serviços ou as aquisições, os preços e os prazos do primeiro classificado, para redução do preço; hipótese em que poderá ocorrer alterações na ordem de classificação das empresas com preço registrado;

16.1.4. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder honrar o compromisso, o órgão gerenciador poderá, frustradas as negociações:

16.1.4.1. Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; e

16.1.4.2. Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

16.1.5. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá à revogação do(s) item(s) em questão, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa para a Administração.

16.1.6. Em função de imprevistos que altere significativamente a correspondência entre os encargos do contratado e a remuneração por parte deste Município, poderá solicitar a atualização dos preços vigentes através de solicitação formal à Secretaria interessada, instruída com documentos que comprovem a procedência do pedido. Até a decisão final da Administração, a qual deverá ser prolatada em até 30 (trinta) dias a contar da entrega completa da documentação comprobatória, o fornecimento do produto, quando solicitado pela Administração, deverá ocorrer normalmente e pelo preço registrado em vigor.

16.1.7. Para solicitação do reequilíbrio econômico financeiro, o licitante deverá adotar o seguinte procedimento:

16.1.7.1. Apresentar requerimento de reequilíbrio endereçado a Divisão de Licitações contendo as seguintes informações:

a) Número do Processo Administrativo a que se refere;



- b) Número do Contrato ou da Ata de Registro de Preços a que se refere;
- c) Item(s) da licitação para o(s) qual(is) é solicitado reequilíbrio de preço;
- d) Vigência do Contrato ou da Ata de Registro de Preços;
- e) Preço(s) cotado(s) pela empresa no processo licitatório;
- f) Índice (%) solicitado no reequilíbrio do preço por item;
- g) Justificativa do desequilíbrio contratual.

16.1.7.2. A comprovação do desequilíbrio contratual deverá ser realizada através da apresentação dos seguintes documentos:

- a) Cópia de notas fiscais de compra do produto, sendo uma com data próxima a data de elaboração da proposta (no máximo dois meses), e outra com data próxima a data de solicitação de reequilíbrio. As notas deverão ser referentes ao mesmo produto, ambas com quantidades semelhantes e preferencialmente do mesmo fornecedor.
- b) Planilha detalhada contendo todos os custos envolvidos no fornecimento do item.
- c) No caso de produtos de fabricação própria, ou de prestação serviços, deverá ainda ser apresentada planilha de composição de custos, demonstrando as alterações ocorridas.
- d) Com a finalidade de complementar os documentos citados acima, podem ser encaminhados, pesquisas oficiais, nas quais estejam demonstradas variações no valor do item, e/ou índices oficiais de variação do preço do item.
- e) Não serão aceitos orçamentos como documento de comprovação de variação no preço.

16.1.7.3. A atualização não poderá ultrapassar o preço praticado no mercado e deverá manter a diferença percentual apurada entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado à época vigente.

17. DO CADASTRO DE RESERVA

17.1. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que demonstrarem interesse durante sessão (em chat), em participar do Cadastro de Reserva nas seguintes condições:

17.1.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

17.1.2. Mantiverem sua proposta original.

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

17.3. O registro a que se refere o item 16.1 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

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

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

17.5.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta; e

17.5.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 16.13.



17.6. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

17.7. Após a convocação na licitação ou da contratação direta, o licitante do cadastro de reserva mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/21.

17.8. O prazo de convocação pode ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação por escrito (e-mail) do licitante convocado, desde que apresentada justificativa dentro do prazo, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

17.9. A ata de registro de preços será assinada e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

17.10. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços conforme o disposto no item 16.5. e subitens, 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 para primeiro classificado.

17.11. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 16.1.1., aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:

17.11.1. Convocar para negociação os demais licitantes remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

17.11.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

17.12. 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.

17.13. Cancelamento do Registro do Licitante Vencedor e dos Preços Registrados:

17.13.1. O registro do licitante vencedor será cancelado pelo órgão gerenciador quando:

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

17.13.1.2. Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração municipal, sem justificativa aceitável; ou

17.13.1.3. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, no termo do artigo 28, I, II, e IV, do Decreto nº 29.218, de 2023 - Registro de Preços - PMTB.

17.13.2. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/21, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

17.13.3. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 16.13.1. será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.



17.13.4. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

17.13.5. O cancelamento dos preços registrados poderá ocorrer, total ou parcialmente, pelo órgão gerenciador, desde que devidamente comprovados e justificados:

17.13.5.1. Por razão de interesse público;

17.13.5.2. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

17.13.5.3. Pelo cancelamento de todos os preços registrados; ou

17.13.5.4. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior, de acordo com os termos dos Art. 28, III e Art. 29, I, II e III, do Decreto nº 29.218, de 2023 - Registro de Preços - PMTB.

18. DA FORMA DE PAGAMENTO

18.1. O pagamento será efetuado mediante solicitação do contratado e apresentação de nota fiscal referente ao(s) serviço(s) prestado(s) no período devidamente atestados pelo fiscal/gestor de contrato.

18.2. A emissão da nota fiscal e os pagamentos serão efetuados em conformidade com o estabelecido no Anexo I – Termo de Referência.

18.3. A CONTRATADA deverá emitir nota fiscal eletrônica idêntica às informações contidas na nota de Empenho.

18.4. Deverá discriminar todos os tributos obrigatórios no corpo da nota fiscal.

18.5. Para o recebimento do pagamento a CONTRATADA deverá possuir conta corrente jurídica em nome da empresa, com os mesmos dados do contrato/empenho.

18.6. Os pagamentos serão realizados no prazo máximo de 15 (quinze) dias contados da apresentação da Nota Fiscal, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela CONTRATADA, desde que devidamente executados e recebidos pela fiscalização conforme previsto em contrato.

18.7. Os pagamentos a CONTRATADA serão efetuados após observado todas as normas legais vigentes, obrigando-se a mesma, a manter os requisitos exigidos de habilitação no procedimento licitatório que precedeu a celebração do presente contrato/empenho.

18.8. É vedada expressamente a realização de cobrança de forma diversa da estipulada no Anexo I - Termo de Referência, em especial a cobrança bancária, mediante boleto ou mesmo o protesto de título, sob pena de aplicação das sanções previstas no Edital e indenização pelos danos decorrentes.

18.9. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

18.10. A fiscalização reserva-se o direito de não atestar a Nota Fiscal para o pagamento se os bens entregues não estiverem em conformidade com as exigências apresentadas neste Edital.

18.11. Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira, sem que isso gere direito a alteração de valor ou a



compensação financeira.

18.12. A Prefeitura de Telêmaco Borba poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela contratada, nos termos deste Edital.

18.13. A Prefeitura de Telêmaco Borba fará as retenções de acordo com a legislação vigente e/ou exigirá a comprovação dos recolhimentos exigidos em lei.

18.14. Para efeito da emissão da Nota Fiscal, o número de inscrição no CNPJ da Prefeitura do Município de Telêmaco Borba é 76.170.240/0001-04 e o endereço é Praça Dr. Horácio Klabin, 37, Centro, Telêmaco Borba, Estado do Paraná.

18.14.1. Em se tratando de contrato/empenho gerado pelo Fundo Municipal de Saúde, para efeito da emissão da Nota Fiscal o número de inscrição no CNPJ é 10.505.434/0001-05 e o endereço é Praça Dr. Horácio Klabin, 37, Centro, Telêmaco Borba, Estado do Paraná.

18.15. Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pela Prefeitura Municipal de Telêmaco Borba, o valor devido será atualizado monetariamente através do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo Especial (IPCA-E), e acrescido de juros moratórios. A remuneração dos juros moratórios serão os mesmos aplicados a caderneta de poupança. Para apuração destes será considerado o período entre a data de seu vencimento, até a data do efetivo pagamento.

19. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

19.1.1. Der causa à inexecução parcial do contrato;

19.1.2. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

19.1.3. Der causa à inexecução total do contrato;

19.1.4. Deixar de entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo agente de contratação durante o processo e/ou execução do contrato;

19.1.5. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

a) Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

b) Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

c) Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

d) Deixar de apresentar amostra; ou

e) Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do Edital.

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

19.1.7. Apresentar declaração ou documentação falsa;

19.1.8. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

19.1.9. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

a) Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

b) Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

c) Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

19.1.10. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

19.1.11. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.



- 19.2. Considera-se inexecução parcial, desde que o objeto ainda seja útil ao contratante:
- a) o descumprimento de obrigação acessória;
 - b) a entrega em atraso do objeto contratado ou o retardamento da execução;
 - c) o descumprimento de cronograma; ou
 - d) a entrega parcial do objeto contratado em relação à quantidade ou às especificações e condições pré-determinadas.
- 19.3. Considera-se inexecução total:
- a) o descumprimento da obrigação principal;
 - b) o cumprimento em atraso ou parcial da obrigação principal que a torne inconveniente ou desnecessária para a Administração;
 - c) a recusa injustificada do adjudicatário em assinar contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido em Edital.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. Com fulcro na Lei nº 14.133/21, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes, adjudicatários e/ou contratados as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

20.1.1. Advertência;

20.1.2. Multa;

20.1.3. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Telêmaco Borba; e

20.1.4. 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.

20.2. Serão aplicáveis as sanções abaixo dispostas para as infrações administrativas cometidas pelos licitantes durante o processo licitatório:

20.2.1. Multa, de acordo com os seguintes percentuais:

20.2.1.1. De 0,5% do valor estimado da contratação, para aquele que:

- a) deixar de entregar a documentação exigida;
- b) não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

20.2.1.2. De 10% sobre o valor estimado, em caso de recusa em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente;

20.2.1.3. De 20% sobre o valor estimado, em caso de:

- a) apresentação de declaração ou documentação falsa;
- b) fraude à licitação;
- c) comportamento inidôneo ou fraude de qualquer natureza;
- d) prática de atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- e) prática de ato lesivo previsto no art. 5º, da Lei nº 12.846/13.

20.2.2. Impedimento de licitar e contratar, que será aplicada ao responsável em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 19.1.4 a 19.1.6, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, de acordo com a seguinte dosimetria:

- a) deixar de entregar a documentação exigida: Pena – impedimento pelo período de até 6 meses.



b) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado: Pena – impedimento pelo período de até 6 meses.

c) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta: Pena – impedimento pelo período de até um ano.

d) 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: Pena – impedimento pelo período de até um ano.

20.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, aplicável em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 19.1.7 a 19.1.11, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 19.1.4 a 19.1.6 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, de acordo com a seguinte dosimetria:

a) apresentar declaração ou documentação falsa: Pena – declaração de inidoneidade pelo período de até quatro anos.

b) fraudar a licitação: Pena – declaração de inidoneidade pelo período de até seis anos.

c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza: Pena – declaração de inidoneidade pelo período de até cinco anos.

d) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da dispensa: Pena – declaração de inidoneidade pelo período de até seis anos.

e) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/13: Pena – declaração de inidoneidade pelo período de até seis anos.

f) para os itens 19.1.4 a 19.1.6 que justifiquem imposição de penalidade mais grave: Pena – declaração de inidoneidade pelo período de até três anos.

20.2.3.1. Serão aplicáveis as sanções abaixo dispostas para as infrações administrativas cometidas pelo contratado:

20.2.4. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, prevista no item 20.1.1, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

20.2.5. Multa, de acordo com os seguintes percentuais:

20.2.5.1. Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias corridos, contados do dia subsequente ao vencimento do prazo previsto neste contrato para o cumprimento da obrigação, termo em que poderá ser considerado descumprimento total da obrigação;

20.2.5.2. Moratória de 3% (três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor do contrato:

a) ante ao descumprimento de obrigação acessória definida nesse instrumento contratual, até o limite de 07 (sete) dias corridos, contados do dia subsequente ao vencimento do prazo previsto neste contrato para o cumprimento da obrigação, termo em que poderá ser considerado descumprimento total da obrigação;

b) ante ao descumprimento de obrigação trabalhista, previdenciária ou ambiental, até o limite de 05 (cinco) dias, contados do dia subsequente ao vencimento do prazo previsto no contrato para a apresentação da documentação comprobatória, termo em que poderá ser considerado descumprimento total da obrigação.



20.2.5.3. A multa prevista no item 20.2.5.2, “a” incidirá sobre o valor da parcela, caso o contrato estabeleça o montante relativo à obrigação acessória.

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

20.2.5.4.1. Compensatória, nos seguintes percentuais:

20.2.5.4.1.1. 20% sobre o valor da parcela do objeto não executada, em caso de inexecução parcial do contrato;

20.2.5.4.1.2. 20% sobre o valor contratado, em caso de:

a) apresentação de declaração ou documentação falsa durante a execução do contrato;

b) prática de ato fraudulento na execução do contrato;

c) comportamento inidôneo ou fraude de qualquer natureza;

d) prática de atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

e) prática de ato lesivo previsto no 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

f) entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas;

g) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

h) dar causa à inexecução total do objeto do contrato.

20.2.6. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas cláusulas 20.1.2, 20.1.3 e 20.1.4, deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, de acordo com a seguinte dosimetria:

a) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo: Pena – impedimento pelo período de até dois anos.

b) der causa à inexecução total do contrato: Pena – impedimento pelo período de até três anos.

c) deixar de entregar a documentação exigida pela Administração contratante: Pena – impedimento pelo período de até 6 meses.

f) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado: Pena – impedimento pelo período de até um ano.

20.2.7. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas cláusulas 19.1.7 a 19.1.11, deste Contrato, bem como as cláusulas 19.1.2, 19.1.3 e 19.1.4, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, respeitada a seguinte dosimetria:

a) apresentar declaração ou documentação falsa durante a execução do contrato: Pena – declaração de inidoneidade pelo período de até quatro anos.

b) praticar ato fraudulento na execução do contrato: Pena – declaração de inidoneidade pelo período de até seis anos.

c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza: Pena – declaração de inidoneidade pelo período de até cinco anos.

d) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação: Pena – declaração de inidoneidade pelo período de até seis anos.



e) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/13: Pena – declaração de inidoneidade pelo período de até seis anos.

f) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, que justifique penalidade mais grave do que o impedimento de licitar: Pena – declaração de inidoneidade pelo período de 3 a 4 anos.

g) der causa à inexecução total do contrato, que justifique penalidade mais grave do que o impedimento de licitar: Pena – declaração de inidoneidade pelo período de 4 a 5 anos.

20.3. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao contratado, observando-se o procedimento previsto na Lei nº. 14.133/21 e no Decreto Municipal nº. 29216/23.

20.4. Quando da aplicação de advertência, o contratado deve ser notificado formalmente que a reiteração de conduta punida ensejará a aplicação de penalidade mais severa.

20.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

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

20.7. 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.

20.8. Na aplicação da sanção de advertência e multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

20.9. 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 ocupantes de cargo de provimento efetivo, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir. Finda a instrução, o acusado poderá apresentar alegações finais em 15 (quinze) dias úteis, contados de sua intimação.

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

20.11. Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme

normas e orientações dos órgãos de controle.

20.12. São circunstâncias agravantes:

- a) a prática da infração com violação de dever inerente a cargo, ofício ou profissão;
- b) o conluio entre licitantes ou contratados para a prática da infração;



c) a apresentação de documento falso no curso do processo administrativo de apuração de responsabilidade; e

d) a reincidência.

20.13. Verifica-se a reincidência quando o acusado comete nova infração, depois de condenado definitivamente por idêntica infração anterior.

20.14. Não prevalece a condenação anterior, para fins de reincidência:

a) se entre a data da publicação da decisão definitiva dessa e a do cometimento da nova infração tiver decorrido prazo superior a 5 (cinco) anos;

b) se tiver ocorrido a reabilitação em relação a infração anterior.

20.15. São circunstâncias atenuantes:

a) a primariedade;

b) a conduta do contratado para evitar ou minorar as consequências da infração antes do julgamento;

c) a reparação do dano antes do julgamento; e

d) confessar a autoria da infração.

20.15.1. Considera-se primário aquele que não tenha sido condenado definitivamente por infração administrativa prevista em lei ou já tenha sido reabilitado.

20.16. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº. 14.133/21, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/13, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

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

20.18. 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.

20.19. 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.

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

21. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

21.2. 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.

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

21.4. 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.

21.5. 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.

21.6. 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.

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

21.8. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://telemacoborba.atende.net/transparencia/item/licitacoes-gerais>.

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

ANEXO I - Termo de Referência

Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

ANEXO II – Modelo de Proposta de Preços;

ANEXO III – Minuta da Ata de Registro de Preços

Telêmaco Borba, 10 de setembro de 2026.

