



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

CNPJ 76.175.918/0001-33

## EDITAL DE LICITAÇÃO

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 082/2024

Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021

#### 1. INFORMAÇÕES DA LICITAÇÃO

---

- 1.1. Objeto do certame: **Aquisição de gêneros alimentícios para suprir a demanda do Hospital Municipal de Ivaí.**
- 1.2. **Data de início de acolhimento de PROPOSTA:**
- 1.3. 24/10/2024 a partir das 08h00min.
- 1.4. **Data de início da fase de LANCES:**
- 1.5. 07/11/2024 – a partir das 09h00min.
- 1.6. Prazo para solicitar esclarecimento e impugnar o edital: até às 23h59min do dia 04/11/2024.
- 1.7. Valor estimado total da contratação: **R\$ 261.503,70 (duzentos e sessenta e um mil e quinhentos e três reais e setenta centavos).**
- 1.8. Rito da seleção: PREGÃO
- 1.9. Forma da seleção: ELETRÔNICA
- 1.10. Local do certame: <https://bllcompras.com/Home/Login>
- 1.11. Critério de julgamento: MENOR PREÇO POR LOTE DE ITENS.
- 1.12. Modo de disputa: ABERTO
- 1.13. Ordem das etapas: RITO PROCEDIMENTAL COMUM
- 1.14. Benefícios de Micro e Pequenas Empresas - MPE: SIM
- 1.15. LICITAÇÃO COM RESERVA DE COTA DE ATÉ 25% PARA MICROEMPRESAS - ME E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – EPP
- 1.16. Legislação aplicável: Lei nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 025/2023, Decreto Municipal nº 028/2023, Decreto Municipal nº 029/2023 e Decreto Municipal nº 030/2023



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

## **2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

---

### **2.1. Poderão participar desta licitação:**

2.1.1. Os interessados ramo de atividade compatível com o objeto licitado que estiverem previamente credenciados na plataforma de pregão eletrônico e cadastrarem proposta até o horário previsto para o início da sessão.

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

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

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

2.2. Para os itens 002,003 e 004 a participação é exclusiva a microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e nos limites do Art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

### **2.3. Não poderão disputar esta licitação:**

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

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

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

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



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

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

2.3.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

2.3.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

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

2.4. O impedimento de que trata o item 2.3.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.5. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.3.2 e 2.3.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

2.7. O disposto nos itens 2.3.2 e 2.3.3 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.

2.8. A vedação de que trata o item 2.3.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

## 3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

---

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

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

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

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

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

3.2.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.3. 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.

3.4. 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 n.º 14.133, de 2021.

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





# MUNICÍPIO DE IVAÍ

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

- 3.4.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo **“não”** apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 3.5. A falsidade da declaração sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.
- 3.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta até a abertura da sessão pública.
- 3.7. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 3.8. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 3.9. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 3.9.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 3.9.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 3.10. O valor final mínimo final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- 3.10.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
- 3.11. O valor final mínimo final máximo parametrizado na forma do item 3.9 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 3.12. 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.



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

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

## 4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

---

4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos campos indicados (valor/marca/modelo/quantidade), sem incluir informação que possa identificar a sua empresa.

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

4.3. Não será permitido ao licitante oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para cada item.

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

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

4.6. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

4.6.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos;

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

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



# **MUNICÍPIO DE IVAÍ**

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

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

---

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

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

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

4.11. 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.

4.12. O lance deverá ser ofertado pelo valor do Lote ou por item, a depender da forma de julgamento prevista no edital.

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

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

4.15. 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 0,1% (um décimo por cento).

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

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

4.17.1. 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.

4.17.2. 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.

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

4.17.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro,



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

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

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

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

4.21. 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.

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

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

4.24. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, **quando existentes**, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação 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, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

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

4.24.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele





# MUNICÍPIO DE IVAÍ

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

4.24.5. 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:

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

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

4.24.5.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

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

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

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

4.24.6.2. empresas brasileiras;

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

4.24.6.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

4.24.6.5. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada dentre as propostas empatadas.

4.25. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública será convocado o licitante mais bem classificado para negociação, cujos parâmetros serão os orçamentos que fundamentaram o valor estimado.

4.26. Na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

## CNPJ 76.175.918/0001-33

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

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

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

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

4.26.4.1. *Para a análise dos documentos a Pregoeira contará com o apoio da área técnica da Secretaria Requisitante.*

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

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

## 5. DA FASE DE JULGAMENTO

5.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

5.1.1. SICAF;

5.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

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

5.2. 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](#).



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

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

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

5.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

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

5.4. 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, em conformidade com o disposto no edital.

5.5. 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.

5.6. **Será desclassificada a proposta vencedora que:**

5.6.1. conter vícios insanáveis;

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

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

5.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

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

5.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

5.7.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

## CNPJ 76.175.918/0001-33

5.8. 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.

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

## 6. DA FASE DE HABILITAÇÃO

---

6.1. Os documentos de habilitação, 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.

6.2. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

6.3. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam disponíveis no SICAF, ou disponíveis nos respectivos portais, serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no **prazo de 02 (duas) horas**, contado da solicitação do Pregoeiro, podendo ser prorrogado por igual período.

6.4. Preferencialmente todos os documentos de habilitação deverão constar no SICAF.

6.5. **HABILITAÇÃO JURÍDICA, FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA: será verificada por meio do SICAF ou nos respectivos portais, referentes a:**

### Habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista

6.6. Contrato social ou instrumento equivalente;

6.7. Regularidade perante a fazenda federal e a seguridade social;

6.8. Regularidade perante a fazenda estadual ou distrital da sede do licitante;

6.9. Regularidade perante a fazenda municipal da sede do licitante;

6.10. Regularidade junto ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS; e

6.11. Regularidade trabalhista (<http://www.tst.jus.br/certidao>).

6.12. Certidão da Junta Comercial ME/EPP/MEI (com data de emissão e validade, expressa no documento).

6.13. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual, relativo à sede do proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual (com data de emissão e validade, expressa no documento);





# MUNICÍPIO DE IVAÍ

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

6.14. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Municipal, relativo ao domicílio ou sede do proponente pertinente ao ramo de atividade e compatível com o objeto da presente licitação (com data de emissão e validade, expressa no documento)

## **Qualificação Econômico-Financeira**

6.15. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor.

## **Qualificação Técnica**

6.16. Licença Sanitária, Dispensa ou termo equivalente, dentro do Prazo de Validade, expedida pela unidade competente, da sede da empresa licitante, compatível com o objeto licitado.

6.17. Caso algum dos documentos não possa ser obtido no SICAF ou nos respectivos portais, será solicitado o documento comprobatório de regularidade ao licitante.

6.18. Em sendo permitida a participação, o consórcio deverá apresentar junto com documentos de habilitação um compromisso de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados, nos termos previstos no art. 15 da Lei nº 14.133/2021 e demais condições dispostas na Lei.

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

6.20. 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.

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

6.22. 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.

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

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



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

6.25. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

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

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

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

6.27. 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.

6.28. 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.

6.29. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

## **7. DOS RECURSOS**

7.1. 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.

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

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

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

7.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 15 (quinze) minutos.

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



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

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

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

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

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

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

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

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

7.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados nos sítios eletrônicos: <https://bllcompras.com> e <http://www.ivaí.pr.gov.br/>.

## **8. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

---

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

8.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

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

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

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

8.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

8.1.2.4. deixar de apresentar amostra;



# **MUNICÍPIO DE IVAÍ**

## **CNPJ 76.175.918/0001-33**

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

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

8.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

8.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

8.1.5. fraudar a licitação

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

8.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

8.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

8.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

8.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

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

8.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

8.2.1. advertência;

8.2.2. multa;

8.2.3. impedimento de licitar e contratar e

8.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

8.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

8.3.2. as peculiaridades do caso concreto

8.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

8.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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





# MUNICÍPIO DE IVAÍ

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

8.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **40 (quarenta) dias**, a contar da comunicação oficial.