**Matilde Maria Bittencourt
Pregoeira**



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Aquisição de lanches, refeições e coffe break, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

AMPLA DISPUTA					
LOTE 1					
Item	Produto - Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Máximo Unitário R\$	Valor Máximo Total R\$
1	Mini salgados assados: Entre eles: folhadinhas, croissant, esfirra, enroladinhos, pão de queijo, empadas, entre outros; Recheios diversos. Conforme termo de referência.	CENTO	1.825	143,40	261.705,00
2	Mini salgados fritos: Entre eles: coxinhas, quibes, pastéis, rissoles, entre outros; Recheios diversos. Conforme termo de referência.	CENTO	2.307	98,75	227.816,25
3	Mini sanduíches: Entre eles: x-salada; cachorro quente, sanduíche natural, entre outros. Conforme termo de referência.	CENTO	654	309,65	202.511,10
4	Empadão salgado nas seguintes especificações: Assado; Recheio: frango e catupiry, entre outros. Conforme termo de referência.	KILOGRAMA	246	68,90	16.949,40
VALOR TOTAL DO LOTE: R\$ 708.981,75					
LOTE 2					
Item	Produto - Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Máximo Unitário R\$	Valor Máximo Total R\$
1	Bolo simples de chocolate sem cobertura em pedaços de aproximadamente 30g. Ingredientes: farinha de trigo, ovos, óleo de soja, açúcar, fermento químico, chocolate em pó. Alimentação escolar.	UNIDADE	30.000	2,00	60.000,00
2	Bolo simples de cenoura sem cobertura em pedaços de aproximadamente 30g. Ingredientes da massa: farinha de trigo, cenoura, ovos, açúcar, óleo de soja, fermento químico. Alimentação escolar.	UNIDADE	30.000	2,00	60.000,00
3	Bolo simples de fubá sem cobertura em pedaços de aproximadamente 30g.	UNIDADE	30.000	2,00	60.000,00



	Ingredientes: fubá, ovos, óleo de soja, fermento em pó, açúcar, farinha de trigo e leite. Alimentação escolar.				
4	Bolo caseiro, nas seguintes especificações: Sabores diversos: chocolate com cobertura de chocolate, cenoura com cobertura de chocolate, coco, limão, laranja, abacaxi, fubá cremoso, entre outros. Conforme termo de referência.	KILOGRAMA	2.160	46,15	99.684,00
5	Bolo doce, nas seguintes especificações: Sabores diversos: brigadeiro, prestígio, frutas, entre outros; Recheio e cobertura de Chantilly ou Marshmallow. Conforme termo de referência.	KILOGRAMA	1.138	75,35	85.748,30
6	Mini doces assados: Entre eles: folhadinhas, cupcake, croissant, trouxinha, bomba, carolina, muffin, entre outros; Recheios diversos. Conforme termo de referência.	CENTO	1.223	175,95	215.186,85
7	Mini doces fritos: Entre eles: sonhos, churros, pasteizinhos, entre outros. Recheio diversos. Conforme termo de referência.	CENTO	1.199	134,05	160.725,95
VALOR TOTAL DO LOTE: R\$ 741.345,10					

LOTE 3

Item	Produto - Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Máximo Unitário R\$	Valor Máximo Total R\$
1	Kit lanche, composto por: 1 bebida láctea sabor de chocolate embalagem com 200ml; 1 maçã de tamanho médio; 1 sanduíche (pão francês de 50 gramas, 1 fatia de presunto e 1 fatia de queijo). Conforme termo de referência.	UNIDADE	3.184	15,95	50.784,80
2	Kit Lanche, composto por: 1 x-salada (pão de hambúrguer 60 gramas, 1 fatia de presunto, 1 fatia de queijo, 1 hambúrguer de carne bovina, 1 folha de alface, 2 rodela de tomate, 1 colher (sopa) de milho verde); 1 lata de refrigerante com 350 ml, sabor cola (pepsi ou coca cola) ou sabor guaraná (antártica ou kuat). Conforme termo de referência.	UNIDADE	5.020	28,15	141.313,00
3	Kit lanche, composto por: 1 bebida láctea sabor de chocolate, embalagem com 200ml;	UNIDADE	749	15,20	11.384,80



	1 maçã de tamanho médio; 1 biscoito mini wafer 30 g sabor chocolate ou baunilha. Conforme termo de referência.				
4	Kit lanche, composto por: 1 maçã média; 1 sanduíche (pão francês de 50 gramas, 1 fatia de presunto e 1 fatia de queijo). Conforme termo de referência.	UNIDADE	1.404	10,00	14.040,00
5	Kit lanche, composto por: 1 suco néctar sabor uva ou laranja, embalagem com 200ml; 1 maçã média; 1 mini bolo sabor chocolate com recheio de chocolate, embalagem com 40g. Conforme termo de referência.	UNIDADE	684	14,60	9.986,40

VALOR TOTAL DO LOTE: R\$ 227.509,00

LOTE 4

Item	Produto - Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Máximo Unitário R\$	Valor Máximo Total R\$
1	Coffee Break, nas seguintes especificações mínimas: 100 ml de café (não adoçado), leite (quente e frio) e chá (não adoçado); 500 ml de suco natural sabores diversos; 7 unidades de mini salgados (25g cada): coxinha, bolinha de queijo, pastel, empadinha, rissoles de pizza, quibe, pão de queijo, entre outros; 2 unidades de mini sanduiches (25g cada): pão (comum, integral, leite, pão de forma, entre outros) com recheio de (patê, queijo e presunto, frango, queijo com peito de peru, atum), entre outros; 3 unidades de mini doces (25g cada): sonho, bolachas amanteigadas, cup cakes, croissant de goiabada, entre outros; 2 pedaços de bolo (60g cada): nega maluca, laranja com cobertura de chocolate, cenoura com cobertura de chocolate, entre outros. Conforme termo de referência.	UNIDADE	2.908	36,80	107.014,40

VALOR TOTAL DO LOTE: R\$ 107.014,40

LOTE 5

Item	Produto - Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Máximo Unitário R\$	Valor Máximo Total R\$
1	Suco tipo néctar nas seguintes especificações mínimas: Ingredientes: suco	UNIDADE	3.781	14,55	55.013,55



	concentrado, aroma natural, água, acidulante ácido cítrico; Sabores variados; Embalagem tipo caixa multilaminada cartonada impressa; Embalagem com 1 litro.				
2	Salada de frutas, composta por: 5 tipos de frutas da estação, exceto banana; Frutas devidamente picadas; Sem adição de açúcar; Acondicionada em pote descartável (300 ml) com tampa. Conforme termo de referência.	UNIDADE	672	11,45	7.694,40
3	Suco de laranja nas seguintes especificações mínimas: Sem gás; Com vitaminas A, C e E; Embalagem de 300 ml. Conforme termo de referência.	UNIDADE	1.860	9,35	17.391,00

VALOR TOTAL DO LOTE: R\$ 80.098,95

LOTE 6

Item	Produto - Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Máximo Unitário R\$	Valor Máximo Total R\$
1	Refeição (marmite), nas seguintes especificações mínimas: 250 gramas de Arroz branco tipo 1; 150 gramas de feijão preto ou branco; aceitável somente 20 % de caldo; 150 gramas de carne sem osso ou 210 gramas de carne com osso; (vermelha (bovinas e suínas) e branca (aves ou peixes), a carne deverá ser isenta de sebo, não sendo permitido o fornecimento de carne com gordura e do tipo músculo) 150 gramas de guarnição (farofas, legumes cozidos ou fritos, e massas); 100 gramas de salada 02 (dois) tipos de saladas cruas e/ou cozidas; Tempero tipo vinagrete (tomate, cebola, óleo, sal e vinagre; Conforme termo de referência.	UNIDADE	41.738	28,05	1.170.750,90

VALOR TOTAL DO LOTE: R\$ 1.170.750,90

EXCLUSIVOS

LOTE 7

Item	Produto - Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Máximo Unitário R\$	Valor Máximo Total R\$
1	Refeição em bufê comercial composta por:	UNIDADE	1.187	44,55	52.880,85



	Arroz; Feijão; Massas; 2 tipos de carne; 3 tipos de saladas; Maionese; Farofa. 1 lata de refrigerante com 350 ml sabor cola (pepsi ou coca cola) ou guaraná (antártica ou kuat) ou suco de frutas naturais com 300 ml. Sobremesa. Conforme termo de referência.				
--	--	--	--	--	--

VALOR TOTAL DO LOTE: R\$ 52.880,85

LOTE 8

Item	Produto - Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Máximo Unitário R\$	Valor Máximo Total R\$
1	Lanche, composto por: 1 sanduiche (pão francês de 50 gramas, 1 fatia de presunto e 1 fatia de queijo). Conforme termo de referência.	UNIDADE	1.744	8,90	15.521,60
2	Sanduíche natural, composto por: Pão de forma integral, recheado com frango desfiado temperado, maionese, alface e cenoura ralada. Conforme termo de referência.	UNIDADE	2.266	13,65	30.930,90

VALOR TOTAL DO LOTE: R\$ 46.452,50

LOTE 9

Item	Produto - Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Máximo Unitário R\$	Valor Máximo Total R\$
1	Massa de pizza pré assada sem recheio, redonda com aproximadamente 35 cm de diâmetro. De procedência fresca. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, azeite e sal. Produto embalado para garantir o manuseio e sua higiene. Para utilização na alimentação escolar.	UNIDADE	2.000	8,10	16.200,00

VALOR TOTAL DO LOTE: R\$ 16.200,00

LOTE 10

Item	Produto - Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Máximo Unitário R\$	Valor Máximo Total R\$
------	---------------------	---------	------------	---------------------------	------------------------



1	Café pronto para consumo, nas seguintes especificações: Café coado, preparado com café torrado e moído de primeira qualidade, água potável filtrada, disponibilizado nas versões com açúcar e sem açúcar, conforme solicitação do setor, servido quente e acondicionado em recipiente térmico adequado para conservação da temperatura e qualidade do produto. Deverá apresentar aroma e sabor característicos, sem impurezas ou alterações.	LITRO	732	14,90	10.906,80
2	Leite com café, nas seguintes especificações: Bebida pronta para consumo, preparada com leite integral e café coado, utilizando café torrado e moído de primeira qualidade, podendo ser fornecida com açúcar ou sem açúcar, conforme solicitação da Setor. Deverá ser servida quente, apresentar cor, aroma e sabor característicos, isenta de impurezas ou alterações, e acondicionada em recipiente térmico apropriado para manter a temperatura e a qualidade do produto durante o transporte e a distribuição.	LITRO	666	15,25	10.156,50

VALOR TOTAL DO LOTE: R\$ 21.063,30

LOTE 11

Item	Produto - Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Máximo Unitário R\$	Valor Máximo Total R\$
1	Docinhos confeccionados de forma artesanal ou industrializada, preparados com ingredientes de primeira qualidade, nas seguintes variedades: brigadeiro, beijinho, dois amores, entre outros sabores similares. Cada unidade deverá possuir peso mínimo de 25 (vinte e cinco) gramas, apresentar formato uniforme, acabamento adequado, decoração compatível com o tipo do produto, textura e sabor característicos, sendo fornecida fresca, própria para consumo e acondicionada em embalagens apropriadas que garantam a higiene, integridade e conservação até a entrega.	CENTO	409	133,85	54.744,65

VALOR TOTAL DO LOTE: R\$ 54.744,65



1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, de acordo com as diretrizes fixadas no Decreto Municipal nº. 29202, de 2023.

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

1.4. Tratando-se da aquisição do presente objeto, poderá ser realizado reajuste de preços conforme índice econômico IPCA, mediante razões justificáveis, depois de decorrido doze meses da data da elaboração da proposta.

1.5. O contrato ou instrumento equivalente oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, anexo deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 882, 636, 883, 884, 304, 305, 306, 307, 308, 888, 889, 890, 891, 892, 99, 309, 310, 107, 2123, 24, 895
- II) Data de publicação no PNCP: 24/04/2025
- III) Classe/Grupo: 1 – DFD 200

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO 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, anexo deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Decreto Municipal nº. 29209, de 2023:

4.1.1. O objeto a ser fornecido deverá atender à descrição e especificações técnicas contidas no respectivo item/ou nas respectivas Normas emitida(s) pela Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, Manual do Fabricante, Instruções Normativas, ou outros documentos, informado(s) pelo Contratante, conforme o caso.

4.1.2. A aquisição de lanches, refeições e coffe break consiste na entrega dos itens no local do evento dos setores requisitantes.



4.1.3. O recebimento será nas Secretarias localizadas nos endereços a serem indicados quando do envio da nota de empenho.

4.2. Da exigência de amostra/prospecto

4.2.1. Não se aplica.

4.3. Cadastro de Reserva

4.3.1. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que demonstrarem interesse durante sessão (em chat), em participar do Cadastro de Reserva nas seguintes condições:

4.3.1.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

4.3.1.2. Mantiverem sua proposta original.

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

4.3.3. O registro a que se refere o item 4.3.1 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

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

4.3.5. No caso de apresentação de amostra o fornecedor mais bem classificado no cadastro de reserva que atenda as especificações do Edital, terá que apresentar amostra do produto seguindo a lista do mesmo e as mesmas regras do Edital.

4.3.6. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 4.3.1.1. somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

4.3.6.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta; e

4.3.6.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 4.4.

4.3.7. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

4.3.8. Após a convocação na licitação ou da contratação direta, o licitante do cadastro de reserva mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

4.3.9. O prazo de convocação pode ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação por escrito (e-mail) do licitante convocado, desde que apresentada justificativa dentro do prazo, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

4.3.10. A ata de registro de preços será assinada e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

4.3.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços conforme o disposto no item 4.3.6 e subitens, 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 para primeiro classificado.



4.3.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 4.3.1.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:

4.3.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

4.3.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

4.4. Cancelamento do Registro do Licitante Vencedor e dos Preços Registrados:

4.4.1. O registro do licitante vencedor será cancelado pelo órgão gerenciador quando:

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

4.4.1.2. Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração municipal, sem justificativa aceitável; ou

4.4.1.3. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, no termo do artigo 28, I, II, e IV, do Decreto nº 29.218, de 2023 - Registro de Preços - PMTB.

4.4.1.4. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

4.4.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 4.4.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

4.4.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

4.4.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ocorrer, total ou parcialmente, pelo órgão gerenciador, desde que devidamente comprovados e justificados:

4.4.4.1. Por razão de interesse público;

4.4.4.2. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

4.4.4.3. Pelo cancelamento de todos os preços registrados; ou

4.4.4.4. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior, de acordo com os termos dos Art. 28, III e Art. 29, I, II e III, do Decreto nº 29.218, de 2023 - Registro de Preços - PMTB.

4.5. Subcontratação

4.5.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

5 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO



5.1 Condições de Entrega

5.1.1 Prazo de execução: 12 meses

5.1.2 O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados a partir da assinatura da Ata, prorrogável por mais 12 meses, na forma do artigo 84 da Lei nº 14.133, de 2021, desde que comprovado o preço vantajoso;

5.1.3 Os produtos deverão ser entregues nos endereços indicados nos formulários dos requisitantes anexos junto as suas requisições ao compras.

5.1.4 Os produtos serão solicitados mediante Ordem de Serviço e Nota de Empenho, com até 03 (três) dias úteis de antecedência à realização dos eventos, onde serão informados o local, data e horário dos eventos;

5.1.5 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 03 (três) dias úteis de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.1.5.1 A Contratada deverá disponibilizar funcionários em número suficiente para a entrega.

5.1.5.2 Os funcionários devem estar uniformizados, usando calçados, meias e sapatos fechados, em boas condições de higiene.

5.1.5.3 Cabe ao entregador aguardar o funcionário responsável pelo recebimento terminar todos os procedimentos de conferência e verificação de qualidade.

5.1.5.4 É de responsabilidade da contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, frete, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

5.1.5.5 O veículo deverá estar licenciado pela vigilância sanitária.

5.1.5.6 Os produtos deverão ser transportados em veículo fechado acondicionados em monoblocos brancos vazados em perfeito estado de conservação;

5.1.5.7 O veículo deve apresentar-se higienizado, isento de resíduos de alimentos e/ou sujeiras a fim de evitar danos ou contaminação dos produtos;

5.1.5.8 O veículo deverá dispor de prateleiras para acondicionar os alimentos e estrados no assoalho;

5.1.6 O descarregamento dos produtos é de inteira responsabilidade da contratada que deverá arcar com todos os custos da contratação de pessoal para auxiliar no processo de entrega.

5.1.7 As bebidas do tipo refrigerante, suco e bebida láctea deverão ser entregues geladas, com embalagem original do fabricante, intactas e devidamente higienizadas.

5.1.8 Os alimentos deverão ser entregues bem acondicionados, em embalagens térmicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos.

5.1.9 Coffee break para alimentação escolar:

5.1.9.1 Bolo simples de chocolate: sem cobertura em pedaços de aproximadamente 30g. Ingredientes: farinha de trigo, ovos, óleo de soja, açúcar, fermento químico, chocolate em pó. Para utilização na alimentação escolar.



5.1.9.2 Bolo simples de cenoura: sem cobertura em pedaços de aproximadamente 30g. Ingredientes da massa: farinha de trigo, cenoura, ovos, açúcar, óleo de soja, fermento químico. Para utilização na alimentação escolar.