8.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

8.7. A sanção prevista no inciso III do art. 156 da Lei 14.133/2021 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VII e VII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da administração pública direta ou indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo de 03 (três) anos.

8.8. A sanção prevista no inciso IV do art. 156 da Lei 14.133/2021 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI, XII do caput do art. 155 do mesmo diploma normativo, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo de 03 (três) anos e no máximo de 06 (seis) anos.

8.9. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização e ocorrerá nos termos do Decreto Municipal nº 025/2023.

8.10. 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.

8.11. 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.

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



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

## CNPJ 76.175.918/0001-33

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

### 9. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

---

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

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

9.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, *pelo seguinte meio*: <https://bllcompras.com>.

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

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

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

### 10. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

---

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

9.7. 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.

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

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

9.10. 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.

9.11. 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.



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

9.12. 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.

9.13. 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.

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

9.15. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <http://www.ivaí.pr.gov.br/>.

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

- 9.16.1. ANEXO I – Especificação do Objeto e Valor máximo estimado
- 9.16.2. ANEXO II - Termo de Referência
- 9.16.3. ANEXO III – Modelo da Proposta
- 9.16.4. ANEXO VI – Minuta de Termo de Contrato

Ivaí - PR, 23 de outubro de 2024.

**ORLI ANTÔNIO CAMARGO DE CRISTO**  
Prefeito de Ivaí-PR



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

CNPJ 76.175.918/0001-33

## ANEXO I

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 082/2024

#### ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E VALOR MÁXIMO ESTIMADO

##### 1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

---

1.1. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA **Aquisição de gêneros alimentícios** para suprir a demanda do Hospital Municipal de Ivaí.

##### 2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO E REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

---

###### 2.1. Especificação e quantidades:

---





# MUNICÍPIO DE IVAÍ

CNPJ 76.175.918/0001-33



Município de Ivaí  
Solicitação 287/2024

Equipiano

Página:1

<b>Solicitação</b>			
Número	Tipo	Emitted em	Quantidade de itens
287	Aquisição de Material	21/10/2024	19
<b>Solicitante</b>		<b>Processo Gerado</b>	
Código	Nome	Número	
135860-0	ALAN GREGORI MOCELIM	571/2024	
<b>Local</b>			
8	DEPARTAMENTO DE SAUDE		
<b>Órgão</b>			
08	SECRETARIA DE SAUDE		
<b>Forma de pagamento</b>			
Descrição		Tipo	
A PRAZO		Depósito bancário	
<b>Entrega</b>			
Local		Prazo	
		0 Dias	

**Descrição:**  
Aquisição de Generos alimenticios, sendo, em sua maioria, perecíveis como carnes, pães e ovos.

**Justificativa:**  
Necessidade em atender a demanda de generos alimenticios do Hospital Municipal de Ivaí.

Lote					
001 CARNES					
Código	Nome	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor
048877	BISTECA SUÍNA SEM GORDURA: BISTECA SUÍNA SEM GORDURA: Carne suína tipo bisteca, sem gordura aparente, fresca, cheiro característico de carne fresca, magra, limpa, firme, não pegajosa, corte em bifes finos de aproximadamente 08 milímetros, coloração rosada ou levemente esbranquiçada, livre de manchas esverdeadas sabor, odor e aspecto físico característicos de produto fresco, preferencialmente sem gordura, caso haja, esta deve medir no máximo 08 milímetros, devendo apresentar coloração branca cremosa e livre de ulcerações. Embalada em saco plástico transparente, com vedação intacta, deve conter informações referentes ao nome do produto como sendo 'BISTECA SUÍNA', fabricante, data de fabricação e validade. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. Apresentação: Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.	KG	600,00	18,27	10.962,00
048878	PEITO DE FRANGO DESOSSADO: Carne de frango tipo peito de frango desoss PEITO DE FRANGO DESOSSADO: Carne de frango tipo peito de frango desossado, limpo, congelado à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C. Aspecto não pegajoso, livre de manchas esverdeadas, sabor e odor característicos de produto fresco. Embalado em saco plástico transparente, com vedação intacta, deve conter informações referentes ao nome do produto, fabricante, data de fabricação, validade e lote. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. Apresentação: Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.	KG	2.000,00	17,84	35.680,00
048879	PERNIL SUÍNO: PERNIL SUÍNO: Carne suína tipo pernil, fresca, cheiro característico de carne fresca, sem gordura, limpa, congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C. Corte em cubos pequenos, coloração rosada ou levemente esbranquiçada, livre de manchas esverdeadas, sabor e odor característicos do produto fresco, sem gordura aparente. Embalada em saco plástico transparente, com vedação intacta, deve conter informações referentes ao nome do produto como sendo 'PERNIL SUÍNO', fabricante, data de fabricação e validade. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. Apresentação: Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.	KG	500,00	21,09	10.545,00
048880	SOBRECOXA DE FRANGO: carne fresca, limpa, congelado à no mínimo -18°C SOBRECOXA DE FRANGO: carne fresca, limpa, congelado à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C. Aspecto não pegajoso, livre de manchas esverdeadas, sabor e odor característicos de carne fresca. Embalada em saco plástico transparente, com vedação intacta, deve conter informações referentes ao nome do produto como sendo 'SOBRECOXA DE FRANGO', fabricante, data de fabricação, validade e lote. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo	KG	2.000,00	13,61	27.220,00

Emitted por: KEILA STORER BUENO, na versão: 5535 v

23/10/2024 13:33:50



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

## CNPJ 76.175.918/0001-33



### Município de Ivaí

#### Solicitação 287/2024

Equiplano

Página:2

	4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. Apresentação: Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.				
048881	<b>PATINHO BOVINO EM BIFES FINOS:</b> PATINHO BOVINO EM BIFES FINOS: Carne bovina tipo patinho, em bifés finos de, no máximo, 12 milímetros, fresca, cheiro característico de carne fresca, magra, não pegajosa, coloração vermelha (preferencialmente brilhante), livre de manchas esverdeadas, sabor, odor e aspecto físico característicos de produto fresco, ausência de sebos e/ou nervos, ossos ou quaisquer materiais estranhos, embalada em saco plástico transparente, com vedação intacta, deverão conter informações referentes ao nome do produto como sendo 'PATINHO BOVINO', fabricante, data de fabricação e validade. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. Apresentação: Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.	KG	900,00	36,28	32.652,00
048882	<b>MÚSCULO BOVINO EM CUBOS:</b> MÚSCULO BOVINO EM CUBOS: Carne bovina tipo músculo, fresca, cheiro característico de carne fresca, magra, não pegajosa, corte em cubos de aproximadamente 3x3 centímetros (máximo 4x4 centímetros), coloração vermelha (preferencialmente brilhante), livre de manchas esverdeadas, sabor, odor e aspecto físico característicos de produto fresco, ausência de sebos e/ou nervos, ossos ou quaisquer materiais estranhos, embalada em saco plástico transparente, com vedação intacta, deverão conter informações referentes ao nome do produto como sendo 'MÚSCULO BOVINO', fabricante, data de fabricação e validade. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. Apresentação: Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.	KG	600,00	25,52	15.312,00
048883	<b>COSTELINHA SUÍNA EM TIRAS:</b> Carne suína tipo costelinha, fresca, cheiro COSTELINHA SUÍNA EM TIRAS: Carne suína tipo costelinha, fresca, cheiro característico de carne fresca, com pouca gordura, limpa, corte em tiras de aproximadamente 07 cm x 30 cm, coloração rosada ou levemente esbranquiçada, livre de manchas esverdeadas, sabor e odor característicos do produto fresco, sem gordura aparente. Embalada em saco plástico transparente, com vedação intacta, deve conter informações referentes ao nome do produto como sendo 'COSTELINHA SUÍNA', fabricante, data de fabricação e validade. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. Apresentação: Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.	KG	400,00	29,32	11.728,00
048884	<b>SALSICHA:</b> SALSICHA: Salsicha tipo hot dog, congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C, de aspecto não pegajoso, livre de líquido em sua superfície, manchas esverdeadas, sabor e odor característico de produto de ótima qualidade ou qualquer outro indicio de fermentação, apresentado em embalagem transparente com fechamento a vácuo ou devidamente lacrada, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no ministério da agricultura (sip/poa ou sif), data de fabricação e validade. Apresentação: Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos. Marcas de referência: Frimesa, Perdígão, Sadia, Seara.	KG	100,00	19,11	1.911,00
048885	<b>LINGUICINHA DE FRANGO:</b> LINGUICINHA DE FRANGO: carne fresca, limpa, aspecto não pegajoso, com o mínimo de gordura possível, livre de manchas esverdeadas, sabor e odor característico de produto de ótima qualidade, apresentado em embalagem transparente com fechamento a vácuo ou devidamente lacrada, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no ministério da agricultura (sip/poa ou sif), data de fabricação e validade. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. Apresentação: Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.	KG	300,00	22,63	6.789,00
048886	<b>COSTELA PONTA DE PONTA DE AGULHA EM TIRAS (MINGA):</b> COSTELA PONTA DE PONTA DE AGULHA EM TIRAS (MINGA): Carne fresca, limpa, com capa, em tiras, cor avermelhada, subcorte da ponta da agulha, sabor e odor característico de produto de ótima qualidade. Embalada em saco plástico transparente, com vedação intacta, deve conter informações referentes ao nome do produto como sendo 'COSTELA MINGA OU COSTELA PONTA DE AGULHA', fabricante, data de fabricação e validade. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. Apresentação: Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.	KG	300,00	24,50	7.350,00

Emitido por: KEILA STORER BUENO, na versão: 5535 v

23/10/2024 13:33:50



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

## CNPJ 76.175.918/0001-33



### Município de Ivaí

#### Solicitação 287/2024

Equiplano

Página:3

048887	MIGNON SUÍNO: Carne fresca, limpa, resfriada à no máximo 4°C, com capa	KG	500,00	25,46	12.730,00
MIGNON SUÍNO: Carne fresca, limpa, resfriada à no máximo 4°C, com capa, em tiras, coloração rosada ou levemente esbranquiçada, livre de manchas esverdeadas, sabor e odor característicos do produto fresco, sem gordura aparente. Embalada em saco plástico transparente, com vedação intacta, deve conter informações referentes ao nome do produto como sendo 'mingnon suíno', fabricante, data de fabricação e validade. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. Apresentação: Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.					
048888	BACON DEFUMADO:	KG	20,00	30,31	606,20
BACON DEFUMADO: Bacon embalado a vácuo, de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção Estadual).					
TOTAL					173.485,20

Lote					
002 PÃES					
Código	Nome	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor
048889	PÃO INTEGRAL:	UN	600,00	9,77	5.862,00
PÃO INTEGRAL: pão integral, tipo caseiro, rico em fibras, fresco, acondicionado em embalagem individual de plástico atóxico, rotulado com identificação do fabricante, data de fabricação e validade e lote, devidamente vedada, resistente à manipulação e transporte e embalagem eficaz na conservação do produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de mofo parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão mal cozido ou queimado, mal acondicionado, mofado, com pontos pretos ou esbranquiçados, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada. A consistência do pão deverá ser macia e deverá permitir o fatiamento com faca sem espedaçar ou amassar o mesmo. Data de fabricação de até um dia antes da entrega com validade de 05 a 07 dias. Composição: farinha de trigo 100% integral, óleo de origem vegetal ou animal, sal e fermento biológico e água. Livre de conservantes, corantes e aromatizantes e aditivos químicos. Com glúten. Tratando-se do produto fresco, a entrega deverá ser realizada de uma a três vezes na semana livre de custos adicionais de frete. Apresentação pacotes individuais de 450 a 500g.					
048890	PÃO DE FORMA:	UN	600,00	12,35	7.410,00
PÃO DE FORMA: Pão de forma tipo pão branco caseiro, fresco, acondicionado em embalagem individual de plástico atóxico, rotulado com identificação do fabricante, data de fabricação e validade e lote, devidamente vedada, resistente à manipulação e transporte e embalagem eficaz na conservação do produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de mofo parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão mal cozido ou queimado, mal acondicionado, mofado, com pontos pretos ou esbranquiçados, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada. A consistência do pão deverá ser macia e deverá permitir o fatiamento com faca sem espedaçar ou amassar o mesmo. Data de fabricação de até um dia antes da entrega com validade de 05 a 07 dias. Composição: farinha de trigo, óleo de origem vegetal ou animal, sal, açúcar, e fermento biológico e água. Livre de conservantes, corantes e aromatizantes e aditivos químicos. Com glúten. Tratando-se do produto fresco, a entrega deverá ser realizada de uma a três vezes na semana, livre de custos adicionais de frete. Apresentação pacotes individuais de 450 a 500g.					
048891	PÃO MULTIGRÃOS:	UN	400,00	15,68	6.272,00
PÃO MULTIGRÃOS: pão multigrãos, tipo caseiro, rico em fibras, fresco, acondicionado em embalagem individual de plástico atóxico, rotulado com identificação do fabricante, data de fabricação e validade e lote, devidamente vedada, resistente à manipulação e transporte e embalagem eficaz na conservação do produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de mofo parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão mal cozido ou queimado, mal acondicionado, mofado, com pontos pretos ou esbranquiçados, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada. A consistência do pão deverá ser macia e deverá permitir o fatiamento com faca sem espedaçar ou amassar o mesmo. Data de fabricação de até um dia antes da entrega com validade de 05 a 07 dias. Composição: farinha de trigo 100% integral, óleo de origem vegetal ou animal, sal e fermento biológico e água. Livre de conservantes, corantes e aromatizantes e aditivos químicos. Com glúten. Tratando-se do produto fresco, a entrega deverá ser realizada de uma a três vezes na semana livre de custos adicionais de frete. Apresentação pacotes individuais de 450 a 500g.					
TOTAL					19.544,00

Lote					
003 Lote 003					
Código	Nome	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor
048892	OVOS DE GALINHA: ovos de galinha de boa qualidade, frescos, coloração	DZ	500,00	9,83	4.915,00

Emitido por: KEILA STORER BUENO, na versão: 5535 v

23/10/2024 13:33:50



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

CNPJ 76.175.918/0001-33



Município de Ivaí  
Solicitação 287/2024

Equiplano

Página:4

OVOS DE GALINHA: ovos de galinha de boa qualidade, frescos, coloração branca ou vermelha, casca limpa, íntegra, livre de deformações, rachaduras, sujidades e materiais estranhos. Embalagem intacta, limpa, que permita o manuseio do produto sem quebrar, podendo ser caixa de isopor ou papelão, deve conter informações referentes ao nome do produto, fabricante, data de fabricação e validade (mínimo 15 dias). – Apresentação embalagem contendo 12 unidades.

TOTAL 4.915,00

Lote					
004 EXCLUSIVO ME - EPP - LEI 123/2006					
Código	Nome	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor
048875	ACÉM BOVINO EM CUBOS SEM GORDURA: ACÉM BOVINO EM CUBOS SEM GORDURA: Carne bovina tipo acém, fresca, cheiro característico de carne fresca, magra, não pegajosa, corte em cubos de aproximadamente 3x3 centímetros (máximo 4x4 centímetros), coloração vermelha (preferencialmente brilhante), livre de manchas esverdeadas, sabor, odor e aspecto físico característicos de produto fresco, ausência de sebos e/ou nervos, ossos ou quaisquer materiais estranhos, embalada em saco plástico transparente, com vedação intacta, deverão conter informações referentes ao nome do produto como sendo 'ACÉM BOVINO', fabricante, data de fabricação e validade. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. Apresentação: Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para m	KG	1.000,00	32,79	32.790,00
048876	PATINHO BOVINO MOÍDO: PATINHO BOVINO MOÍDO: Carne bovina tipo patinho, moída, fresca, cheiro característico de carne fresca, magra, não pegajosa, coloração vermelha (preferencialmente brilhante), livre de manchas esverdeadas, sabor, odor e aspecto físico característicos de produto fresco, ausência de sebos e/ou nervos, ossos ou quaisquer materiais estranhos, embalada em saco plástico transparente, com vedação intacta, deverão conter informações referentes ao nome do produto como sendo 'PATINHO BOVINO', fabricante, data de fabricação e validade. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. Apresentação: Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.	KG	1.000,00	29,04	29.040,00
				TOTAL	61.830,00
Lote					
005 Lote 005					
Código	Nome	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor
048893	SUCO EM PÓ 1KG: SUCO EM PÓ 1KG: Suco em pó, colorido artificialmente, adoçado, embalado em plástico atóxico devidamente lacrado. Serão desprezadas pacotes de suco com o pó para preparo em endurecido ou que caracterize presença de umidade. Sabores variados: Uva, morango, maracujá, laranja com acerola, tangerina, frutas vermelhas, abacaxi, goiaba, pêssego, framboesa. Apresentação: Embalagem plástico contendo 01 kg. Referências: Qualimax, Apti, Piko.	KG	150,00	11,53	1.729,50
				TOTAL	1.729,50
				TOTAL GERAL	261.503,70