5.1.9.3 Bolo simples de fubá: sem cobertura em pedaços de aproximadamente 30g. Ingredientes: fubá, ovos, óleo de soja, fermento em pó, açúcar, farinha de trigo e leite. Para utilização na alimentação escolar.

5.1.9.4 Massa de pizza: pré assada sem recheio, redonda com aproximadamente 35 cm de diâmetro. De procedência fresca. Produto embalado para garantir o manuseio e sua higiene. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, azeite e sal. Para utilização na alimentação escolar.

5.1.10 Bolo:

5.1.10.1 Bolo caseiro doce, cortado em pedaços. Sugestões de sabores: chocolate com cobertura de chocolate, cenoura com cobertura de chocolate, coco, limão, laranja, abacaxi, fubá cremoso, entre outros diversos tipos, a ser escolhido pela contratante.

5.1.11 Coffee Break:

5.1.11.1 Para cada unidade de coffee break deverá ser disponibilizado: 02 (dois) sachês de açúcar, 02 (dois) sachês de adoçante, 03 (três) copos descartáveis de 200 ml, 02 (dois) copos descartáveis de 50ml, 05 (cinco) guardanapos de papel, 02 (dois) mexedores para café e chá e 02 (dois) pratos pequenos descartáveis.

5.1.11.2 Realizar a organização e disposição dos alimentos e insumos sobre a mesa, separando-os por categoria.

5.1.11.3 Disponibilizar toalha de tecido branca, limpa e passada para a mesa.

5.1.11.4 O café, chá e leite deverão estar acondicionados em garrafas térmicas higienizadas e devidamente identificadas com o tipo de bebida.

5.1.11.5 Os sucos deverão estar em embalagem longa vida original do fabricante, contendo 1 (um) litro.

5.1.11.6 Os mini salgados, mini sanduiches, doces e bolos deverão ser servidos em embalagens diversificadas e devidamente separadas por tipo.

5.1.11.7 O coffee break deverá estar organizado e pronto para recepção com no mínimo 30 (trinta) minutos de antecedência ao evento, com os alimentos devidamente embalados para conservação da temperatura até o momento de serem consumidos.

5.1.11.8 O recheio e tipo de salgado, mini sanduíche, docinhos e os sabores dos sucos, serão definidos pela contratante no momento da solicitação;

5.1.11.9 Cardápio mínimo do Coffe Break: a ser oferecido por pessoa:

- 100 ml de café (não adoçado), leite (quente e frio) e chá (não adoçado);
- 500 ml de suco natural sabores diversos;
- 7 unidades de mini salgados (25g cada): coxinha, bolinha de queijo, pastel, empadinha, rissoles de pizza, quibe, pão de queijo, entre outros;



- 2 unidades de mini sanduiches (25g cada): pão (comum, integral, leite, pão de forma, entre outros) com recheio de (patê, queijo e presunto, frango, queijo com peito de peru, atum), entre outros;
- 3 unidades de mini doces (25g cada): sonho, bolachas amanteigadas, cupcakes, croissant de goiabada, entre outros;
- 2 pedaços de bolo (60g cada): nega maluca, laranja com cobertura de chocolate, cenoura com cobertura de chocolate, entre outros.

5.1.12 Empadão salgado

5.1.12.1 Deverá ser entregue cortado em pedaços. Os recheios serão definidos pela contratante no momento da solicitação. Entre eles: frango e catupiry, entre outros recheios.

5.1.13 Kit Lanches e sanduíche natural

5.1.13.1 Deverão ser preparados nas instalações da contratada.

5.1.13.2 Os itens (pão, queijo, presunto, hambúrguer, alface, tomate, milho verde, frango, cenoura) deverão ser entregues com sua consistência firme e coloração apropriada para os produtos, de forma íntegra e sem amassados.

5.1.13.3 O sanduíche deverá ser embalado individualmente;

5.1.13.4 Mini bolo pronto com sabor de chocolate com recheio de chocolate, embalagem contendo 40g.

5.1.13.5 Biscoito Mini Waffer sabor Chocolate ou Baunilha, embalagem de 30g.

5.1.13.6 Maçã com casca íntegra e lisa, sem amassados ou manchas, embalada individualmente.

5.1.13.7 Bebida láctea com sabor de chocolate, embalagem com 200ml.

5.1.13.8 Suco néctar com sabor de uva ou laranja, embalagem tetra pack.

5.1.13.9 Refrigerante lata com 350 ml, sabor cola (pepsi ou coca cola) ou sabor guaraná (antártica ou kuat).

5.1.13.10 Deverá acompanhar o lanche 2 guardanapos de papel branco nas medidas 30cm por 30cm.

5.1.13.11 O kit lanche deverá ser entregue em embalagem plástica (sacola), confeccionada em polietileno, cor branca, própria para armazenamento de alimentos.

5.1.14 Mini doces fritos ou assados:

5.1.14.1 Os recheios e tipos dos mini doces fritos ou assados serão definidos pela contratante no momento da solicitação.

5.1.14.2 Mini doces assados: folhadinhas, cupcake, croissant, trouxinha, bomba, carolina, muffin, entre outros. Recheios diversos.

5.1.14.3 Mini doces fritos: Entre eles: sonhos, churros, pasteizinhos, entre outros. Recheios diversos.

5.1.15 Mini salgadinhos fritos ou assados:

5.1.15.1 Os recheios e tipos dos mini salgados fritos ou assados serão definidos pela contratante no momento da solicitação.

5.1.15.2 Mini Salgados fritos: coxinhas, quibes, pastéis (carne, queijo, frango com catupiry, palmito), bolinhas (queijo, frango, carne), rissoles (carne, pizza, palmito, queijo), entre outros tipos e recheios.



5.1.15.3 Mini Salgados assados: folhadinhos (frango com catupiry), croissant (presunto, queijo e peito de peru), esfirra (carne, frango com requeijão), enroladinhos (salsicha, presunto e queijo), pão de queijo, empadas (frango, queijo), entre outros tipos e recheios.

5.1.15.4 Os mini salgados deverão ser fritos ou assados com no máximo 01(uma) hora antes da entrega.

5.1.16 Refeição (marmitex):

5.1.16.1 As refeições marmitex deverão conter no mínimo 700 gramas de refeição e 100 gramas de saladas (gramatura da refeição considerada depois de pronta).

5.1.16.2 As refeições deverão ser preparadas nas instalações da contratada.

- As refeições deverão estar acondicionadas em embalagens descartáveis de isopor com tampa, em formato redondo para os pratos quentes, acompanhando talheres descartáveis, As refeições marmitex deverão ser entregues conforme CARDÁPIO do 250 gramas de Arroz branco tipo 1;
- 150 gramas de Feijão: preto ou branco; aceitável somente 20% de caldo;
- 150 gramas de carne sem osso ou 210 gramas de carne com osso; (vermelha (bovinas e suínas) e branca (aves ou peixes), conforme o cardápio do dia, obedecendo ao peso de 150g por refeição. A carne deverá ser isenta de sebo, não sendo permitido o fornecimento de carne com gordura e do tipo músculo.)
- 150 gramas de guarnição; (farofas, legumes cozidos ou fritos e massas, conforme o cardápio do dia, obedecendo ao peso de 150g por refeição.)
- 100 gramas de salada, acondicionada separadamente em pote transparente descartável e com tampa (enviar 02 (dois) tipos de saladas cruas e/ou cozidas, já higienizadas e cortadas, obedecendo ao peso mínimo de 100g por refeição, não podendo o cardápio das saladas se repetir durante a semana)

5.1.16.3 Tempero tipo vinagrete (tomate, cebola, óleo, sal e vinagre) em pote transparente descartável com tampa

5.1.16.4 As refeições deverão ser mantidas a uma temperatura superior a 60°C até o momento final da distribuição e ser transportadas em caixas térmicas de polietileno com isolamento térmico.

5.1.16.5 As saladas deverão ser mantidas a uma temperatura inferior a 10°C. até o momento final da distribuição e ser transportadas em caixas térmicas de polietileno com isolamento térmico.

5.1.16.6 As refeições marmitex e a saladas, deverão ser entregues bem fechadas e intactas em local definido pela Contratante.

5.1.16.7 As refeições marmitex deverão ser preparadas conforme as Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados estabelecidos na Resolução - RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002 da ANVISA.

5.1.17 Salada de fruta

5.1.17.1 Deverá conter 5 tipos de frutas da estação, exceto banana (opções: abacaxi, kiwi, uvas rosas, melancia, manga, uvas brancas, mamão, melão, maçã, tangerina, laranja e ameixa preta, entre outros



diversos tipos). Frutas devidamente picadas, higienizadas, sem adição de açúcar. Acondicionada em pote descartável transparente, com tampa, com capacidade de 300 ml.

5.1.18 Refeição em Bufê Comercial:

5.1.18.1 As refeições deverão ser servidas nas dependências da Contratada, nos horários de almoço e jantar.

5.1.18.2 A Contratada deverá servir os alimentos em ambiente apropriado, limpo, arejado, bem iluminado, com temperatura correta para cada alimento.

5.1.18.3 A Contratada deverá disponibilizar louças e talheres apropriados e em bom estado de conservação; cadeiras e mesas em quantidade suficiente e todos os insumos necessários para refeições.

5.1.18.4 A Contratada deverá disponibilizar pessoal para serviço de apoio: garçons e/ou garçonetes.

5.1.18.5 A Contratada deverá possuir banheiro masculino e feminino e para portadores de necessidades especiais.

5.1.19 Café pronto para consumo

5.1.19.1 Coado com água potável filtrada e preparado com café torrado e moído de primeira qualidade;

5.1.19.2 Servido com açúcar ou sem conforme solicitação do setor, quente e acondicionado em recipiente térmico adequado para conservação da temperatura e qualidade do produto.

5.1.20 Leite com café

5.1.20.1 Servido com leite integral e café coado com água potável filtrada e café torrado e moído de primeira qualidade;

5.1.20.2 Servido com açúcar ou sem conforme solicitação do setor, quente e acondicionado em recipiente térmico adequado para conservação da temperatura e qualidade do produto.

5.1.21 Docinhos

5.1.21.1 Confeccionados de forma artesanal ou industrializada, preparados com ingredientes de primeira qualidade;

5.1.21.2 Doces variados e cada unidade com peso de 25g, apresentar formato uniforme, acabamento adequado, decoração compatível com o tipo de produto;

5.1.21.3 Textura e sabor característico, próprio para consumo.

5.2 Visita técnica

5.2.1 Após a fase de habilitação, caberá à Comissão de Fiscalização, designada por Portaria, composta por 02 (dois) membros da Secretaria Municipal de Administração, 02 (dois) membros da Secretaria Municipal de Saúde e 01 (um) membro da Secretaria Municipal de Educação, efetuar a vistoria nas instalações da(s) licitante(s) classificada(s) provisoriamente em primeiro lugar de cada item, preencher check list conforme modelo do anexo III e emitir relatório conclusivo para que o resultado final do presente procedimento licitatório, possa ser adjudicado e homologado.

5.3 Qualificação técnica



5.3.1. Para o item **Refeição Marmitex e Refeição em Bufê Comercial** a licitante deverá apresentar comprovação do proponente, que possui em seu quadro permanente, na data prevista para a entrega da proposta, profissional da área de Nutrição com registro válido do Conselho Regional de Nutrição, a ser feita da seguinte forma:

- I) Tratando-se de sócio da empresa, a comprovação se fará mediante a verificação do seu nome no contrato social da empresa;
- II) Tratando-se de empregado, a empresa deverá apresentar cópia da carteira de trabalho contendo anotações de contrato de trabalho ou cópia do livro de registro com as anotações do empregado;
- III) Tratando-se de prestador de serviço, a comprovação se fará mediante a apresentação de contrato de prestação de serviço firmado entre o profissional e a empresa.

5.4 Obrigações da Contratada:

5.4.1 Efetuar a entrega dos alimentos em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhados da respectiva nota fiscal.

5.4.2 Cumprir a programação de datas e horários pré-determinados para cada evento;

5.4.3 Disponibilizar números de telefone fixo e de telefone móvel, bem como endereço eletrônico que possibilitem contato imediato entre contratada e contratante.

5.4.4 Responder por quaisquer perdas e danos causados por seus funcionários, ainda que involuntariamente, a instalações do prédio, mobiliário, máquinas, equipamentos e demais bens.

5.4.5 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à administração ou a terceiros, por sua culpa ou dolo, não eximindo sua responsabilidade com a fiscalização ou o acompanhamento porventura efetuado pelo contratante;

5.4.6 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

5.4.7 O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, no prazo máximo de 1 hora, os alimentos impróprios para consumo e/ou com embalagens danificadas.

5.4.8 Atender prontamente as solicitações da contratante.

5.4.9 Assumir todos os encargos e despesas que se fizerem necessários para o adimplemento das obrigações decorrentes da contratação.

5.4.10 Manter-se durante todo o período de execução do contrato em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5.4.11 Caberá a contratada a instalação de todos os suprimentos, acessórios, componentes ou outros materiais que exijam a presença de profissional especializado;



5.4.12 Ocorrerão por conta da contratada todos os custos de transporte e deslocamento, hospedagem e alimentação do(s) profissional (is) que irá (ão) executar os serviços;

5.4.13 Não transferir, no todo ou em parte, a execução do contrato, salvo com expressa autorização da contratante.

5.4.14 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

5.4.15 Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

5.4.16 O contratado é obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução.

5.4.17 Os trabalhos deverão ser executados de forma a garantir os melhores resultados, cabendo à Contratada otimizar a gestão de seus recursos, quer humanos, quer materiais com vistas à qualidade dos serviços e à satisfação da Contratante.

5.5 Obrigações da contratante:

5.5.1 Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela contratada, relacionados com o objeto pactuado.

5.5.2 Exercer a fiscalização e o acompanhamento dos serviços, por meio de servidores designados.

5.5.3 Prover a contratada nome e telefone dos responsáveis pelo recebimento e aceite dos equipamentos e serviços.

5.5.4 Efetuar o pagamento após o recebimento da nota fiscal e relatório de atividades.

5.5.5 Notificar a Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na execução do serviço, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias.

5.5.6 Comunicar à contratada o não-recebimento do serviço, apontando as razões da sua desconformidade com as especificações contidas neste termo de referência ou na proposta apresentada.

5.5.7 Efetuar a programação dos serviços a serem executados pela Contratada.

6 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1 O contrato ou instrumento equivalente deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº. 14.133, de 2021, e do Decreto Municipal nº 29.216, de 2023, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

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



- 6.3 As comunicações entre o contratante e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.4 O fiscal de contrato/Ata poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o gestor do contrato poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà 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.
- 6.6 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput e Decretos Municipais nº. 29203 e 29216, ambos de 2023).
- 6.7 Cada secretaria nomeará um servidor para realizar a gestão e um servidor para realizar a fiscalização do contrato, nomeados GESTOR e FISCAL.
- 6.8 A indicação dos servidores que trata o item anterior está indicada nos formulários dos requisitantes anexos junto as suas requisições ao compras.
- 6.9 O fiscal do contrato/Ata acompanhará a execução do objeto, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas na(o) ata/contrato e neste termo de referência, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração municipal.
- 6.10 O fiscal do contrato/Ata anotará no histórico de gerenciamento da(o) ata/contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do objeto, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, conforme previsto no § 1º, do art. 117, da Lei nº. 14.133, de 2021.
- 6.11 Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do objeto, determinando prazo para a correção.
- 6.12 O fiscal do contrato/Ata 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.
- 6.13 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do objeto nas datas aprezadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 6.14 O fiscal do contrato/Ata comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a previsão de término da vigência do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva, à prorrogação contratual ou a realização de nova licitação, conforme o caso.



6.15 O gestor da(o) ata/contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento da(o) ata/contrato, a exemplo da autorização de fornecimento, nota de empenho ou contrato, conforme o caso, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações para fins de atendimento da finalidade da Administração municipal.

6.16 O gestor acompanhará os registros realizados pelo fiscal, de todas as ocorrências relacionadas à execução da(o) ata/contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.17 O gestor emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelo fiscal 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.

6.18 O gestor do contrato tomará providências para solicitar autorização para a instauração de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, nos termos do Decreto Municipal nº. 29216, de 2023.

6.19 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.

7 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento do Objeto

7.1 Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato do evento, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

7.2 O recebimento definitivo ocorrerá de imediato, fiscal/gestor do contrato desde que os serviços tenham sido executados em conformidade as especificações do Contratante ou tenha sido devidamente adequado.

7.3 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.

7.4 No caso de controvérsia sobre a execução do serviço, quanto à qualidade, deverá ser observado o teor do art. 143, da Lei nº. 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do serviço, para efeito de liquidação e pagamento.



7.5 O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do serviço ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.6 O recebimento definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.7 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 07 (sete) dias úteis para fins de liquidação.