# MUNICÍPIO DE IVAÍ

CNPJ 76.175.918/0001-33

## ANEXO II

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

9.17. Aquisição de produtos alimentícios, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Lote 01 - Carnes			
ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO	QTD.	VALOR MÉDIO UNITÁRIO (R\$)
01	<b>BISTECA SUÍNA SEM GORDURA:</b> Carne suína tipo bisteca, sem gordura aparente, fresca, cheiro característico de carne fresca, magra, limpa, firme, não pegajosa, corte em bifos finos de aproximadamente 08 milímetros, coloração rosada ou levemente esbranquiçada, livre de manchas esverdeadas sabor, odor e aspecto físico característicos de produto fresco, preferencialmente sem gordura, caso haja, esta deve medir no máximo 08 milímetros, devendo apresentar coloração branca cremosa e livre de ulcerações. Embalada em saco plástico transparente, com vedação intacta, deve conter informações referentes ao nome do produto como sendo "BISTECA SUÍNA", fabricante, data de fabricação e validade. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. <b>Apresentação:</b> Embalagem de 01 kg,	600 kg	18,27



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

CNPJ 76.175.918/0001-33

	podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.		
02	<b>PEITO DE FRANGO DESOSSADO:</b> Carne de frango tipo peito de frango desossado, limpo, congelado à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C. Aspecto não pegajoso, livre de manchas esverdeadas, sabor e odor característicos de produto fresco. Embalado em saco plástico transparente, com vedação intacta, deve conter informações referentes ao nome do produto, fabricante, data de fabricação, validade e lote. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. <b>Apresentação:</b> Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.	2.000 kg	17,84
03	<b>PERNIL SUÍNO:</b> Carne suína tipo pernil, fresca, cheiro característico de carne fresca, sem gordura, limpa, congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C. Corte em cubos pequenos, coloração rosada ou levemente esbranquiçada, livre de manchas esverdeadas, sabor e odor característicos do produto fresco, sem gordura aparente. Embalada em saco plástico transparente, com vedação intacta, deve conter informações referentes ao nome do produto como sendo “PERNIL SUÍNO”, fabricante, data de fabricação e validade. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a	500 kg	21,09



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

CNPJ 76.175.918/0001-33

	qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. <b>Apresentação:</b> Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.		
04	<b>SOBRECOXA DE FRANGO:</b> carne fresca, limpa, congelado à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C. Aspecto não pegajoso, livre de manchas esverdeadas, sabor e odor característicos de carne fresca. Embalada em saco plástico transparente, com vedação intacta, deve conter informações referentes ao nome do produto como sendo “SOBRECOXA DE FRANGO”, fabricante, data de fabricação, validade e lote. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. <b>Apresentação:</b> Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.	2.000 kg	13,61
05	<b>PATINHO BOVINO EM BIFES FINOS:</b> Carne bovina tipo patinho, em bifes finos de, no máximo, 12 milímetros, fresca, cheiro característico de carne fresca, magra, não pegajosa, coloração vermelha (preferencialmente brilhante), livre de manchas esverdeadas, sabor, odor e aspecto físico característicos de produto fresco, ausência de sebos e/ou nervos, ossos ou quaisquer materiais estranhos, embalada em saco plástico transparente, com vedação intacta, deverão conter informações referentes ao nome do produto como sendo “PATINHO BOVINO”, fabricante, data de fabricação e validade. O transporte do produto até o local da	900 kg	36,28



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

CNPJ 76.175.918/0001-33

	entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. <b>Apresentação:</b> Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.		
06	<b>MÚSCULO BOVINO EM CUBOS:</b> Carne bovina tipo músculo, fresca, cheiro característico de carne fresca, magra, não pegajosa, corte em cubos de aproximadamente 3x3 centímetros (máximo 4x4 centímetros), coloração vermelha (preferencialmente brilhante), livre de manchas esverdeadas, sabor, odor e aspecto físico característicos de produto fresco, ausência de sebos e/ou nervos, ossos ou quaisquer materiais estranhos, embalada em saco plástico transparente, com vedação intacta, deverão conter informações referentes ao nome do produto como sendo "MÚSCULO BOVINO", fabricante, data de fabricação e validade. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. <b>Apresentação:</b> Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.	600 kg	25,52
07	<b>COSTELINHA SUÍNA EM TIRAS:</b> Carne suína tipo costelinha, fresca, cheiro característico de carne fresca, com pouca gordura, limpa, corte em tiras de aproximadamente 07 cm x 30 cm, coloração rosada ou levemente esbranquiçada,	400 kg	29,32





# MUNICÍPIO DE IVAÍ

CNPJ 76.175.918/0001-33

	livre de manchas esverdeadas, sabor e odor característicos do produto fresco, sem gordura aparente. Embalada em saco plástico transparente, com vedação intacta, deve conter informações referentes ao nome do produto como sendo “COSTELINHA SUÍNA”, fabricante, data de fabricação e validade. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. <b>Apresentação:</b> Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.		
08	<b>SALSICHA:</b> Salsicha tipo hot dog, congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C, de aspecto não pegajoso, livre de líquido em sua superfície, manchas esverdeadas, sabor e odor característico de produto de ótima qualidade ou qualquer outro indício de fermentação, apresentado em embalagem transparente com fechamento a vácuo ou devidamente lacrada, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no ministério da agricultura (sip/poa ou sif), data de fabricação e validade. <b>Apresentação:</b> Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos. <b>Marcas de referência:</b> Frimesa, Perdigão, Sadia, Seara.	100 kg	19,11
09	<b>LINGUICINHA DE FRANGO:</b> carne fresca, limpa, aspecto não pegajoso, com o mínimo de gordura possível, livre de manchas esverdeadas, sabor e odor característico de produto de ótima qualidade, apresentado em embalagem transparente com fechamento a vácuo ou devidamente	300	22,63



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

CNPJ 76.175.918/0001-33

	lacrada, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no ministério da agricultura (sip/poa ou sif), data de fabricação e validade. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. <b>Apresentação:</b> Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.		
10	<b>COSTELA PONTA DE PONTA DE AGULHA EM TIRAS (MINGA):</b> Carne fresca, limpa, com capa, em tiras, cor avermelhada, subcorte da ponta da agulha, sabor e odor característico de produto de ótima qualidade. Embalada em saco plástico transparente, com vedação intacta, deve conter informações referentes ao nome do produto como sendo “COSTELA MINGA OU COSTELA PONTA DE AGULHA”, fabricante, data de fabricação e validade. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. <b>Apresentação:</b> Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.	300 kg	24,50
11	<b>MIGNON SUÍNO:</b> Carne fresca, limpa, resfriada à no máximo 4°C, com capa, em tiras, coloração rosada ou levemente esbranquiçada, livre de manchas esverdeadas, sabor e odor característicos do produto fresco, sem gordura aparente. Embalada em saco plástico transparente, com	500 kg	25,46



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

CNPJ 76.175.918/0001-33

	vedação intacta, deve conter informações referentes ao nome do produto como sendo “mingnon suíno”, fabricante, data de fabricação e validade. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. <b>Apresentação:</b> Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.		
12	<b>BACON DEFUMADO:</b> Bacon embalado a vácuo, de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção Estadual).	20 kg	30,31
<b>Valor Total: R\$ 173.485,20</b>			

Lote 02- Pães			
ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO	QTD.	VALOR MÉDIO UNITÁRIO (R\$)
01	<b>PÃO INTEGRAL:</b> pão integral, tipo caseiro, rico em fibras, fresco, acondicionado em embalagem individual de plástico	600 kg	9,77



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

CNPJ 76.175.918/0001-33

atóxico, rotulado com identificação do fabricante, data de fabricação e validade e lote, devidamente vedada, resistente à manipulação e transporte e embalagem eficaz na conservação do produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de mofos parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão mal cozido ou queimado, mal acondicionado, mofado, com pontos pretos ou esbranquiçados, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada. A consistência do pão deverá ser macia e deverá permitir o fatiamento com faca sem espedaçar ou amassar o mesmo. Data de fabricação de até um dia antes da entrega com validade de 05 a 07 dias. **Composição:** farinha de trigo 100% integral, óleo de origem vegetal ou animal, sal e fermento biológico e água. Livre de conservantes, corantes e aromatizantes e aditivos químicos. Com glúten. Tratando-se do produto fresco, a entrega deverá ser realizada de uma a três vezes na semana livre de custos adicionais de frete. Apresentação pacotes individuais de 450 a 500g.

02

**PÃO DE FORMA:** Pão de forma tipo pão branco caseiro, fresco, acondicionado em embalagem individual de plástico atóxico, rotulado com identificação do fabricante, data de fabricação e validade e lote, devidamente vedada, resistente à manipulação e transporte e embalagem eficaz na conservação do produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de mofos parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão mal cozido ou queimado, mal acondicionado, mofado, com pontos pretos ou esbranquiçados, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada. A consistência do pão deverá ser macia e deverá permitir o fatiamento com faca sem espedaçar ou amassar o mesmo.

600 kg

12,35





# MUNICÍPIO DE IVAÍ

CNPJ 76.175.918/0001-33

	Data de fabricação de até um dia antes da entrega com validade de 05 a 07 dias. <b>Composição:</b> farinha de trigo, óleo de origem vegetal ou animal, sal, açúcar, e fermento biológico e água. Livre de conservantes, corantes e aromatizantes e aditivos químicos. Com glúten. Tratando-se do produto fresco, a entrega deverá ser realizada de uma a três vezes na semana, livre de custos adicionais de frete. <b>Apresentação:</b> Pacotes individuais de 450 a 500g.		
03	<b>PÃO MULTIGRÃOS:</b> pão multigrãos, tipo caseiro, rico em fibras, fresco, acondicionado em embalagem individual de plástico atóxico, rotulado com identificação do fabricante, data de fabricação e validade e lote, devidamente vedada, resistente à manipulação e transporte e embalagem eficaz na conservação do produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de mofo, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão mal cozido ou queimado, mal acondicionado, mofado, com pontos pretos ou esbranquiçados, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada. A consistência do pão deverá ser macia e deverá permitir o fatiamento com faca sem espedaçar ou amassar o mesmo. Data de fabricação de até um dia antes da entrega com validade de 05 a 07 dias. <b>Composição:</b> farinha de trigo 100% integral, óleo de origem vegetal ou animal, sal e fermento biológico e água. Livre de conservantes, corantes e aromatizantes e aditivos químicos. Com glúten. Tratando-se do produto fresco, a entrega deverá ser realizada de uma a três vezes na semana livre de custos adicionais de frete. <b>Apresentação:</b> Pacotes individuais de 450 a 500g.	400 kg	15,68
<b>Valor Total: R\$ 19.544,00</b>			



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

CNPJ 76.175.918/0001-33

## Lote 03- Ovos de Galinha

ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO	QTD.	VALOR MÉDIO UNITÁRIO (R\$)
01	<b>OVOS DE GALINHA:</b> ovos de galinha de boa qualidade, frescos, coloração branca ou vermelha, casca limpa, íntegra, livre de deformações, rachaduras, sujidades e materiais estranhos. Embalagem intacta, limpa, que permita o manuseio do produto sem quebrar, podendo ser caixa de isopor ou papelão, deve conter informações referentes ao nome do produto, fabricante, data de fabricação e validade (mínimo 15 dias). <b>Apresentação:</b> embalagem contendo 12 unidades.	500 kg	9,83
Valor Total: R\$ 4.915,00			

## Lote 04- Exclusivo ME-EPP Lei 123/2006

ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO	QTD.	VALOR MÉDIO UNITÁRIO (R\$)
01	<b>ACÉM BOVINO EM CUBOS SEM GORDURA:</b> Carne bovina tipo acém, fresca, cheiro característico de carne fresca, magra, não pegajosa, corte em cubos de aproximadamente 3x3 centímetros (máximo 4x4 centímetros), coloração vermelha (preferencialmente brilhante), livre de manchas esverdeadas, sabor, odor e aspecto físico característico de produto fresco, ausência de sebos e/ou nervos, ossos ou quaisquer materiais estranhos, embalada em saco plástico transparente, com vedação intacta, deverão conter informações referentes ao	1.000 kg	32,79



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

CNPJ 76.175.918/0001-33

	<p>nome do produto como sendo “ACÉM BOVINO”, fabricante, data de fabricação e validade. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima.</p> <p><b>Apresentação:</b> Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.</p>		
02	<p><b>PATINHO BOVINO MOÍDO:</b> Carne bovina tipo patinho, moída, fresca, cheiro característico de carne fresca, magra, não pegajosa, coloração vermelha (preferencialmente brilhante), livre de manchas esverdeadas, sabor, odor e aspecto físico característicos de produto fresco, ausência de sebos e/ou nervos, ossos ou quaisquer materiais estranhos, embalada em saco plástico transparente, com vedação intacta, deverão conter informações referentes ao nome do produto como sendo “PATINHO BOVINO”, fabricante, data de fabricação e validade. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. <b>Apresentação:</b> Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.</p>	1.000 kg	29,04
<b>Valor Total: R\$ 61.830,00</b>			



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

CNPJ 76.175.918/0001-33

## Lote 05- Suco em pó

ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO	QTD.	VALOR MÉDIO UNITÁRIO (R\$)
01	<b>SUCO EM PÓ 1KG:</b> Suco em pó, colorido artificialmente, adoçado, embalado em plástico atóxico devidamente lacrado. Serão desprezadas pacotes de suco com o pó para preparo endurecido ou que caracterize presença de umidade. Sabores variados: Uva, morango, maracujá, laranja com acerola, tangerina, frutas vermelhas, abacaxi, goiaba, pêssego, framboesa. <b>Apresentação:</b> Embalagem plástico contendo 01 kg. <b>Referências:</b> Qualimax, Apti, Piko.	150 uni.	1.729,50
<b>Valor Total: R\$ 1.729,50</b>			

9.18. O objeto desta contratação enquadra-se como bem de consumo, conforme art. 2º, inciso III, do Decreto Municipal nº 030/2023.

9.19. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses, prorrogável nos termos da Lei nº 14.133/2021.

9.20. O índice de reajuste a ser aplicado corresponde ao: IPCA

9.21. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

9.22. Nas hipóteses descritas no art. 95 da Lei nº 14.133/2021, poderá ser dispensado termo contratual.

## FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

10.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

10.2. O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual, pois ainda não foi confeccionado por este Município, porém o objeto tem previsão nas leis orçamentárias e é de uso essencial pela Administração e constará no Plano a ser confeccionado.

## DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

CNPJ 76.175.918/0001-33

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

## ANÁLISE DOS RISCOS DA CONTRATAÇÃO

---

Na contratação de gêneros alimentícios, o principal risco a ser considerado é a entrega de alimentos de baixa qualidade ou não condizentes com o descritivo dos itens em edital.

No caso de carnes, por se tratar de alimentos perecíveis se faz necessário o transporte refrigerado em temperatura adequada, considerando temperatura média de 4°C para carnes refrigeradas e -10°C para congeladas. O não cumprimento desta norma pode comprometer a conservação e qualidade do alimento.