7.8 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:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.9 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;

7.10 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consultas aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68, da Lei nº. 14.133, de 2021.

Prazo de pagamento

7.11 O pagamento será efetuado no prazo de até 05 (Cinco) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

Forma de pagamento

7.12 O pagamento será realizado por meio de transferência bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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



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

7.14.1 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.

7.15 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº. 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1 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 citado em Edital.

9 ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 O custo estimado total da contratação é de R\$ R\$ 3.227.041,40 (Três milhões, duzentos e vinte e sete mil, quarenta e um reais e quarenta centavos).

10 DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no orçamento desta Administração.

10.2 As dotações orçamentárias de cada secretaria estarão indicadas nos formulários dos requisitantes anexos junto as suas requisições ao compras.

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

Telêmaco Borba, 24 de agosto de 2026.

Responsável pela elaboração do Termo de Referência:

Nome Servidor: Maria Cristina Parolise Ferreira

Matrícula nº: 10235

Cargo/função: Agente Adm III

Assinatura: _____

SECRETARIAS REQUISITANTES:

Nome Servidor: Secretarias Municipais

SME/SMDEAA/SMER/SMCT/SEMOP/SMAS/SMG/SMPUHMA/SMOSP/FMS/SMA



ANUÊNCIA DA AUTORIDADE COMPETENTE

De acordo com o Termo de Referência elaborado:

Nome da autoridade: Izomar de Oliveira Pucci

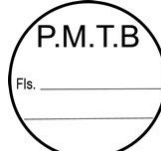
Cargo/função: Secretário Municipal de Administração

Assinatura: _____

Izomar de Oliveira Pucci

**ANEXO I
CARDÁPIO**

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
1ª SEMANA	Arroz branco Feijão preto Abobrinha italiana e cenoura refogados Polenta frita Filé de peito de frango à parmegiana 2 tipos de salada	Arroz branco Feijão carioca Purê de batata Farofa rica Bisteca suína à milanesa 2 tipos de salada	Arroz branco Feijão preto Chuchu, pimentão vermelho e cebola refogados Bolinho de arroz frito Bife à rolê 2 tipos de salada	Arroz branco Feijão carioca Brócolis refogado com bacon Torta de legumes Filé de frango à milanesa 2 tipos de salada	Arroz branco Feijão preto Repolho com cenoura refogados Batata gratinada Filé de tilápia à milanesa 2 tipos de salada	Arroz branco Feijão carioca Cenoura souté Batata frita Bife ao sugo 2 tipos de salada	Arroz branco Feijão preto Couve refogada Mandioca cozida Carne bovina assada (alcatra) 2 tipos de salada
2ª SEMANA	Arroz branco Feijão preto Batata doce assada Farofa de banana Carne bovina (alcatra cortada em cubos) ao molho de tomate 2 tipos de salada	Arroz branco Feijão carioca Abobrinha refogada Macarrão ao sugo Sobrecoxa à milanesa 2 tipos de salada	Arroz branco Feijão preto Panachê de Legumes Talharim com Brócolis Filé de tilápia à milanesa 2 tipos de salada	Arroz branco Feijão carioca Purê de Batata Farofa rica Pernil assado 2 tipos de salada	Arroz branco Feijão preto Repolho com cenoura refogados Farofa de bacon Bife à milanesa 2 tipos de salada	Arroz branco Feijão carioca Omelete de legumes Lasanha ao molho branco Filé de frango grelhado 2 tipos de salada	Arroz branco Feijão preto Verduras refogadas Batata sauté Carne bovina assada (alcatra) 2 tipos de salada



3ª SEMANA	Arroz branco Feijão preto Vagem cozida Polenta frita Filé de peito de frango a Parmegiana 2 tipos de salada	Arroz branco Feijão carioca Abobrinha à milanesa Batata gratinada Iscas de carne bovina (patinho) acebolada 2 tipos de salada	Arroz branco Feijão preto Repolho refogado Talharim a parisiense Coxa de frango assada 2 tipos de salada	Arroz branco Feijão carioca Cenoura e batata refogados Mandioca frita Bisteca suína à milanesa 2 tipos de salada	Arroz branco Feijão preto Abobrinha italiana e cenoura refogados Pirão Filé de tilápia à milanesa 2 tipos de salada	Arroz branco Feijão carioca Legumes na manteiga Farofa de calabresa Bife à milanesa 2 tipos de salada	Arroz branco Feijão preto Cenoura, abobrinha e vagem refogados Bolinho de espinafre Carne bovina assada (alcatra) 2 tipos de salada
4ª SEMANA	Arroz branco Feijão carioca Chuchu, pimentão vermelho e cebola refogados Mandioca cozida Iscas de carne bovina (patinho) acebolada 2 tipos de salada	Arroz branco Feijão preto Abobrinha italiana e cenoura refogados Canjiquinha Carne de porco (lombo) assada 2 tipos de salada	Arroz branco Feijão carioca Repolho com cenoura refogados Batata gratinada Bife à milanesa 2 tipos de salada	Arroz branco Feijão preto Abobrinha à milanesa Panqueca com carne moída Filé de frango grelhado 2 tipos de salada	Arroz branco Feijão carioca Couve flor à milanesa Farofa de ovos Bife à parmegiana 2 tipos de salada	Arroz branco Feijão preto Couve refogada Banana à milanesa Bife à rolê 2 tipos de salada	Arroz branco Feijão carioca Batata doce assada Torta de legumes Carne bovina assada (alcatra) 2 tipos de salada



ANEXO II

MODELO DE EMBALAGEM E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS



REFEIÇÃO

Capacidade 700ml



SALADA

Capacidade 400ml



Tempero

Capacidade 100ml

TELEMACO BORBA



ANEXO III

Empresa Responsável: Data da visita: Visita realizada por:			
ATENDIMENTO – ITEM 1.1.5. e ITEM 1.1.6.			
O estabelecimento presta atendimento de segunda a domingo, inclusive feriados, nos horários de almoço e jantar?			
OBS.:			
ÁREA DE ARMAZENAMENTO E ESTOQUE	NÃO	SIM	OUTROS
A disposição do armazenamento é correta e racional?			
Existem produtos com data de validade vencida?			
Embalagens rompidas ou danificadas?			
Produtos abertos corretamente armazenados?			
Há mantimentos com alterações organolépticas?			
Mantimentos estão afastados da parede?			
Ambiente limpo (parede, chão e prateleiras)			
Há produtos alimentícios junto com material de limpeza?			
Há aparecimento de insetos?			
Há telas de proteção contra insetos nas janelas e portas?			
Carnes, congelados e embutidos estão armazenados corretamente?			
Hortifrutigranjeiros estão armazenados corretamente?			
OBS:			
MATÉRIA PRIMA: INGREDIENTES E EMBALAGENS	NÃO	SIM	OUTROS
Hortifrutigranjeiros nos padrões de qualidade?			
Carnes nos padrões de qualidade?			
Gêneros alimentícios nos padrões de qualidade?			
Frutas, verduras e legumes higienizados corretamente?			
Descongelamento adequado?			
Uso de óleo, sal e açúcar racional?			
OBS:			
ÁREA DE PRODUÇÃO	NÃO	SIM	OUTROS
Os equipamentos utilizados para a preparação de alimentos são adequados e estão higienizados?			
As mesas e bancadas para a manipulação de alimentos são de material lavável e estão em perfeitas condições de uso e higienização?			
Existe área para higienização das mãos em local adequado e com os insumos necessários?			
Os pisos e paredes são de material lavável?			



A ventilação do ambiente é adequada?

OBS:

MANIPULADORES

NÃO

SIM

OUTROS

Utilização de uniforme de trabalho?

Há presença de adornos (anéis, brincos, cordões)?

As unhas são aparadas, limpas e sem esmaltes?

Faz uso de sapato fechado?

Faz uso de blusas decotadas?

Faz uso de blusas de manga ou jaleco?

Faz uso de calça?

Uniformes e/ou roupas limpos e conservados?

Faz uso de touca e mantém os cabelos protegidos?

Presença de Feridas?

Lavagem cuidadosa das mãos?

OBS:

HIGIENIZAÇÃO GERAL

NÃO

SIM

OUTROS

Piso

Parede

Azulejo

Teto

Luminária

Vidros / Portas/ janelas / telas

Fogão

Freezer

Geladeira

Lixeiras

Utensílios de manipulação

Utilização de colheres de madeira na cozinha?

Há presença de lixeiras?

As lixeiras estão em local apropriado?

OBS:

**CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS
URBANAS**

NÃO

SIM

OUTROS

O controle de vetores e pragas urbanas é feito regularmente? Os certificados de desinsetização e desratização estão dentro do prazo de validade?

A limpeza dos reservatórios de caixa d'água é feita regularmente? O certificado dentro do prazo de validade?

OBS:



RELATÓRIO CONCLUSIVO

Nome da Empresa: _____

Data: ____/____/____

Hora da visita: _____

Responsável: _____

Assinatura dos membros nomeados pela Portaria:





APÊNDICE DO ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

Este documento consiste em Estudo Técnico Preliminar – ETP, da etapa de planejamento da contratação, que servirá para avaliar a viabilidade de aquisição de lanches, refeições e coffee break e embasar o termo de referência, conforme disposto na Lei nº. 14.133, de 2021 e no Decreto Municipal nº. 29201, de 2023.

Este Estudo Técnico Preliminar tem como objetivos:

- a) Identificar a necessidade da área demandante;
- b) Comparar soluções disponíveis no mercado (vantagens e desvantagens);
- c) Atestar a viabilidade e exequibilidade técnica, econômica, financeira e ambiental da pretensão contratual;
- d) Preparar informações para a elaboração do termo de referência.

A seguir o cumprimento dos requisitos mínimos necessários para este ETP, nos termos do Decreto Municipal nº. 29201, de 2023.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. A aquisição de lanches, refeições e coffee break tem por finalidade atender a demanda das Secretarias Municipais de Telêmaco Borba quando promovem eventos ou capacitações e fornecem lanches/refeições aos servidores que estão em atividade além do horário normal de expediente.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

2.1. A necessidade descrita na cláusula primeira deste ETP está prevista no item 1, do Plano de Contratações Anual do exercício de 2026.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 882, 636, 883, 884, 304, 305, 306, 307, 308, 888, 889, 890, 891, 892, 99, 309, 310, 107, 2123, 24, 895
- II) Data de publicação no PNCP: 24/04/2025
- III) Classe/Grupo: 1 – DFD 200

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO



3.1 Analisando o histórico de contratações anteriores para atendimento da demanda descrita na cláusula primeira, deste Estudo Técnico Preliminar – ETP, infere-se que a solução usualmente contratada é a seguinte: sistema de registro de preço para aquisição de lanches, refeições e coffee break.

3.2 Conforme relatórios de fiscalização e gestão contratual, é possível concluir que a solução anteriormente contratada atendeu de forma satisfatória a demanda.

4. DESCRIÇÃO DO OBJETO/SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1. Conforme justificado na cláusula terceira, deste Estudo Técnico Preliminar – ETP, a solução eleita apresenta as seguintes especificações que estão dispostas no item 5.1.

4.2. Trata-se de objeto de natureza comum, pois após ampla pesquisa realizada no mercado, constatou-se que as especificações e características das diversas marcas e modelos disponíveis são homogêneas, havendo, portanto, padronização, justificando-se a adoção do pregão, no formato eletrônico.

4.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, segundo os parâmetros definidos no Decreto nº. 29202, de 2023, uma vez que as especificações são apenas as necessárias para atendimento das necessidades usuais do Município.

5. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHEM DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA.

5.1. Aquisição de lanches, refeições e coffee break, conforme condições, quantidades e unidades de medida estabelecidos no quadro abaixo:

Produto	UN	Especificação	QTD
15829	KG	Bolo caseiro, nas seguintes especificações: Sabores diversos: chocolate com cobertura de chocolate, cenoura com cobertura de chocolate, coco, limão, laranja, abacaxi, fubá cremoso, entre outros. Conforme termo de referência.	2.160
1565	KG	Bolo doce, nas seguintes especificações: Sabores diversos: brigadeiro, prestígio, frutas, entre outros; Recheio e cobertura de Chantilly ou Marshmallow. Conforme termo de referência.	1.138



36491	UND	Bolo simples de cenoura sem cobertura em pedaços de aproximadamente 30g. Ingredientes da massa: farinha de trigo, cenoura, ovos, açúcar, óleo de soja, fermento químico. Alimentação escolar.	30.000
36487	UND	Bolo simples de chocolate sem cobertura em pedaços de aproximadamente 30g. Ingredientes: farinha de trigo, ovos, óleo de soja, açúcar, fermento químico, chocolate em pó. Alimentação escolar.	30.000
36492	UND	Bolo simples de fubá sem cobertura em pedaços de aproximadamente 30g. Ingredientes: fubá, ovos, óleo de soja, fermento em pó, açúcar, farinha de trigo e leite. Alimentação escolar.	30.000
31083	UND	Coffee Break, nas seguintes especificações mínimas: 100 ml de café (não adoçado), leite (quente e frio) e chá (não adoçado); 500 ml de suco natural sabores diversos; 7 unidades de mini salgados (25g cada): coxinha, bolinha de queijo, pastel, empadinha, rissoles de pizza, quibe, pão de queijo, entre outros; 2 unidades de mini sanduiches (25g cada): pão (comum, integral, leite, pão de forma, entre outros) com recheio de (patê, queijo e presunto, frango, queijo com peito de peru, atum), entre outros; 3 unidades de mini doces (25g cada): sonho, bolachas amanteigadas, cupcakes, croissant de goiabada, entre outros; 2 pedaços de bolo (60g cada): nega maluca, laranja com cobertura de chocolate, cenoura com cobertura de chocolate, entre outros. Conforme termo de referência.	2.908
1747	KG	Empadão salgado nas seguintes especificações: Assado; Recheio: frango e catupiry, entre outros conforme termo de referência	246
30471	UND	Kit Lanche, composto por: 1 x-salada (pão de hambúrguer 60 gramas, 1 fatia de presunto, 1	5.020



		fatia de queijo, 1 hambúrguer de carne bovina, 1 folha de alface, 2 rodela de tomate, 1 colher (sopa) de milho verde); 1 lata de refrigerante com 350 ml, sabor cola (pepsi ou coca cola) ou sabor guaraná (antártica ou kuat). Conforme termo de referência.	
17984	UND	Kit lanche, composto por: 1 bebida láctea sabor de chocolate, embalagem com 200ml; 1 maçã de tamanho médio; 1 biscoito mini wafer 30 g sabor chocolate ou baunilha. Conforme termo de referência.	749
30470	UND	Kit lanche, composto por: 1 bebida láctea sabor de chocolate embalagem com 200ml; 1 maçã de tamanho médio; 1 sanduíche (pão francês de 50 gramas, 1 fatia de presunto e 1 fatia de queijo). Conforme termo de referência.	3.184
30815	UND	Kit lanche, composto por: 1 maçã média; 1 sanduíche (pão francês de 50 gramas, 1 fatia de presunto e 1 fatia de queijo). Conforme termo de referência.	1.404
18347	UND	Kit lanche, composto por: 1 suco néctar sabor uva ou laranja, embalagem com 200ml; 1 maçã média; 1 mini bolo sabor chocolate com recheio de chocolate, embalagem com 40g. Conforme termo de referência.	684
12215	UND	Lanche, composto por: 1 sanduíche (pão francês de 50 gramas, 1 fatia de presunto e 1 fatia de queijo). Conforme termo de referência.	1.744
36493	UND	Massa de pizza pré assada sem recheio, redonda com aproximadamente 35 cm de diâmetro. Acondicionada mediante refrigeração. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, azeite e sal. Alimentação escolar.	2.000
1900	CENTO	Mini doces assados: Entre eles: folhadinhas, cupcake,	1.223



		croissant, trouxinha, bomba, carolina, muffin, entre outros; Recheios diversos. Conforme termo de referência	
1831	CENTO	Mini doces fritos: Entre eles: sonhos, churros, pasteizinhos, entre outros. Recheio diversos. Conforme termo de referência.	1.199
27898	CENTO	Mini salgados assados: Entre eles: folhadinhas, croissant, esfirra, enroladinhos, pão de queijo, empadas, entre outros; Recheios diversos. Conforme termo de referência	1.825
27993	CENTO	Mini salgados fritos: Entre eles: coxinhas, quibes, pastéis, rissoles, entre outros; Recheios diversos. Conforme termo de referência.	2.307
1817	CENTO	Mini sanduíches: Entre eles: x-salada; cachorro quente, sanduíche natural, entre outros. Conforme termo de referência.	654
1901	UND	Refeição (marmitex), nas seguintes especificações mínimas: 250 gramas de Arroz branco tipo 1; 150 gramas de feijão preto ou branco; aceitável somente 20 % de caldo; 150 gramas de carne sem osso ou 210 gramas de carne com osso; (vermelha (bovinas e suínas) e branca (aves ou peixes), a carne deverá ser isenta de sebo, não sendo permitido o fornecimento de carne com gordura e do tipo músculo) 150 gramas de guarnição (farofas, legumes cozidos ou fritos, e massas); 100 gramas de salada 02 (dois) tipos de saladas cruas e/ou cozidas; Tempero tipo vinagrete (tomate, cebola, óleo, sal e vinagre; Conforme termo de referência.	41.738
35768	UND	Refeição em bufê comercial composta por: Arroz; Feijão; Massas; 2 tipos de carne; 3 tipos de saladas; Maionese; Farofa. 1 lata de refrigerante com 350 ml sabor cola (pepsi ou coca cola) ou guaraná (antártica ou kuat) ou suco de	1.187