Os alimentos deverão estar devidamente embalados, as quais não devem estar violadas, danificadas por sujidades ou quaisquer outros fatores, visto que a embalagem garante a segurança e integridade do produto.

Em todos os casos de alimentos que passam por processo de manipulação, estes devem ser feitas em local apropriado com a higiene adequada, devendo o local responsável por esta manipulação sofrer rigorosas práticas de limpeza e sanitização. Neste mesmo quesito, é indispensável que o fornecedor esteja regular com os órgãos reguladores e licença sanitária.

## REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

---

### Sustentabilidade:

13.1. O objeto possui critérios de inovação e/ou desenvolvimento nacional sustentável? Quais os critérios de inovação e/ou desenvolvimento?

O objeto não possui critérios de inovação ou desenvolvimento sustentável por sua própria natureza, mas serão adotadas medidas de segurança, visando diminuir possíveis impactos ambientais causados.

### Subcontratação e Participação de Consórcios

13.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual, tendo em vista que não se admite esta exigência para fornecimento de bens, pois a natureza do objeto é padronizada e indivisível.

13.3. Não será vedada a participação de empresas em consórcio.





# MUNICÍPIO DE IVAÍ

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

## Benefícios para ME e EPP (Lei Complementar nº 123/06)

13.4. Serão aplicados os benefícios, conforme tratado no ETP, que no caso concreto constarão no edital de licitação.

## MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

### Condições de Entrega

14.1. O prazo de entrega será de no máximo 10 dias úteis, contados da solicitação formal.

14.2. A periodicidade da entrega dos itens ocorrerá da seguinte forma:

Itens	Prazo de entrega	Observações
1 – Carnes	Os itens deverão estar disponíveis para entrega no máximo 02 dias após a emissão da requisição. As entregas deverão ser realizadas minimamente 02 vezes na semana (Terça e Quinta-feira), podendo ser solicitadas entregas esporádicas além das datas previstas conforme demanda da secretaria solicitante.	Quando se tratar de itens cárneos picados ou moídos, ou que exijam manipulação, estes deverão ser fabricados no máximo em 48 horas anteriores à entrega. Serão rejeitadas carnes com nomenclaturas diferentes daquelas contidas no descritivo de cada item ou sem etiqueta de identificação e/ou data de fabricação e validade.
2 – Pães e ovos	Os itens deverão estar disponíveis para entrega no máximo 02 dias após a emissão da requisição. As entregas deverão ser realizadas minimamente 03 vezes na semana (Segunda, Quarta e Sexta-feira).	Os itens panificados deverão ser fabricados nas 24 horas anteriores à entrega a fim de garantir o fornecimento de alimentos frescos e aptos para consumo.
3 – Suco em pó	Prazo de entrega de 05 dias a contar da data de emissão da requisição.	

Destaca-se que a montagem do cardápio é feita semanal/mensalmente, não sendo viável para a solicitante fazer o planejamento anual deste, dado diferenças quantitativas e qualitativas na demanda anual, bem como a necessidade de constante ajustes no decorrer dos meses. Deste modo, para facilitar a construção da proposta de preços por parte das empresas, sugere-se considerar o cronograma de entrega dos itens contidos nos diferentes lotes.



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

14.3. Caso não seja possível a entrega/execução na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

14.4. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço Hospital Municipal de Ivaí, Rua Rio Branco nº 05, Ivaí/PR, CEP 84.460-000.

14.5. Na entrega dos itens de carne, estes deverão possuir registro nos serviços de inspeção no Brasil para produtos de origem animal: SIF, SIE e SIM, indicando que os estabelecimentos produtores são registrados para comercializar e atendem aos critérios para produção, manipulação e armazenamento adequado. Caso a carne a ser entregue não possua tais registros, a contratada deverá apresentar um documento do estabelecimento fornecedor que comprove as exigências de inspeção, garantindo que o produto está em conformidade com as normas legais.

## **MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

---

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

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

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

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

### **Obrigações específicas do contratado**

15.5. Tais serão as obrigações do contratado, bem como as demais estabelecidas na minuta do Contrato.

- 1) Os preços dos gêneros alimentícios deverão incluir todos os impostos, taxas, emolumentos, transportes etc.;
- 2) A contratada deverá comprovar sua regularidade fiscal no ato do pagamento;
- 3) A empresa vencedora deverá entregar o material devidamente conferido e acompanhado da Nota Fiscal com as quantidades constantes na autorização de empenho, no setor indicado no item 3, dentro do prazo acima especificado;



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

## CNPJ 76.175.918/0001-33

- 4) Deverão estar descritos na Nota Fiscal (campo observação) o número da Licitação, número do contrato e número da requisição e/ou empenho a que se refere;
- 5) Substituir produtos que vierem defeituosos, aqueles que apresentem sua integridade corrompida devido o transporte ou ainda produtos não condizentes com o descritivo e marcas indicadas no contrato;
- 6) Os produtos não serão recebidos se o prazo de validade contado da data de entrega for inferior a 06 (seis) meses da validade a partir da data da entrega (para o lote 3);
- 7) Os produtos perecíveis, carnes, pães e ovos, precisam ser frescos e não serão recebidos caso estejam em quaisquer desacordos com as descrições técnicas presentes no contrato;
- 8) Os produtos deverão ser entregues nas embalagens descritas em edital, podendo ser desprezados os produtos que estejam em desacordo com as quantidades ou especificações contidas neste;
- 9) Fornecer e-mail e telefone de contatos atualizados ao setor de compras, para onde devem ser encaminhados as requisições e empenhos.

### Obrigações específicas do Município

15.6. Tais serão as obrigações do contratado, bem como as demais estabelecidas na minuta do Contrato.

- 1) Enviar a requisição e empenho à contratada, contendo o descritivo dos produtos solicitados, a quantidade a ser entregue, bem como o valor total dos produtos;
- 2) Por meio do Setor de Nutrição do Hospital Municipal de Ivaí, ou, em casos específicos, pela diretoria do hospital, os produtos entregues serão conferidos com base nos dados da autorização de empenho (requisição) e no processo licitatório;
- 3) Atestar o material recebido, bem como a nota fiscal/fatura do mesmo;
- 4) Devolver o material recebido entregue em desacordo com as especificações contidas no edital de licitação;
- 5) Notificar a empresa de eventuais atrasos na entrega dos produtos, às suas expensas, no máximo de 10 (dez) dias consecutivos.
- 6) Encaminhar a Nota Fiscal ao setor financeiro para liquidação e pagamento

### Infrações e penalidades do Contrato

15.7. As infrações praticadas pelo contratado serão sancionáveis de acordo com sua gravidade, respeitado o contraditório e a ampla defesa. Desta forma, serão seguidas as sanções previstas nos art.155 e 156 da Lei 14.133/2021, bem como o disposto no art. 42 ao art. 53 do Decreto Municipal nº 025/2023, dispostas no Contrato e no edital.

### Fiscalização e Gestão do Contrato



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

15.8. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, que serão formalmente designados.

15.9. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

15.10. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

15.10.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

15.10.2. Ainda, cabe ao fiscal administrativo o disposto no art. 21 do Decreto Municipal 28/2023.

15.11. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. Além das discriminadas no art. 19 do Decreto Municipal 28/2023.

## **CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

---

### **Recebimento**

8.1. O objeto será recebido provisoriamente pelo fiscal do contrato, assim que o objeto for entregue/executado.

8.2. O objeto será recebido definitivamente pelo gestor do contrato ou comissão de recebimento designada, mediante termo de recebimento, em 05 dias, contados do recebimento provisório.

8.3. Caso o recebimento provisório ou o recebimento definitivo não ocorra no prazo estabelecido, o objeto será considerado tacitamente recebido.



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

## **Prazo de pagamento**

16.4. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 dias contados da entrega do objeto ou da execução do serviço, mediante apresentação da nota fiscal e autorização do fiscal.

16.5. No caso de atraso pelo Contratante, a atualização monetária, remuneração do capital e a compensação da mora, serão objeto de incidência, uma única vez, até o pagamento, da taxa referencial do SELIC – Sistema Especial de Liquidação e de Custódia, acumulado mensalmente.