		frutas naturais com 300 ml. Sobremesa. Conforme termo de referência.	
12247	UND	Salada de frutas, composta por: 5 tipos de frutas da estação, exceto banana; Frutas devidamente picadas; Sem adição de açúcar; Acondicionada em pote descartável (300 ml) com tampa. Conforme termo de referência	672
12239	UND	Sanduíche natural, composto por: Pão de forma integral, recheado com frango desfiado temperado, maionese, alface e cenoura ralada. Conforme termo de referência.	2.266
30818	UND	Suco de laranja nas seguintes especificações mínimas: Sem gás; Com vitaminas A, C e E; Embalagem de 300 ml. Conforme termo de referência.	1.860
12428	UND	Suco tipo néctar nas seguintes especificações mínimas: Ingredientes: suco concentrado, aroma natural, água, acidulante ácido cítrico; Sabores variados; Embalagem tipo caixa multilaminada cartonada impressa; Embalagem com 1 litro.	3.781
53759	LITRO	Café pronto para consumo, nas seguintes especificações: Café coado, preparado com café torrado e moído de primeira qualidade, água potável filtrada, disponibilizado nas versões com açúcar e sem açúcar, conforme solicitação do setor, servido quente e acondicionado em recipiente térmico adequado para conservação da temperatura e qualidade do produto. Deverá apresentar aroma e sabor característicos, sem impurezas ou alterações.	732
53760	LITRO	Leite com café, nas seguintes especificações: Bebida pronta para consumo, preparada com leite integral e café coado, utilizando café torrado e moído de primeira qualidade, podendo ser fornecida com açúcar ou sem açúcar, conforme solicitação	666



		da Setor. Deverá ser servida quente, apresentar cor, aroma e sabor característicos, isenta de impurezas ou alterações, e acondicionada em recipiente térmico apropriado para manter a temperatura e a qualidade do produto durante o transporte e a distribuição.	
53761	CENTO	Docinhos confeccionados de forma artesanal ou industrializada, preparados com ingredientes de primeira qualidade, nas seguintes variedades: brigadeiro, beijinho, dois amores, entre outros sabores similares. Cada unidade deverá possuir peso mínimo de 25 (vinte e cinco) gramas, apresentar formato uniforme, acabamento adequado, decoração compatível com o tipo do produto, textura e sabor característicos, sendo fornecida fresca, própria para consumo e acondicionada em embalagens apropriadas que garantam a higiene, integridade e conservação até a entrega.	409

5.1.1. Os quantitativos indicados na tabela acima são meramente estimados e foram definidos com base no histórico de contratações anteriores e projeção de novas demandas, não obrigando, porém, a contratação integral, por se tratar de Sistema de Registro de Preços.

5.1.2. O cronograma de entrega será definido por cada Secretaria no momento da emissão do empenho.

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

6.1. Nos termos da cláusula terceira deste Estudo Técnico Preliminar – ETP, as soluções identificadas no mercado apresentam os seguintes valores estimados:

Produto	UN	Especificação	QTD	VLR	TOTAL
15829	KG	Bolo caseiro, nas seguintes especificações: Sabores	2.160	46,15	99.684,00



		diversos: chocolate com cobertura de chocolate, cenoura com cobertura de chocolate, coco, limão, laranja, abacaxi, fubá cremoso, entre outros. Conforme termo de referência.			
1565	KG	Bolo doce, nas seguintes especificações: Sabores diversos: brigadeiro, prestígio, frutas, entre outros; Recheio e cobertura de Chantilly ou Marshmallow. Conforme termo de referência.	1.138	75,35	85.748,30
36491	UND	Bolo simples de cenoura sem cobertura em pedaços de aproximadamente 30g. Ingredientes da massa: farinha de trigo, cenoura, ovos, açúcar, óleo de soja, fermento químico. Alimentação escolar.	30.000	2,00	60.000,00
36487	UND	Bolo simples de chocolate sem cobertura em pedaços de aproximadamente 30g. Ingredientes: farinha de trigo, ovos, óleo de soja, açúcar, fermento químico, chocolate em pó. Alimentação escolar.	30.000	2,00	60.000,00
36492	UND	Bolo simples de fubá sem cobertura em pedaços de aproximadamente 30g. Ingredientes: fubá, ovos, óleo de soja, fermento em pó, açúcar, farinha de trigo e leite. Alimentação escolar.	30.000	2,00	60.000,00
31083	UND	Coffee Break, nas seguintes especificações mínimas: 100 ml de café (não adoçado), leite (quente e frio) e chá (não adoçado); 500 ml de suco natural sabores diversos; 7 unidades de mini salgados (25g cada): coxinha, bolinha de queijo, pastel, empadinha, rissoles de pizza, quibe, pão de queijo, entre outros; 2 unidades de mini sanduiches (25g cada): pão (comum, integral, leite, pão de forma, entre outros) com recheio de (patê, queijo e presunto, frango, queijo com peito de peru, atum), entre outros; 3 unidades de mini doces (25g cada): sonho, bolachas amanteigadas, cupcakes, croissant de goiabada, entre outros; 2 pedaços de bolo (60g cada): nega maluca, laranja com	2.908	36,80	107.014,40



		cobertura de chocolate, cenoura com cobertura de chocolate, entre outros. Conforme termo de referência.			
1747	KG	Empadão salgado nas seguintes especificações: Assado; Recheio: frango e catupiry, entre outros conforme termo de referência	246	68,90	16.949,40
30471	UND	Kit Lanche, composto por: 1 x-salada (pão de hambúrguer 60 gramas, 1 fatia de presunto, 1 fatia de queijo, 1 hambúrguer de carne bovina, 1 folha de alface, 2 rodela de tomate, 1 colher (sopa) de milho verde); 1 lata de refrigerante com 350 ml, sabor cola (pepsi ou coca cola) ou sabor guaraná (antártica ou kuat). Conforme termo de referência.	5.020	28,15	141.313,00
17984	UND	Kit lanche, composto por: 1 bebida láctea sabor de chocolate, embalagem com 200ml; 1 maçã de tamanho médio; 1 biscoito mini wafer 30 g sabor chocolate ou baunilha. Conforme termo de referência.	749	15,20	11.384,80
30470	UND	Kit lanche, composto por: 1 bebida láctea sabor de chocolate embalagem com 200ml; 1 maçã de tamanho médio; 1 sanduíche (pão francês de 50 gramas, 1 fatia de presunto e 1 fatia de queijo). Conforme termo de referência.	3.184	15,95	50.784,80
30815	UND	Kit lanche, composto por: 1 maçã média; 1 sanduíche (pão francês de 50 gramas, 1 fatia de presunto e 1 fatia de queijo). Conforme termo de referência.	1.404	10,00	14.040,00
18347	UND	Kit lanche, composto por: 1 suco néctar sabor uva ou laranja, embalagem com 200ml; 1 maçã média; 1 mini bolo sabor chocolate com recheio de chocolate, embalagem com 40g. Conforme termo de referência.	684	14,60	9.986,40
12215	UND	Lanche, composto por: 1 sanduíche (pão francês de 50 gramas, 1 fatia de presunto e 1 fatia de queijo). Conforme termo de referência.	1.744	8,90	15.521,60
36493	UND	Massa de pizza pré assada sem recheio, redonda com	2.000	8,10	16.200,00



		aproximadamente 35 cm de diâmetro. Acondicionada mediante refrigeração. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, azeite e sal. Alimentação escolar.			
1900	CENTO	Mini doces assados: Entre eles: folhadinhas, cupcake, croissant, trouxinha, bomba, carolina, muffin, entre outros; Recheios diversos. Conforme termo de referência	1.223	175,95	215.186,85
1831	CENTO	Mini doces fritos: Entre eles: sonhos, churros, pasteizinhos, entre outros. Recheio diversos. Conforme termo de referência.	1.199	134,05	160.725,95
27898	CENTO	Mini salgados assados: Entre eles: folhadinhas, croissant, esfirra, enroladinhos, pão de queijo, empadas, entre outros; Recheios diversos. Conforme termo de referência	1.825	143,40	261.705,00
27993	CENTO	Mini salgados fritos: Entre eles: coxinhas, quibes, pastéis, rissoles, entre outros; Recheios diversos. Conforme termo de referência.	2.307	98,75	227.816,25
1817	CENTO	Mini sanduíches: Entre eles: x-salada; cachorro quente, sanduíche natural, entre outros. Conforme termo de referência.	654	309,65	202.511,10
1901	UND	Refeição (marmite), nas seguintes especificações mínimas: 250 gramas de Arroz branco tipo 1; 150 gramas de feijão preto ou branco; aceitável somente 20 % de caldo; 150 gramas de carne sem osso ou 210 gramas de carne com osso; (vermelha (bovinas e suínas) e branca (aves ou peixes), a carne deverá ser isenta de sebo, não sendo permitido o fornecimento de carne com gordura e do tipo músculo) 150 gramas de guarnição (farofas, legumes cozidos ou fritos, e massas); 100 gramas de salada 02 (dois) tipos de saladas cruas e/ou cozidas; Tempero tipo vinagrete (tomate, cebola, óleo, sal e vinagre; Conforme termo de referência.	41.738	28,05	1.170.750,90
35768	UND	Refeição em bufê comercial composta por: Arroz; Feijão; Massas; 2 tipos de carne; 3 tipos	1.187	44,55	52.880,85



		de saladas; Maionese; Farofa. 1 lata de refrigerante com 350 ml sabor cola (pepsi ou coca cola) ou guaraná (antártica ou kuat) ou suco de frutas naturais com 300 ml. Sobremesa. Conforme termo de referência.			
12247	UND	Salada de frutas, composta por: 5 tipos de frutas da estação, exceto banana; Frutas devidamente picadas; Sem adição de açúcar; Acondicionada em pote descartável (300 ml) com tampa. Conforme termo de referência	672	11,45	7.694,40
12239	UND	Sanduíche natural, composto por: Pão de forma integral, recheado com frango desfiado temperado, maionese, alface e cenoura ralada. Conforme termo de referência.	2.266	13,65	30.930,90
30818	UND	Suco de laranja nas seguintes especificações mínimas: Sem gás; Com vitaminas A, C e E; Embalagem de 300 ml. Conforme termo de referência.	1.860	9,35	17.391,00
12428	UND	Suco tipo néctar nas seguintes especificações mínimas: Ingredientes: suco concentrado, aroma natural, água, acidulante ácido cítrico; Sabores variados; Embalagem tipo caixa multilaminada cartonada impressa; Embalagem com 1 litro.	3.781	14,55	55.013,55
53759	LITRO	Café pronto para consumo, nas seguintes especificações: Café coado, preparado com café torrado e moído de primeira qualidade, água potável filtrada, disponibilizado nas versões com açúcar e sem açúcar, conforme solicitação do setor, servido quente e acondicionado em recipiente térmico adequado para conservação da temperatura e qualidade do produto. Deverá apresentar aroma e sabor característicos, sem impurezas ou alterações.	732	14,90	10.906,80
53760	LITRO	Leite com café, nas seguintes especificações: Bebida pronta para consumo, preparada com leite integral e café coado, utilizando café torrado e moído de primeira qualidade, podendo ser	666	15,25	10.156,50



		fornecida com açúcar ou sem açúcar, conforme solicitação da Setor. Deverá ser servida quente, apresentar cor, aroma e sabor característicos, isenta de impurezas ou alterações, e acondicionada em recipiente térmico apropriado para manter a temperatura e a qualidade do produto durante o transporte e a distribuição.			
53761	CENTO	Docinhos confeccionados de forma artesanal ou industrializada, preparados com ingredientes de primeira qualidade, nas seguintes variedades: brigadeiro, beijinho, dois amores, entre outros sabores similares. Cada unidade deverá possuir peso mínimo de 25 (vinte e cinco) gramas, apresentar formato uniforme, acabamento adequado, decoração compatível com o tipo do produto, textura e sabor característicos, sendo fornecida fresca, própria para consumo e acondicionada em embalagens apropriadas que garantam a higiene, integridade e conservação até a entrega.	409	133,85	54.744,65

6.2. Optou-se pelo uso da Média dos valores obtidos durante pesquisa de mercado, que resultou no valor estimado de R\$ 3.227.041,40 (Três milhões, duzentos e vinte e sete mil, quarenta e um reais e quarenta centavos) para este Estudo Técnico Preliminar.

6.3. Em relação à solução eleita como a mais vantajosa, além do orçamento apresentado pelo fornecedor, foram consultadas as seguintes fontes, em atendimento à disciplina do art. 23, da Lei nº. 14.133, de 2021, e do Decreto Municipal nº. 29213, de 2023:

- Banco de Preços;
- PE 74/2024 TB.

7. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

7.1. Contratação por lotes.

Lote 1			
	Quant.	Valor Unit.	Valor Total
27898 - Mini salgados assados: Entre eles: folhadinhas, croissant, esfirra, enroladinhos, pão de queijo, empadas, entre outros: Recheios diversos. Conforme termo de referência.	1.825	143,40	261.705,00



27993 - Mini salgados fritos: Entre eles: coxinhas, quibes, pastéis, rissoles, entre outros; Recheios diversos. Conforme termo de referência.	2.307	98,75	227.816,25
1817 - Mini sanduíches: Entre eles: x-salada; cachorro quente, sanduíche natural, entre outros. Conforme termo de referência.	654	309,65	202.511,10
1747 - Empadão salgado nas seguintes especificações: Assado; Recheio: frango e catupiry, entre outros Conforme termo de referência.	246	68,90	16.949,40

Lote 2			
	Quant.	Valor Unit.	Valor Total
36487 - Bolo simples de chocolate sem cobertura em pedaços de aproximadamente 30g. Ingredientes: farinha de trigo, ovos, óleo de soja, açúcar, fermento químico, chocolate em pó. Alimentação escolar.	30.000	2,00	60.000,00
36491 - Bolo simples de cenoura sem cobertura em pedaços de aproximadamente 30g. Ingredientes da massa: farinha de trigo, cenoura, ovos, açúcar, óleo de soja, fermento químico. Alimentação escolar.	30.000	2,00	60.000,00
36492 - Bolo simples de fubá sem cobertura em pedaços de aproximadamente 30g. Ingredientes: fubá, ovos, óleo de soja, fermento em pó, açúcar, farinha de trigo e leite. Alimentação escolar.	30.000	2,00	60.000,00
15829 - Bolo caseiro, nas seguintes especificações: Sabores diversos: chocolate com cobertura de chocolate, cenoura com cobertura de chocolate, coco, limão, laranja, abacaxi, fubá cremoso, entre outros. Conforme termo de referência.	2.160	46,15	99.684,00
1565 - Bolo doce, nas seguintes especificações: Sabores diversos: brigadeiro, prestígio, frutas, entre outros; Recheio e cobertura de Chantilly ou Marshmallow. Conforme termo de referência.	1.138	75,35	85.748,30
1900 - Mini doces assados: Entre eles: folhadinhas, cupcake, croissant, trouxinha, bomba, carolina, muffin, entre outros; Recheios diversos. Conforme termo de referência.	1.223	175,95	215.186,85
1831 - Mini doces fritos: Entre eles: sonhos, churros, pasteizinhos, entre outros. Recheio diversos. Conforme termo de referência.	1.199	134,05	160.725,95

Lote 3			
	Quant.	Valor Unit.	Valor Total
30470 - Kit lanche, composto por: 1 bebida láctea sabor de chocolate embalagem com 200ml; 1 maçã de tamanho médio; 1 sanduíche (pão francês de 50 gramas, 1 fatia de presunto e 1 fatia de queijo). Conforme termo de referência.	3.184	15,95	50.784,80
30471 - Kit Lanche, composto por: 1 x-salada (pão de hambúrguer 60 gramas, 1 fatia de presunto, 1 fatia de queijo, 1 hambúrguer de carne bovina, 1 folha de alface, 2 rodela de tomate, 1 colher (sopa) de milho verde);	5.020	28,15	141.313,00



1 lata de refrigerante com 350 ml, sabor cola (pepsi ou coca cola) ou sabor guaraná (antártica ou kuat). Conforme termo de referência.			
17984 - Kit lanche, composto por: 1 bebida láctea sabor de chocolate, embalagem com 200ml; 1 maçã de tamanho médio; 1 biscoito mini wafer 30 g sabor chocolate ou baunilha. Conforme termo de referência.	749	15,20	11.384,80
30815 - Kit lanche, composto por: 1 maçã média; 1 sanduíche (pão francês de 50 gramas, 1 fatia de presunto e 1 fatia de queijo). Conforme termo de referência.	1.404	10,00	14.040,00
18347 - Kit lanche, composto por: 1 suco néctar sabor uva ou laranja, embalagem com 200ml; 1 maçã média; 1 mini bolo sabor chocolate com recheio de chocolate, embalagem com 40g. Conforme termo de referência.	684	14,60	9.986,40

Lote 4			
	Quant.	Valor Unit.	Valor Total
31083 - Coffee Break, nas seguintes especificações mínimas: 100 ml de café (não adoçado), leite (quente e frio) e chá (não adoçado); 500 ml de suco natural sabores diversos; 7 unidades de mini salgados (25g cada): coxinha, bolinha de queijo, pastel, empadinha, rissoles de pizza, quibe, pão de queijo, entre outros; 2 unidades de mini sanduiches (25g cada): pão (comum, integral, leite, pão de forma, entre outros) com recheio de (patê, queijo e presunto, frango, queijo com peito de peru, atum), entre outros; 3 unidades de mini doces (25g cada): sonho, bolachas amanteigadas, cup cakes, croissant de goiabada, entre outros; 2 pedaços de bolo (60g cada): nega maluca, laranja com cobertura de chocolate, cenoura com cobertura de chocolate, entre outros. Conforme termo de referência.	2.908	36,80	107.014,40

Lote 5			
	Quant.	Valor Unit.	Valor Total
12428 - Suco tipo néctar nas seguintes especificações mínimas: Ingredientes: suco concentrado, aroma natural, água, acidulante ácido cítrico; Sabores variados; Embalagem tipo caixa multilaminada cartonada impressa; Embalagem com 1 litro.	3.781	14,55	55.013,55
12247 - Salada de frutas, composta por: 5 tipos de frutas da estação, exceto banana; Frutas devidamente picadas; Sem adição de açúcar; Acondicionada em pote descartável (300 ml) com tampa. Conforme termo de referência.	672	11,45	7.694,40
30818 - Suco de laranja nas seguintes especificações mínimas: Sem gás; Com vitaminas A, C e E; Embalagem de 300 ml. Conforme termo de referência.	1.860	9,35	17.391,00



Lote 6			
	Quant.	Valor Unit.	Valor Total
1901 - Refeição (marmitex), nas seguintes especificações mínimas: 250 gramas de Arroz branco tipo 1; 150 gramas de feijão preto ou branco; aceitável somente 20 % de caldo; 150 gramas de carne sem osso ou 210 gramas de carne com osso; (vermelha (bovinas e suínas) e branca (aves ou peixes), a carne deverá ser isenta de sebo, não sendo permitido o fornecimento de carne com gordura e do tipo músculo) 150 gramas de guarnição (farofas, legumes cozidos ou fritos, e massas); 100 gramas de salada 02 (dois) tipos de saladas cruas e/ou cozidas; Tempero tipo vinagrete (tomate, cebola, óleo, sal e vinagre; Conforme termo de referência.	41.738	28,05	1.170.750,90

Lote 7			
	Quant.	Valor Unit.	Valor Total
35768 - Refeição em bufê comercial composta por: Arroz; Feijão; Massas; 2 tipos de carne; 3 tipos de saladas; Maionese; Farofa. 1 lata de refrigerante com 350 ml sabor cola (pepsi ou coca cola) ou guaraná (antártica ou kuat) ou suco de frutas naturais com 300 ml. Sobremesa. Conforme termo de referência.	1.187	44,55	52.880,85

Lote 8			
	Quant.	Valor Unit.	Valor Total
12239 - Sanduíche natural, composto por: Pão de forma integral, recheado com frango desfiado temperado, maionese, alface e cenoura ralada. Conforme termo de referência.	2.266	13,65	30.930,90
12215 - Lanche, composto por: 1 sanduíche (pão francês de 50 gramas, 1 fatia de presunto e 1 fatia de queijo). Conforme termo de referência.	1.744	8,90	15.521,60

Lote 9			
	Quant.	Valor Unit.	Valor Total
36493 - Massa de pizza pré assada sem recheio, redonda com aproximadamente 35 cm de diâmetro. De procedência fresca. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, azeite e sal. Produto embalado para garantir o manuseio e sua higiene. Para utilização na alimentação escolar.	2.000	8,10	16.200,00



Lote 10			
	Quant.	Valor Unit.	Valor Total
53759 - Café pronto para consumo, nas seguintes especificações: Café coado, preparado com café torrado e moído de primeira qualidade, água potável filtrada, disponibilizado nas versões com açúcar e sem açúcar, conforme solicitação do setor, servido quente e acondicionado em recipiente térmico adequado para conservação da temperatura e qualidade do produto. Deverá apresentar aroma e sabor característicos, sem impurezas ou alterações.	732	14,90	10.906,80
53760 - Leite com café, nas seguintes especificações: Bebida pronta para consumo, preparada com leite integral e café coado, utilizando café torrado e moído de primeira qualidade, podendo ser fornecida com açúcar ou sem açúcar, conforme solicitação da Setor. Deverá ser servida quente, apresentar cor, aroma e sabor característicos, isenta de impurezas ou alterações, e acondicionada em recipiente térmico apropriado para manter a temperatura e a qualidade do produto durante o transporte e a distribuição.	666	15,25	10.156,50
Lote 11			
	Quant.	Valor Unit.	Valor Total
53761 - Docinhos confeccionados de forma artesanal ou industrializada, preparados com ingredientes de primeira qualidade, nas seguintes variedades: brigadeiro, beijinho, dois amores, entre outros sabores similares. Cada unidade deverá possuir peso mínimo de 25 (vinte e cinco) gramas, apresentar formato uniforme, acabamento adequado, decoração compatível com o tipo do produto, textura e sabor característicos, sendo fornecida fresca, própria para consumo e acondicionada em embalagens apropriadas que garantam a higiene, integridade e conservação até a entrega.	409	133,85	54.744,65

7.1.1. Consultando-se o mercado, infere-se que os itens que compõem cada lote são fornecidos pelas mesmas empresas do segmento, de sorte que o agrupamento de itens em lotes não acarretará restrição à competitividade.

7.2. O recebimento será nas Secretarias localizadas nos endereços indicados nos formulários dos requisitantes anexos junto as suas requisições ao compras.

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

8.1. Para o atendimento satisfatório da necessidade do Município e, conforme prática usual do mercado para o objeto deste Estudo Técnico Preliminar – ETP, são necessários os seguintes requisitos para a contratação:

8.1.1. As bebidas do tipo refrigerante, suco e bebida láctea deverão ser entregues geladas, com embalagem original do fabricante, intactas e devidamente higienizadas.

8.1.2. Os alimentos deverão ser entregues bem acondicionados, em embalagens térmicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos.

8.1.3. Coffee break para alimentação escolar:



8.1.3.1. Bolo simples de chocolate: sem cobertura em pedaços de aproximadamente 30g. Ingredientes: farinha de trigo, ovos, óleo de soja, açúcar, fermento químico, chocolate em pó. Para utilização na alimentação escolar.

8.1.3.2. Bolo simples de cenoura: sem cobertura em pedaços de aproximadamente 30g. Ingredientes da massa: farinha de trigo, cenoura, ovos, açúcar, óleo de soja, fermento químico. Para utilização na alimentação escolar.

8.1.3.3. Bolo simples de fubá: sem cobertura em pedaços de aproximadamente 30g. Ingredientes: fubá, ovos, óleo de soja, fermento em pó, açúcar, farinha de trigo e leite. Para utilização na alimentação escolar.

8.1.3.4. Massa de pizza: pré assada sem recheio, redonda com aproximadamente 35 cm de diâmetro. De procedência fresca. Produto embalado para garantir o manuseio e sua higiene. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, azeite e sal. Para utilização na alimentação escolar.

8.1.4. Bolo:

8.1.4.1. Bolo caseiro doce, cortado em pedaços. Sugestões de sabores: chocolate com cobertura de chocolate, cenoura com cobertura de chocolate, coco, limão, laranja, abacaxi, fubá cremoso, entre outros diversos tipos, a ser escolhido pela contratante.

8.1.5. Coffee Break:

8.1.5.1. Para cada unidade de coffee break deverá ser disponibilizado: 02 (dois) sachês de açúcar, 02 (dois) sachês de adoçante, 03 (três) copos descartáveis de 200 ml, 02 (dois) copos descartáveis de 50ml, 05 (cinco) guardanapos de papel, 02 (dois) mexedores para café e chá e 02 (dois) pratos pequenos descartáveis.

8.1.5.2. Realizar a organização e disposição dos alimentos e insumos sobre a mesa, separando-os por categoria.

8.1.5.3. Disponibilizar toalha de tecido branca, limpa e passada para a mesa.

8.1.5.4. O café, chá e leite deverão estar acondicionados em garrafas térmicas higienizadas e devidamente identificadas com o tipo de bebida.

8.1.5.5. Os sucos deverão estar em embalagem longa vida original do fabricante, contendo 1 (um) litro.

8.1.5.6. Os mini salgados, mini sanduiches, doces e bolos deverão ser servidos em embalagens diversificadas e devidamente separadas por tipo.

8.1.5.7. O coffee break deverá estar organizado e pronto para recepção com no mínimo 30 (trinta) minutos de antecedência ao evento, com os alimentos devidamente embalados para conservação da temperatura até o momento de serem consumidos.

8.1.5.8. O recheio e tipo de salgado, mini sanduíche, docinhos e os sabores dos sucos, serão definidos pela contratante no momento da solicitação;

8.1.5.9. Cardápio mínimo do Coffe Break: a ser oferecido por pessoa:

- 100 ml de café (não adoçado), leite (quente e frio) e chá (não adoçado);
- 500 ml de suco natural sabores diversos;



- 7 unidades de mini salgados (25g cada): coxinha, bolinha de queijo, pastel, empadinha, rissoles de pizza, quibe, pão de queijo, entre outros;
- 2 unidades de mini sanduíches (25g cada): pão (comum, integral, leite, pão de forma, entre outros) com recheio de (patê, queijo e presunto, frango, queijo com peito de peru, atum), entre outros;
- 3 unidades de mini doces (25g cada): sonho, bolachas amanteigadas, cupcakes, croissant de goiabada, entre outros;
- 2 pedaços de bolo (60g cada): nega maluca, laranja com cobertura de chocolate, cenoura com cobertura de chocolate, entre outros.

8.1.6. Empadão salgado

1.2.4.1 Deverá ser entregue cortado em pedaços. Os recheios serão definidos pela contratante no momento da solicitação. Entre eles: frango e catupiry, entre outros recheios.

8.1.7. Kit Lanches e sanduíche natural

8.1.7.1. Deverão ser preparados nas instalações da contratada.

8.1.7.2. Os itens (pão, queijo, presunto, hambúrguer, alface, tomate, milho verde, frango, cenoura) deverão ser entregues com sua consistência firme e coloração apropriada para os produtos, de forma íntegra e sem amassados.

8.1.7.3. O sanduíche deverá ser embalado individualmente;

8.1.7.4. Mini bolo pronto com sabor de chocolate com recheio de chocolate, embalagem contendo 40g.

8.1.7.5. Biscoito Mini Waffer sabor Chocolate ou Baunilha, embalagem de 30g.

8.1.7.6. Maçã com casca íntegra e lisa, sem amassados ou manchas, embalada individualmente.

8.1.7.7. Bebida láctea com sabor de chocolate, embalagem com 200ml.

8.1.7.8. Suco néctar com sabor de uva ou laranja, embalagem tetra pack.

8.1.7.9. Refrigerante lata com 350 ml, sabor cola (pepsi ou coca cola) ou sabor guaraná (antártica ou kuat).

8.1.7.10. Deverá acompanhar o lanche 2 guardanapos de papel branco nas medidas 30cm por 30cm.

8.1.7.11. O kit lanche deverá ser entregue em embalagem plástica (sacola), confeccionada em polietileno, cor branca, própria para armazenamento de alimentos.

8.1.8. Mini doces fritos ou assados:

8.1.8.1. Os recheios e tipos dos mini doces fritos ou assados serão definidos pela contratante no momento da solicitação.

8.1.8.2. Mini doces assados: folhadinhas, cupcake, croissant, trouxinha, bomba, carolina, muffin, entre outros. Recheios diversos.

8.1.8.3. Mini doces fritos: Entre eles: sonhos, churros, pasteizinhos, entre outros.
Recheios diversos.

8.1.9. Mini salgadinhos fritos ou assados:

8.1.9.1. Os recheios e tipos dos mini salgados fritos ou assados serão definidos pela contratante no momento da solicitação.



8.1.9.2. Mini Salgados fritos: coxinhas, quibes, pastéis (carne, queijo, frango com catupiry, palmito), bolinhas (queijo, frango, carne), rissoles (carne, pizza, palmito, queijo), entre outros tipos e recheios.

8.1.9.3. Mini Salgados assados: folhadinhas (frango com catupiry), croissant (presunto, queijo e peito de peru), esfirra (carne, frango com requeijão), enroladinhos (salsicha, presunto e queijo), pão de queijo, empadas (frango, queijo), entre outros tipos e recheios.

8.1.9.4. Os mini salgados deverão ser fritos ou assados com no máximo 01(uma) hora antes da entrega.

8.1.10. Refeição (marmitex):

8.1.10.1. As refeições marmitex deverão conter no mínimo 700 gramas de refeição e 100 gramas de saladas (gramatura da refeição considerada depois de pronta).

8.1.10.2. As refeições deverão ser preparadas nas instalações da contratada.

8.1.10.3. As refeições deverão estar acondicionadas em embalagens descartáveis de isopor com tampa, em formato redondo para os pratos quentes, acompanhando talheres descartáveis, conforme modelo no Anexo II.

8.1.10.4. As refeições marmitex deverão ser entregues conforme CARDÁPIO do Anexo I.

- 250 gramas de Arroz branco tipo 1;
- 150 gramas de Feijão: preto ou branco; aceitável somente 20% de caldo;
- 150 gramas de carne sem osso ou 210 gramas de carne com osso; (vermelha (bovinas e suínas) e branca (aves ou peixes), conforme o cardápio do dia, obedecendo ao peso de 150g por refeição. A carne deverá ser isenta de sebo, não sendo permitido o fornecimento de carne com gordura e do tipo músculo.)
- 150 gramas de guarnição; (farofas, legumes cozidos ou fritos e massas, conforme o cardápio do dia, obedecendo ao peso de 150g por refeição.)
- 100 gramas de salada, acondicionada separadamente em pote transparente descartável e com tampa (enviar 02 (dois) tipos de saladas cruas e/ou cozidas, já higienizadas e cortadas, obedecendo ao peso mínimo de 100g por refeição, não podendo o cardápio das saladas se repetir durante a semana)
- Tempero tipo vinagrete (tomate, cebola, óleo, sal e vinagre) em pote transparente descartável com tampa. Conforme modelo anexo II.

8.1.10.5. As refeições deverão ser mantidas a uma temperatura superior a 60°C até o momento final da distribuição e ser transportadas em caixas térmicas de polietileno com isolamento térmico.

8.1.10.6. As saladas deverão ser mantidas a uma temperatura inferior a 10°C. até o momento final da distribuição e ser transportadas em caixas térmicas de polietileno com isolamento térmico.

8.1.10.7. As refeições marmitex e a saladas, deverão ser entregues bem fechadas e intactas em local definido pela Contratante.



8.1.10.8. As refeições marmiteix deverão ser preparadas conforme as Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados estabelecidos na Resolução - RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002 da ANVISA.

8.1.11. Salada de fruta

8.1.11.1. Deverá conter 5 tipos de frutas da estação, exceto banana (opções: abacaxi, kiwi, uvas rosas, melancia, manga, uvas brancas, mamão, melão, maçã, tangerina, laranja e ameixa preta, entre outros diversos tipos). Frutas devidamente picadas, higienizadas, sem adição de açúcar. Acondicionada em pote descartável transparente, com tampa, com capacidade de 300 ml.

8.1.12. Refeição em Bufê Comercial:

8.1.12.1. As refeições deverão ser servidas nas dependências da Contratada, nos horários de almoço e jantar.

8.1.12.2. A Contratada deverá servir os alimentos em ambiente apropriado, limpo, arejado, bem iluminado, com temperatura correta para cada alimento.

8.1.12.3. A Contratada deverá disponibilizar louças e talheres apropriados e em bom estado de conservação; cadeiras e mesas em quantidade suficiente e todos os insumos necessários para refeições.