16.6. As condições de pagamento são compatíveis com a iniciativa privada.

## **Forma de pagamento**

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

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

## **FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO**

---

### **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

17.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA.

17.2. Critério de julgamento pelo MENOR PREÇO

17.3. A contratação será por lotes de itens.

17.4. O modo de disputa será o **Aberto**.

### **Forma de fornecimento**

17.5. O fornecimento do objeto será imediato.

### **Documentos de habilitação:**

Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

### **Habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista**

17.6. Contrato social ou instrumento equivalente;

17.7. Regularidade perante a fazenda federal e a seguridade social;





# MUNICÍPIO DE IVAÍ

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

- 17.8. Regularidade perante a fazenda estadual ou distrital da sede do licitante;
- 17.9. Regularidade perante a fazenda municipal da sede do licitante;
- 17.10. Regularidade junto ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS; e
- 17.11. Regularidade trabalhista (<http://www.tst.jus.br/certidao>).
- 17.12. Certidão da Junta Comercial ME/EPP/MEI (com data de emissão e validade, expressa no documento).
- 17.13. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual, relativo à sede do proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual (com data de emissão e validade, expressa no documento);
- 17.14. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Municipal, relativo ao domicílio ou sede do proponente pertinente ao ramo de atividade e compatível com o objeto da presente licitação (com data de emissão e validade, expressa no documento)

## **Qualificação Econômico-Financeira**

- 17.15. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor.

## **Qualificação Técnica**

- 17.16. Licença Sanitária, Dispensa ou termo equivalente, dentro do Prazo de Validade, expedida pela unidade competente, da sede da empresa licitante, compatível com o objeto licitad.

## **ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

---

- 19.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 261.503,70 (duzentos e sessenta e um mil, quinhentos e três reais e setenta centavos), conforme estudo de mercado e informações contidas neste termo de referência.
- 19.2. Não será confeccionada a matriz de risco no presente caso, pois este não se enquadra nas categorias obrigatórias, conforme disposto no art. 22, §3º, da Lei 14.133/2021.
- 19.3. Data da conclusão da formação de preço 11 de setembro de 2024.

## **ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

---

- 20.1. Existe previsão orçamentária, conforme documentos anexos emitidos pelo setor de finanças, em compatibilidade com as leis orçamentárias.
- 20.2. A contratação será atendida por rubrica orçamentária, conforme documento anexo.



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

Ivaí-PR, 04 de outubro de 2024.

---

Alana Binkoski Tannouri  
Servidora Responsável pela elaboração

**APROVO:**

---

Álan Grégori Mocelim  
Secretário Municipal de Saúde





# MUNICÍPIO DE IVAÍ

CNPJ 76.175.918/0001-33

## ANEXO III MODELO DE PROPOSTA

### 1. DADOS DO FORNECEDOR

Razão social: ..... CNPJ: ..... Endereço: ..... E-mail: ..... Telefone: .....

### 2. DADOS DO RESPONSÁVEL PELA PROPOSTA

Nome: .....

CPF: .....

Declaração de estar enquadrado como MPE - Microempresa, Empresa de Pequeno Porte, Microempreendedor Individual ou sociedade cooperativa, em condições para usufruir do tratamento jurídico diferenciado determinado na Lei Complementar 123/2006, em especial quanto ao § 4º do art. 3º, de que, nos termos do art. 4º da Lei nº 14.133/21, que no ano-calendário de realização da licitação, ainda não celebrei contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte. assim como estar ciente de que será penalizado caso esta declaração for falsa:

☐ declaramos que SIM

### 3. INFORMAÇÕES DA PROPOSTA AJUSTADA

Item	Descrição	Marca	Unid.	Quant.	Preço (R\$)	
					Unitário	Total
01						
02						
Preço total geral						

Valor total geral por extenso: .....

### 4. CONDIÇÕES DA PROPOSTA

Validade desta proposta: 60 (sessenta) dias.

Data: .....

Nome do fornecedor  
Nome do Responsável  
(assinatura)



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

CNPJ 76.175.918/0001-33

## ANEXO IV

CONTRATO Nº \_\_\_\_/2024

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../....., QUE  
FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE IVAÍ-PR, E

.....

**MUNICÍPIO DE IVAÍ**, com sede no(a) ....., na cidade de ..... /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº ....., neste ato representado(a) pelo(a) ..... (cargo e nome), nomeado(a) pelo Decreto nº ....., de ..... de ..... de 20..., CPF: ..... e RG: ....., doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) ....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., em ..... doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por ..... (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal nº 025 e 029/2023 e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Processo Licitatório \_\_\_\_/\_\_\_\_, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

### CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

9.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de **Aquisição de gêneros alimentícios para suprir a demanda do Hospital Municipal de Ivaí**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						

9.1.1. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

9.1.2. O Termo de Referência;

9.1.3. O Edital de Licitação;

9.1.4. A Proposta do contratado; e



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

CNPJ 76.175.918/0001-33

9.1.5. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

## CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

10.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da publicação do extrato no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, sendo permitida a prorrogação, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

### 10.4. Condições de Entrega

10.5. O prazo de entrega será de no máximo 10 dias úteis, contados da solicitação formal.

10.6. A periodicidade da entrega dos itens ocorrerá da seguinte forma:

Itens	Prazo de entrega	Observações
1 – Carnes	Os itens deverão estar disponíveis para entrega no máximo 02 dias após a emissão da requisição. As entregas deverão ser realizadas minimamente 02 vezes na semana (Terça e Quinta-feira), podendo ser solicitadas entregas esporádicas além das datas previstas conforme demanda da secretaria solicitante.	Quando se tratar de itens cárneos picados ou moídos, ou que exijam manipulação, estes deverão ser fabricados no máximo em 48 horas anteriores à entrega. Serão rejeitadas carnes com nomenclaturas diferentes daquelas contidas no descritivo de cada item ou sem etiqueta de identificação e/ou data de fabricação e validade.
2 – Pães e ovos	Os itens deverão estar disponíveis para entrega no máximo 02 dias após a emissão da requisição. As entregas deverão ser realizadas minimamente 03 vezes na semana (Segunda, Quarta e Sexta-feira).	Os itens panificados deverão ser fabricados nas 24 horas anteriores à entrega a fim de garantir o fornecimento de alimentos frescos e aptos para consumo.
3 – Suco em pó	Prazo de entrega de 05 dias a contar da data de emissão da requisição.	

\* Destaca-se que a montagem do cardápio é feita semanal/mensalmente, não sendo viável para a solicitante fazer o planejamento anual deste, dado diferenças quantitativas e qualitativas na demanda anual, bem como a necessidade de constante ajustes no decorrer dos meses. Deste modo, para facilitar a construção da proposta de preços por parte das empresas, sugere-se considerar o cronograma de entrega dos itens contidos nos diferentes lotes.





# MUNICÍPIO DE IVAÍ

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

10.7. Caso não seja possível a entrega/execução na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

10.8. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço Hospital Municipal de Ivaí, Rua Rio Branco nº 05, Ivaí/PR, CEP 84.460-000.

10.9. *Na entrega dos itens de carne, estes deverão possuir registro nos serviços de inspeção no Brasil para produtos de origem animal: SIF, SIE e SIM, indicando que os estabelecimentos produtores são registrados para comercializar e atendem aos critérios para produção, manipulação e armazenamento adequado. Caso a carne a ser entregue não possua tais registros, a contratada deverá apresentar um documento do estabelecimento fornecedor que comprove as exigências de inspeção, garantindo que o produto está em conformidade com as normas legais.*

## **CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)**

11.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

## **CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO**

12.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

## **CLÁUSULA QUINTA - PREÇO**

14.1. Pelo objeto deste contrato, o contratante pagará ao contratado o valor de **R\$ \_\_\_\_\_**, incluídos os tributos incidentes sobre a transação, fretes e demais despesas para a execução do contrato, não cabendo ao contratante nenhum outro ônus.