8.1.12.4. A Contratada deverá disponibilizar pessoal para serviço de apoio: garçons e/ou garçonetes.

8.1.13. A Contratada deverá possuir banheiro masculino e feminino e para portadores de necessidades especiais.

8.1.14. Café pronto para consumo

8.1.14.1. Coado com água potável filtrada e preparado com café torrado e moído de primeira qualidade;

8.1.14.2. Servido com açúcar ou sem conforme solicitação do setor, quente e acondicionado em recipiente térmico adequado para conservação da temperatura e qualidade do produto.

8.1.15. Leite com café

8.1.15.1. Servido com leite integral e café coado com água potável filtrada e café torrado e moído de primeira qualidade;

8.1.15.2. Servido com açúcar ou sem conforme solicitação do setor, quente e acondicionado em recipiente térmico adequado para conservação da temperatura e qualidade do produto.

8.1.16. Docinhos

8.1.16.1. Confeccionados de forma artesanal ou industrializada, preparados com ingredientes de primeira qualidade;

8.1.16.2. Doces variados e cada unidade com peso de 25g, apresentar formato uniforme, acabamento adequado, decoração compatível com o tipo de produto;

8.1.16.3. Textura e sabor característico, próprio para consumo.

8.1.17. A contratada deverá obedecer às especificações e execução do serviço, levando em consideração a qualidade, quantidade e prazos conforme descrito no termo de referência e no edital.



- 8.2. A administração rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com os termos do Edital e seus anexos.
- 8.3. O não cumprimento das condições dispostas acarretará a anulação do empenho bem como a aplicação das penalidades previstas no edital.
- 8.4. Ficando demais requisitos detalhados no Termo de Referência para este serviço.

9. CONTRATAÇÕES INTERDEPENDENTES E/OU CORRELATAS

- 9.1. Não há contratação interdependentes e/ou correlatas para o objeto pretendido.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

- 10.1. Com a contratação objeto deste ETP, almeja-se alcançar os seguintes objetivos:
- 10.2. Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, evitando contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.
- 10.3. A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELO MUNICÍPIO

- 11.1. Não se vislumbra necessidades de tomada de providências de adequações para a solução a ser contratada.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

- 12.1. Considerando as atividades que serão realizadas para viabilizar a execução do objeto, bem como os resíduos que serão descartados, vislumbram-se os seguintes impactos ambientais possíveis:
- Descarte correto das embalagens recicláveis, bem como também os restos de comida no lixo orgânico.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA

- 13.1 Conforme levantamento de mercado indicado na cláusula terceira deste Estudo Técnico Preliminar, é possível concluir que a solução mais viável, sob os aspectos técnicos, econômicos e ambientais é o Sistema de Registro de Preços para aquisição de lanches, refeições e coffee break.



Telêmaco Borba, 24 de agosto de 2026.

14 RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO DOCUMENTO

Responsável pela elaboração do ETP:

Nome Servidor: Maria Cristina Parolise Ferreira

Matrícula nº: 10235

Cargo/função: Agente Administrativo III

Assinatura: _____

SECRETARIAS REQUISITANTES:

Nome Servidor: Secretarias Municipais

SME/SMTIC/SMCER/SMAS/SGG/SMPUHMA/SMOSP/FMS/SMA

14. ANUÊNCIA DA AUTORIDADE COMPETENTE

1 - De acordo com o ETP elaborado pela área requisitante;

2 – Determino a continuidade dos procedimentos para a contratação pretendida.

Nome da autoridade: Izomar de Oliveira Pucci

Cargo/função: Secretário Municipal de Administração

Assinatura: _____

Izomar de Oliveira Pucci



ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA

Pregão Eletrônico nº ____ / ____

Empresa:

Denominação social:

Inscrição estadual ou municipal:

CNPJ:

Endereço:

E-mail:

Telefone:

Nº do Banco:

Banco:

Agência:

Conta Corrente (com dígito):

Validade da proposta: 90 dias

AMPLA DISPUTA

LOTE 1

Item	Produto - Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Máximo Unitário	Valor Máximo Total
1	Mini salgados assados. Entre eles: folhadinhas, croissant, esfirra, enroladinhos, pão de queijo, empadas, entre outros; Recheios diversos. Conforme termo de referência.	CENTO	1.825,00000		
2	Mini salgados fritos. Entre eles: coxinhas, quibes, pastéis, rissoles, entre outros; Recheios diversos. Conforme termo de referência.	CENTO	2.307,00000		
3	Mini sanduíches. Entre eles: x-salada; cachorro quente, sanduíche natural, entre outros. Conforme termo de referência.	CENTO	654,00000		
4	Empadão salgado nas seguintes especificações: Assado; Recheio: frango e catupiry, entre outros. Conforme termo de referência.	KILOGRAMA	246,00000		

VALOR TOTAL DO LOTE: R\$

LOTE 2

Item	Produto - Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Máximo Unitário	Valor Máximo Total
1	Bolo simples de chocolate sem cobertura em pedaços de aproximadamente 30g. Ingredientes: farinha de trigo, ovos, óleo de soja, açúcar, fermento químico, chocolate em pó. Alimentação escolar.	UNIDADE	30.000,00000		



2	Bolo simples de cenoura sem cobertura em pedaços de aproximadamente 30g. Ingredientes da massa: farinha de trigo, cenoura, ovos, açúcar, óleo de soja, fermento químico. Alimentação escolar.	UNIDADE	30.000,00000		
3	Bolo simples de fubá sem cobertura em pedaços de aproximadamente 30g. Ingredientes: fubá, ovos, óleo de soja, fermento em pó, açúcar, farinha de trigo e leite. Alimentação escolar.	UNIDADE	30.000,00000		
4	Bolo caseiro, nas seguintes especificações: Sabores diversos: chocolate com cobertura de chocolate, cenoura com cobertura de chocolate, coco, laranja, abacaxi, fubá cremoso, entre outros. Conforme termo de referência.	KILOGRAMA	2.160,00000		
5	Bolo doce, nas seguintes especificações: Sabores diversos: brigadeiro, prestígio, frutas, entre outros; Recheio e cobertura de Chantilly ou Marshmallow. Conforme termo de referência.	KILOGRAMA	1.138,00000		
6	Mini doces assados: Entre eles: folhadinhas, cupcake, croissant, trouxinha, bomba, carolina, muffin, entre outros; Recheios diversos. Conforme termo de referência.	CENTO	1.223,00000		
7	Mini doces fritos: Entre eles: sonhos, churros, pasteizinhos, entre outros. Recheio diversos. Conforme termo de referência.	CENTO	1.199,00000		

VALOR TOTAL DO LOTE: R\$

LOTE 3

Item	Produto - Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Máximo Unitário	Valor Máximo Total
1	Kit lanche, composto por: 1 bebida láctea sabor de chocolate embalagem com 200ml; 1 maçã de tamanho médio; 1 sanduíche (pão francês de 50 gramas, 1 fatia de presunto e 1 fatia de queijo). Conforme termo de referência.	UNIDADE	3.184,00000		
2	Kit Lanche, composto por: 1 x-salada (pão de hambúrguer 60 gramas, 1 fatia de presunto, 1 fatia de queijo, 1 hambúrguer de carne bovina, 1 folha de alface, 2 rodela de tomate, 1 colher (sopa) de	UNIDADE	5.020,00000		



	milho verde); 1 lata de refrigerante com 350 ml, sabor cola (pepsi ou coca cola) ou sabor guaraná (antártica ou kuat). Conforme termo de referência.				
3	Kit lanche, composto por: 1 bebida láctea sabor de chocolate, embalagem com 200ml; 1 maçã de tamanho médio; 1 biscoito mini wafer 30 g sabor chocolate ou baunilha. Conforme termo de referência.	UNIDADE	749,00000		
4	Kit lanche, composto por: 1 maçã média; 1 sanduíche (pão francês de 50 gramas, 1 fatia de presunto e 1 fatia de queijo). Conforme termo de referência.	UNIDADE	1.404,00000		
5	Kit lanche, composto por: 1 suco néctar sabor uva ou laranja, embalagem com 200ml; 1 maçã média; 1 mini bolo sabor chocolate com recheio de chocolate, embalagem com 40g. Conforme termo de referência.	UNIDADE	684,00000		

VALOR TOTAL DO LOTE: R\$

LOTE 4

Item	Produto - Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Máximo Unitário	Valor Máximo Total
1	Coffee Break, nas seguintes especificações mínimas: 100 ml de café (não adoçado), leite (quente e frio) e chá (não adoçado); 500 ml de suco natural sabores diversos; 7 unidades de mini salgados (25g cada): coxinha, bolinha de queijo, pastel, empadinha, rissoles de pizza, quibe, pão de queijo, entre outros; 2 unidades de mini sanduíches (25g cada): pão (comum, integral, leite, pão de forma, entre outros) com recheio de (patê, queijo e presunto, frango, queijo com peito de peru, atum), entre outros; 3 unidades de mini doces (25g cada): sonho, bolachas amanteigadas, cup cakes, croissant de goiabada, entre outros; 2 pedaços de bolo (60g cada): nega maluca, laranja com cobertura de chocolate, cenoura com cobertura de	UNIDADE	2.908,00000		



	chocolate, entre outros. Conforme termo de referência.				
VALOR TOTAL DO LOTE: R\$					
LOTE 5					
Item	Produto - Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Máximo Unitário	Valor Máximo Total
1	Suco tipo néctar nas seguintes especificações mínimas: Ingredientes: suco concentrado, aroma natural, água, acidulante ácido cítrico; Sabores variados; Embalagem tipo caixa multilaminada cartonada impressa; Embalagem com 1 litro.	UNIDADE	3.781,00000		
2	Salada de frutas, composta por: 5 tipos de frutas da estação, exceto banana; Frutas devidamente picadas; Sem adição de açúcar; Acondicionada em pote descartável (300 ml) com tampa. Conforme termo de referência.	UNIDADE	672,00000		
3	Suco de laranja nas seguintes especificações mínimas: Sem gás; Com vitaminas A, C e E; Embalagem de 300 ml. Conforme termo de referência.	UNIDADE	1.860,00000		
VALOR TOTAL DO LOTE: R\$					
LOTE 6					
Item	Produto - Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Máximo Unitário	Valor Máximo Total
1	Refeição (marmite), nas seguintes especificações mínimas: 250 gramas de Arroz branco tipo 1; 150 gramas de feijão preto ou branco; aceitável somente 20 % de caldo; 150 gramas de carne sem osso ou 210 gramas de carne com osso; (vermelha (bovinas e suínas) e branca (aves ou peixes), a carne deverá ser isenta de sebo, não sendo permitido o fornecimento de carne com gordura e do tipo músculo) 150 gramas de guarnição (farofas, legumes cozidos ou fritos, e massas); 100 gramas de salada 02 (dois) tipos de saladas cruas e/ou cozidas; Tempero tipo vinagrete	UNIDADE	41.738,00000		



	(tomate, cebola, óleo, sal e vinagre; Conforme termo de referência.				
--	--	--	--	--	--

VALOR TOTAL DO LOTE: R\$

EXCLUSIVOS

LOTE 7

Item	Produto - Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Máximo Unitário	Valor Máximo Total
1	Refeição em bufê comercial composta por: Arroz; Feijão; Massas; 2 tipos de carne; 3 tipos de saladas; Maionese; Farofa. 1 lata de refrigerante com 350 ml sabor cola (pepsi ou coca cola) ou guaraná (antártica ou kuat) ou suco de frutas naturais com 300 ml. Sobremesa. Conforme termo de referência.	UNIDADE	1.187,00000		

VALOR TOTAL DO LOTE: R\$

LOTE 8

Item	Produto - Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Máximo Unitário	Valor Máximo Total
1	Lanche, composto por: 1 sanduiche (pão francês de 50 gramas, 1 fatia de presunto e 1 fatia de queijo). Conforme termo de referência.	UNIDADE	1.744,00000		
2	Sanduiche natural, composto por: Pão de forma integral, recheado com frango desfiado temperado, maionese, alface e cenoura ralada. Conforme termo de referência.	UNIDADE	2.266,00000		

VALOR TOTAL DO LOTE: R\$

LOTE 9

Item	Produto - Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Máximo Unitário	Valor Máximo Total
1	Massa de pizza pré assada sem recheio, redonda com aproximadamente 35 cm de diâmetro. De procedência fresca. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, azeite e sal. Produto embalado para garantir o manuseio e sua higiene. Para utilização na alimentação escolar.	UNIDADE	2.000,00000		

VALOR TOTAL DO LOTE: R\$

LOTE 10



Item	Produto - Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Máximo Unitário	Valor Máximo Total
1	Café pronto para consumo, nas seguintes especificações: Café coado, preparado com café torrado e moído de primeira qualidade, água potável filtrada, disponibilizado nas versões com açúcar e sem açúcar, conforme solicitação do setor, servido quente e acondicionado em recipiente térmico adequado para conservação da temperatura e qualidade do produto. Deverá apresentar aroma e sabor característicos, sem impurezas ou alterações.	LITRO	732,00000		
2	Leite com café, nas seguintes especificações: Bebida pronta para consumo, preparada com leite integral e café coado, utilizando café torrado e moído de primeira qualidade, podendo ser fornecida com açúcar ou sem açúcar, conforme solicitação da Setor. Deverá ser servida quente, apresentar cor, aroma e sabor característicos, isenta de impurezas ou alterações, e acondicionada em recipiente térmico apropriado para manter a temperatura e a qualidade do produto durante o transporte e a distribuição.	LITRO	666,00000		

VALOR TOTAL DO LOTE: R\$

LOTE 11

Item	Produto - Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Máximo Unitário	Valor Máximo Total
1	Docinhos confeccionados de forma artesanal ou industrializada, preparados com ingredientes de primeira qualidade, nas seguintes variedades: brigadeiro, beijinho, dois amores, entre outros sabores similares. Cada unidade deverá possuir peso mínimo de 25 (vinte e cinco) gramas, apresentar formato uniforme, acabamento adequado, decoração compatível com o tipo do produto, textura e sabor característicos, sendo fornecida fresca, própria para consumo e acondicionada em embalagens apropriadas que garantam a higiene,	CENTO	409,00000		



	integridade e conservação até a entrega.				
VALOR TOTAL DO LOTE: R\$					

Observação: A marca e modelo são obrigatórios quando aplicáveis. Em caso de fabricação, o modelo não é obrigatório. Para produtos dos quais não seja possível definir modelo, este requisito fica dispensado.

ATENÇÃO: A fase de lances se dará pelo valor total do LOTE. Após a conclusão da fase de lances a proposta readequada deverá ser anexada conforme Anexo do Modelo II deste Edital, contendo todos os itens que compõem o LOTE e seus respectivos valores unitários.

Local e data

Representante Legal ou Procurador do Licitante
(nome e assinatura)





ANEXO III

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/____

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº ____/____

PREGÃO Nº ____/____

OBJETO: _____

CONTRATANTE: PREFEITURA DE TELÊMACO BORBA - PARANÁ

CONTRATADA: _____

A Prefeitura de Telêmaco Borba, por intermédio da Secretaria de Administração, doravante denominada **GERENCIADOR**, com sede na Praça Dr. Horácio Klabin, 37, Centro, Telêmaco Borba – PR, inscrita no CNPJ sob nº 76.170.240/0001-04, neste ato representado pela Prefeita Municipal, em pleno exercício de seu mandato e funções, **RITA MARA DE PAULA ARAÚJO**, nos termos do que dispõem a Lei nº. 14.133/21, e o Decreto Municipal nº. 29218/23, face ao resultado obtido no **Pregão Eletrônico** ou **Concorrência Eletrônica** nº XXXXX, homologado através do Ato XXXX, resolve formalizar a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, com a(s) empresa(s) **XXX**, doravante denominada(s) **DETENTORA(S) DA ATA**, CNPJ nº XXX, com sede em XXX, neste ato, representada por XXX, consoante as seguintes cláusulas e condições:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata de Registro de Preços tem como objeto a aquisição eventual de XXXXXXXX, conforme as especificações técnicas constantes do Termo de Referência (Anexo I do Edital) e da proposta da **DETENTORA DA ATA**, para atender às demandas do(s) órgão(s) indicado(s) na cláusula 2 desta Ata de Registro de Preços.

1.2. A existência de preços registrados não obriga o(s) órgão(s) a firmar contratações com a **DETENTORA DA ATA** ou a contratar a totalidade dos bens registrados, sendo-lhe(s) facultada a realização de licitação específica para a contratação pretendida.

2. DO GERENCIADOR, DOS PARTICIPANTES E DAS QUANTIDADES REGISTRADAS

2.1. Figura como **GERENCIADOR** da presente Ata de Registro de Preços a Secretaria de Administração, conforme previsto no Decreto Municipal nº. 29218/23.

2.1. Figura como **PARTICIPANTE** da presente Ata de Registro de Preços a Secretaria de XX, com os quantitativos estimados abaixo definidos:

2.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos ou no valor máximo da despesa estabelecidos nesta Ata.

2.3. Os quantitativos previstos poderão ser remanejados pelo **GERENCIADOR** entre os **PARTICIPANTES**, desde que haja prévia anuência do **PARTICIPANTE** que vier a sofrer redução de seu saldo.

2.4. A **DETENTORA DA ATA** poderá aceitar ou não o remanejamento proposto no caso de envolver órgãos ou entidades localizados em regiões distintas com impacto sobre o fornecimento dos bens.

3. DO PREÇO

3.1. A **DETENTORA DA ATA** se compromete a fornecer o(s) item(ns) registrados, de acordo com os seguintes preços:

Item	Produto - Descrição	Marca/Modelo	Unidade	Quantidade	Valor Máximo Unitário	Valor Máximo Total



3.2. Os preços registrados abrangerão os custos diretos e indiretos decorrentes do fornecimento do objeto, incluindo tributos, encargos trabalhistas e comerciais, seguros, despesas de administração, lucro, custos com transporte, frete e demais despesas correlatas.

4. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA E DA PRORROGAÇÃO

4.1. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, contado a partir da divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP e no Boletim Oficial do Município, será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado que as condições e o preço permanecem vantajosos.

4.2. Na prorrogação da Ata, os quantitativos iniciais poderão ser restabelecidos, respeitado o limite máximo inicial.

4.3. A prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços deve ser precedida de ampla pesquisa de mercado, a fim de verificar a adequação dos preços registrados ao mercado no momento da prorrogação, aferida por meio dos parâmetros previstos no art. 23, da Lei Federal nº. 14.133/21 e no Decreto Municipal nº. 29213/23.

5. DO REAJUSTE

5.1. O preço registrado nesta Ata apenas poderá ser reajustado após decorrido 1 (um) ano da data de elaboração do orçamento estimado da licitação, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, fornecido pelo IBGE.

5.2. A **DETENTORA DA ATA** deverá apresentar o pedido formal de reajuste ao **GERENCIADOR** durante a vigência da Ata e antes da data de eventual formalização da prorrogação do seu prazo de vigência, sob pena de preclusão do direito ao reajustamento.

5.3. Aplicado o reajuste na Ata, os contratos formalizados posteriormente à sua concessão já serão firmados com o preço reajustado.

6. DA REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente decorrente de força maior, caso fortuito, fato do príncipe ou fatos imprevisíveis ou previsíveis de efeitos incalculáveis, e for inviável a manutenção da Ata nas condições originalmente pactuadas, o **GERENCIADOR** convocará a **DETENTORA DA ATA** para negociar a redução do preço registrado.

6.2. Quando o preço registrado se tornar superior em virtude da criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais, com comprovada repercussão sobre a Ata, o **GERENCIADOR** convocará a **DETENTORA** para proceder à redução dos preços de acordo com os novos encargos.

6.3. A recusa da **DETENTORA DA ATA** em reduzir seus preços na forma prevista nas cláusulas 6.1 e 6.2 implicará o cancelamento parcial ou integral do registro de preços e a liberação da **DETENTORA DA ATA**, sem aplicação de penalidades administrativas.

6.4. Havendo a liberação da **DETENTORA DA ATA**, nos termos da cláusula 6.3, o **GERENCIADOR** deverá convocar os integrantes do cadastro de reserva, se existente, respeitada a ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.

6.5. Não havendo êxito nas negociações, a Ata de Registro de Preços será cancelada, nos termos do art. 28, do Decreto Municipal nº. 29218/23.

6.6. Quando o preço de mercado se tornar superior ao preço registrado, é facultado à **DETENTORA DA ATA** requerer a revisão dos valores, devendo o pedido ser acompanhado, além de outros documentos necessários face ao objeto e à realidade mercadológica, da seguinte documentação comprobatória:

a) ocorrência de fato imprevisível ou, se previsível, de consequências incalculáveis, posterior à data da apresentação da proposta e da formalização da Ata de Registro de Preços;



- b) demonstração dos impactos diretos e indiretos da alteração no objeto da contratação;
- c) comparativo das características da proposta apresentada pelo fornecedor na licitação em relação à prática de mercado da época, inclusive eventuais percentuais de descontos ofertados à Administração, a fim de se verificar o equilíbrio inicial da avença, com a atual situação caracterizadora do desequilíbrio, através de planilha de formação dos preços e o seu comparativo com o praticado no mercado;
- d) demonstração de que, no cálculo do reequilíbrio, estão sendo consideradas as vantagens oferecidas à Administração ao tempo da formalização da Ata, como descontos de preços ou outros ajustes;
- e) cotações, tabelas e/ou notas fiscais que demonstrem a majoração dos insumos.
- 6.7.** Caso não seja demonstrada a existência de fato superveniente, que torne insubsistente o preço registrado, o pedido será indeferido pelo **GERENCIADOR**, ficando a **DETENTORA DA ATA** obrigada a cumprir as obrigações contidas nesta Ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do art. 28, do Decreto Municipal nº. 29218/23, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº. 14.133/21, e no edital.
- 6.8.** O **GERENCIADOR** decidirá sobre o pedido de revisão no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data de conclusão da instrução do requerimento, não podendo a **DETENTORA DA ATA**, durante esse período, interromper a execução do objeto, salvo mediante expressa autorização do **GERENCIADOR**, sob pena de aplicação das sanções previstas na Lei nº. 14.133/21, e no edital.
- 6.9.** Havendo cancelamento do registro da **DETENTORA DA ATA**, nos termos da cláusula 6.7, o **GERENCIADOR** deverá convocar os fornecedores do cadastro de reserva, se existente, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no § 3º, do art. 15, do Decreto Municipal nº. 29218/23.
- 6.10.** Qualquer revisão nos preços registrados deve ser formalizada mediante termo aditivo e requer a apresentação de nova proposta de preço e/ou nova planilha de custos e formação de preço, conforme o caso.

7. DA ORDEM DE PREFERÊNCIA NO CONSUMO DA ATA

- 7.1.** Se para o mesmo item/lote houver registro de preços distintos, em virtude de cota reservada às microempresas e empresas de pequeno porte, o consumo da Ata deve ocorrer primeiro no item/lote mais vantajoso, devendo ser contratados os demais itens/lotes em sequência apenas após o exaurimento dos quantitativos registrados mais vantajosos.
- 7.2.** Se empresas distintas vencerem cotas ampla e reservada com preços iguais, a cota reservada terá prioridade de contratação.

8. DAS CONTRATAÇÕES DECORRENTES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

- 8.1.** A **DETENTORA DA ATA** está obrigada a celebrar as contratações que dela poderão advir, observadas as condições estabelecidas no Edital, em seus anexos e nesta Ata.
- 8.2.** As contratações decorrentes desta Ata de Registro de Preços serão formalizadas mediante a assinatura de termo de contrato ou retirada da ordem de fornecimento, conforme modelo constante do Anexo X do Edital, respeitado o prazo de vigência desta Ata.
- 8.3.** A **DETENTORA DA ATA** será convocada para assinatura do termo de contrato ou retirada da ordem de fornecimento no prazo de XX dias úteis a contar da convocação, sob pena de decair o direito à contratação.
- 8.4.** O prazo para assinatura do termo de contrato ou para a retirada da ordem de fornecimento poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação da **DETENTORA DA ATA** antes do decurso do prazo assinalado e desde que ocorra motivo justo, aceito pela Administração.
- 8.5.** O não comparecimento ou a recusa injustificada da **DETENTORA DA ATA** em assinar o contrato ou retirar a ordem de fornecimento no prazo assinalado enseja o cancelamento da Ata e a aplicação das penalidades previstas no Edital.



8.5.1. A competência para instauração do processo de apuração e de aplicação de penalidades deve respeitar o disposto nos arts. 7º, incisos XIV e XV e 8º, inciso IX, do Decreto Municipal nº. 29218/23.

8.6. Por ocasião da convocação para assinatura do contrato ou para retirada da ordem de fornecimento, o órgão interessado na contratação deverá consultar a regularidade da **DETENTORA DA ATA** perante o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis), o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), o Cadastro do Município e, ainda, o Cadastro de empresas punidas pelo TCE/PR, bem como verificar a validade dos documentos de habitação fiscal, social e trabalhista apresentados na licitação, por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais, certificando nos autos a regularidade e anexando os documentos obtidos.

8.6.1. Se não for possível atualizar os documentos por meio eletrônico, a **DETENTORA DA ATA** será notificada para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade, mediante a apresentação das respectivas certidões vigentes, sob pena de decair do direito à contratação e haver o cancelamento da Ata.

8.7. Nas hipóteses das cláusulas 8.5 e 8.6, o **GERENCIADOR** poderá convocar os integrantes do cadastro de reserva, se houver observado o disposto no art. 15, do Decreto Municipal nº. 29218/23.

8.8. A contratação individual de itens registrados em lotes de forma aglutinada somente será admitida se comprovada a vantajosidade da aquisição mediante prévia pesquisa de mercado.

8.8.1. A pesquisa de que trata a cláusula 8.8 deverá ser realizada sempre que o intervalo entre a demanda e a data de assinatura da Ata de Registro de Preços, ou entre a demanda e a pesquisa de preços anterior, ultrapassar 180 (cento e oitenta) dias.

8.9. O prazo de vigência dos contratos decorrentes desta Ata está definido na minuta contratual, que consta no Anexo X.

9. DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR DA ATA

9.1. O ÓRGÃO GERENCIADOR deverá:

9.1.1. Assinar, gerenciar e fiscalizar a Ata de Registro de Preços;

9.1.2. Divulgar a Ata e suas eventuais alterações, durante toda a sua vigência;

9.1.3. Autorizar e gerenciar pedidos de consumo dos órgãos participantes e pedidos de adesão dos não participantes;

9.1.4. Observar os quantitativos e limites estabelecidos para os órgãos participantes e não participantes;

9.1.5. Remanejar os quantitativos da Ata, quando cabível;

9.1.6. Conduzir as alterações ou as atualizações dos preços registrados;

9.1.7. Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços, em relação à sua demanda registrada, ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, bem como registrar as ocorrências no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP;

9.1.8. Formalizar a prorrogação do prazo de vigência da Ata, quando cabível;

9.1.9. Convocar os integrantes do Cadastro de Reserva, se houver, em caso de cancelamento parcial ou integral da Ata de Registro de Preços.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA

10.1. A DETENTORA DA ATA obriga-se a:

10.1.1. Manter o preço registrado e demais condições previstas durante todo o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, salvo nas hipóteses previstas neste instrumento;

10.1.2. Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e de eventuais contratações decorrentes, as condições de habilitação exigidas para participação na licitação;



10.1.3. Assinar os contratos ou retirar as ordens de fornecimento decorrentes desta Ata da Registro de Preços no prazo assinalado.

10.1.4. Prestar as informações solicitadas pelo **GERENCIADOR**, durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, no prazo máximo assinalado na solicitação.

10.1.5. Designar preposto para representá-la perante o **GERENCIADOR**, sempre que for necessário.

10.1.6. Executar o objeto nos prazos e condições previstos no termo de referência;

10.1.7. Pleitear eventuais reajustes, respeitada a periodicidade e as condições previstas na cláusula 5 desta Ata.

10.1.7. Cumprir com as demais obrigações previstas na minuta de contrato, Anexo X, desta Ata de Registro de Preços.

11. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃOS NÃO PARTICIPANTES

11.1. A presente Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado dos procedimentos iniciais da licitação para o registro de preços, doravante denominado **NÃO PARTICIPANTE**, mediante anuência do **GERENCIADOR**, atendidas as condições previstas no art. 86, § 2º, da Lei nº 14.133/21 e no art. 31, do Decreto Municipal nº. 29218/23.

11.2. Cada órgão ou entidade **NÃO PARTICIPANTE** poderá aderir a até 50% (cinquenta por cento) do quantitativo dos itens registrados nesta Ata de Registro de Preços.

11.3. A soma de todas as adesões por **NÃO PARTICIPANTES** não poderá exceder ao dobro do quantitativo de cada item registrado, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

11.4. A adesão do **NÃO PARTICIPANTE** requer anuência do **GERENCIADOR** e da **DETENTORA DA ATA** e será autorizada desde que não haja prejuízo para as obrigações decorrentes desta Ata.

11.5. O órgão ou entidade **NÃO PARTICIPANTE** fica vinculado a todas as condições previstas nesta Ata e na minuta contratual.

11.6. A formalização da contratação, pelo órgão ou entidade **NÃO PARTICIPANTE**, deverá ocorrer dentro do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços.

11.7. Cabe ao órgão ou entidade **NÃO PARTICIPANTE** comunicar à **GERENCIADORA** eventual inexecução contratual que caracterize, também, descumprimento das obrigações previstas nesta Ata de Registro de Preços.

12. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. O registro de preços da **DETENTORA DA ATA** será cancelado quando esta:

12.1.1. Descumprir as condições nela previstas;

12.1.2. Não mantiver as condições de habilitação exigidas na licitação;

12.1.3. Recusar-se injustificadamente a assinar os contratos ou instrumentos equivalentes decorrentes desta Ata;

12.1.4. Recusar-se a reduzir o preço registrado, na hipótese de este tornar-se superior àqueles praticados no mercado;

12.1.5. Tiver sua falência decretada ou for dissolvida;

12.1.6. Sofrer penalidade administrativa que impeça sua contratação no âmbito do Município de Telêmaco Borba.

12.2. A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada por razões de interesse público ou em decorrência de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento das obrigações nela definidas, devidamente comprovados e justificados.

12.3. Será assegurado o contraditório e a ampla defesa antes do cancelamento da Ata, ressalvadas as hipóteses de que tratam os itens 12.1.4 e 12.2, este último quando o pedido de cancelamento for feito pela própria **DETENTORA DA ATA**.



13. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Comete infração administrativa a **DETENTORA DA ATA** que:

13.1.1. não retirar a ordem de fornecimento ou não assinar o contrato decorrentes desta Ata, dentro do prazo estipulado;

13.1.2. recusar-se a manter os preços registrados após indeferimento do seu pedido de revisão;

13.1.3. deixar de entregar qualquer documento que tenha sido solicitado durante a vigência da Ata, inclusive os relativos à regularidade fiscal;

13.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa;

13.1.5. praticar ato fraudulento;

13.1.6. praticar ato lesivo previsto no art. 5º, da Lei nº 12.846/13.

13.2. Em virtude das infrações acima poderão ser aplicadas as seguintes penalidades:

13.2.1. Multa, de acordo com os seguintes percentuais:

13.2.1.1. De 0,5% a 1% do valor registrado em Ata, para aquele que deixar de entregar a documentação exigida;

13.2.1.2. De 10% sobre o valor registrado em Ata, em caso de recusa em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente ou recusar-se a manter os preços registrados após indeferimento do pedido de revisão;

13.2.1.3. De 20% sobre o valor registrado em Ata, em caso de:

a) apresentação de declaração ou documentação falsa;

b) prática de ato fraudulento;

c) prática de ato lesivo previsto no art. 5º, da Lei nº 12.846/13.

13.2.2. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Telêmaco Borba, respeitada a seguinte dosimetria:

a) deixar de entregar a documentação exigida:

Pena – impedimento pelo período de até 6 meses.

b) recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração:

Pena – impedimento pelo período de até um ano.

c) recusar-se a manter os preços registrados após indeferimento do pedido de revisão:

Pena – impedimento pelo período de até dois anos.

13.2.3. 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, respeitada a seguinte dosimetria:

a) apresentar declaração ou documentação falsa:

Pena – declaração de inidoneidade pelo período de até quatro anos.

b) prática de ato fraudulento:

Pena – declaração de inidoneidade pelo período de até seis anos.

c) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/13:

Pena – declaração de inidoneidade pelo período de até seis anos.

f) para as hipóteses previstas na cláusula **13.2.2** que justifiquem imposição de penalidade mais grave:

Pena – declaração de inidoneidade pelo período de três anos.

13.5. As penalidades aplicáveis em virtude da inexecução total ou parcial do contrato estão previstas no Edital e na minuta do contrato.

13.6. A aplicação das sanções deverá ser precedida de processo administrativo, garantidos os princípios da ampla defesa e contraditório, conforme procedimento definido no edital.

14. DA PUBLICAÇÃO



14.1. Esta Ata de Registro de Preço será publicada no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), e no sítio eletrônico oficial do Município de Telêmaco Borba e ficará disponível durante toda a vigência.

15. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA

15.1. Os prazos, locais e condições de entrega estão previstos no termo de referência, Anexo I, do edital.

16. DO FORO

16.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Telêmaco Borba para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Telêmaco Borba, XX de XXXXXXXXX de XXXX.

PREFEITURA DE TELÊMACO BORBA

CNPJ: 76.170.240/0001-04

Rita Mara de Paula Araújo

Prefeita

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA

CNPJ:

Nome do Representante

CPF:

Função do Representante