14.2. As quantidades e preços unitários estão indicadas na proposta ajustada do contratado, que faz parte deste contrato.

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

## **CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)**

16.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 dias contados da entrega do objeto ou da execução do serviço, mediante apresentação da nota fiscal e autorização do fiscal.



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

16.2. No caso de atraso pelo Contratante, a atualização monetária, remuneração do capital e a compensação da mora, serão objeto de incidência, uma única vez, até o pagamento, da taxa referencial do SELIC – Sistema Especial de Liquidação e de Custódia, acumulado mensalmente.

16.3. As condições de pagamento são compatíveis com a iniciativa privada.

## **CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)**

18.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 04/10/2024 (*quatro de outubro de dois mil e vinte e quatro*).

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

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

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

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

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

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

18.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

## **CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)**

**19.1. São obrigações do Contratante:**

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

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



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

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

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

19.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

19.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

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

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

**19.9.1.** A Administração terá o prazo de *30 dias*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

19.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 dias.

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

## **CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO ([art. 92, XIV, XVI e XVII](#))**

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

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

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



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

- 20.4. Os preços dos gêneros alimentícios deverão incluir todos os impostos, taxas, emolumentos, transportes etc.;
- 20.5. A contratada deverá comprovar sua regularidade fiscal no ato do pagamento;
- 20.6. A empresa vencedora deverá entregar o material devidamente conferido e acompanhado da Nota Fiscal com as quantidades constantes na autorização de empenho, no setor indicado no *item 3*, dentro do prazo acima especificado;
- 20.7. Deverão estar descritos na Nota Fiscal (campo observação) o número da Licitação, número do contrato e número da requisição e/ou empenho a que se refere;
- 20.8. Substituir produtos que vierem defeituosos, aqueles que apresentem sua integridade corrompida devido o transporte ou ainda produtos não condizentes com o descritivo e marcas indicadas no contrato;
- 20.9. Os produtos não serão recebidos se o prazo de validade contado da data de entrega for inferior a 06 (seis) meses da validade a partir da data da entrega (para o lote 3);
- 20.10. Os produtos perecíveis, carnes, pães e ovos, precisam ser frescos e não serão recebidos caso estejam em quaisquer desacordos com as descrições técnicas presentes no contrato;
- 20.11. Os produtos deverão ser entregues nas embalagens descritas em edital, podendo ser desprezados os produtos que estejam em desacordo com as quantidades ou especificações contidas neste;
- 20.12. Fornecer e-mail e telefone de contatos atualizados ao setor de compras, para onde devem ser encaminhados as requisições e empenhos.
- 20.13. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 20.14. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 20.15. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 20.16. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes





# MUNICÍPIO DE IVAÍ

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

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

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

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

**20.21.** Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));

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

20.23. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

## **CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

21.1. As partes se obrigam a cumprir a Lei Geral de Proteção de Dados - Lei nº 13.709/2018, no que for cabível em face do objeto deste contrato, em especial a:

21.1.1. guardar sigilo quanto aos dados pessoais aos quais eventualmente tenham acesso em razão da execução do objeto deste contrato;





# MUNICÍPIO DE IVAÍ

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

- 21.1.2. tratar os dados pessoais recebidos de acordo com a finalidade da contratação, de modo legítimo e lícito, entendendo-se por tratamento de dados os atos que se refiram a coleta, produção, recepção, classificação, utilização, acesso, reprodução, transmissão, distribuição, processamento, arquivamento, armazenamento, eliminação, avaliação ou controle da informação, modificação, comunicação, transferência, difusão ou extração de dados;
- 21.1.3. garantir ao titular de dados a consulta gratuita e facilitada aos seus dados pessoais, bem como a forma, duração e finalidade do tratamento;
- 21.1.4. não utilizar os dados pessoais recebidos ou tratá-los com fins discriminatórios, ilícitos, abusivos ou para finalidade distinta da contratação;
- 21.1.5. fazer uso somente dos dados pessoais que forem imprescindíveis à execução do objeto;
- 21.1.6. adotar todas as medidas previstas em lei para evitar o vazamento de dados pessoais que receber ou o acesso por pessoal não autorizado;
- 21.1.7. em caso de vazamento de dados pessoais, adotar as providências necessárias para mitigar as consequências do dano, informando ao contratante, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas:
- 21.1.7.1. a descrição da natureza dos dados pessoais afetados;
  - 21.1.7.2. as informações sobre os titulares envolvidos;
  - 21.1.7.3. a indicação das medidas técnicas e de segurança utilizadas para a proteção dos dados, observados os segredos comercial e industrial;
  - 21.1.7.4. os riscos relacionados ao incidente;
  - 21.1.7.5. os motivos da demora, no caso de a comunicação não ter sido imediata; e
  - 21.1.7.6. as medidas que foram ou que serão adotadas para reverter ou mitigar os efeitos do prejuízo.
- 21.1.8. demonstrar, sempre que solicitado, a adoção de medidas eficazes para comprovar a observância e o cumprimento das normas de proteção de dados;
- 21.1.9. utilizar medidas técnicas e organizacionais de modo a proteger os dados pessoais de tratamento não autorizado;
- 21.1.10. armazenar os dados somente pelo período necessário para cumprir as obrigações contratuais e legais;
- 21.1.11. apagar todos os dados pessoais quando solicitado pelo contratante ou, não sendo possível, justificar com a base legal ou contratual a retenção dos dados;
- 21.1.12. anonimizar os dados pessoais quando solicitado pelo contratante, ou, não sendo possível, justificar com a base legal ou contratual; e



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

21.1.13. não compartilhar com terceiros, em hipótese alguma, os dados pessoais que receber em decorrência do contrato.

21.2. O contratado ficará obrigado a reparar os danos patrimoniais ou morais, individuais ou coletivos, que sua ação ou omissão, no exercício da atividade de tratamento de dados pessoais relativas a este contrato, em violação à legislação de proteção de dados pessoais, causarem ao contratante ou a terceiros, sem prejuízo das demais sanções contratuais.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)**

---

22.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)**

---

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

23.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

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

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

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

23.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

23.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

23.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

23.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

23.1.5. fraudar a licitação



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

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

- 23.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 23.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 23.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

23.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

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

23.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

23.2.1. advertência;

23.2.2. multa;

23.2.3. impedimento de licitar e contratar e

23.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

23.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

23.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

23.3.2. as peculiaridades do caso concreto

23.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

23.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

23.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **40 (quarenta) dias**, a contar da comunicação oficial.

23.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

23.7. A sanção prevista no inciso III do art. 156 da Lei 14.133/2021 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VII e VII do



# MUNICÍPIO DE IVAÍ

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da administração pública direta ou indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo de 03 (três) anos.

23.8. A sanção prevista no inciso IV do art. 156 da Lei 14.133/2021 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI, XII do caput do art. 155 do mesmo diploma normativo, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo de 03 (três) anos e no máximo de 06 (seis) anos.

23.9. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização e ocorrerá nos termos do Decreto Municipal nº 025/2023.

23.10. 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.

23.11. 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.

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

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

## **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)**

24.1. A extinção do presente contrato será regulada pelas normas previstas nos arts. 137 a 139 da Lei nº 14.133/2021.

24.2. A extinção do contrato deverá ser formalmente motivada nos autos, assegurados o contraditório e a ampla defesa.





# MUNICÍPIO DE IVAÍ

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

24.3. Quando a extinção decorrer de culpa exclusiva do contratante, o contratado será ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, bem como terá direito aos pagamentos das parcelas executadas até a data da extinção do contrato.

24.4. Na extinção do contrato determinada por ato unilateral, o contratante poderá reter dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos sofridos e das multas aplicadas, desde que já apurados em processo administrativo.

## **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)**

---

25.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município deste exercício, na dotação a seguir discriminada:

25.2. 08.001.10.301.1001.2041.3.3.90.30.00.00.0.1830

## **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - GESTOR E FISCAL DO CONTRATO**

A fiscalização ficará a cargo da servidora Sr<sup>a</sup>. Regiane Delfrate Santos, e;

A gestão ficará a cargo do servidor Sr<sup>a</sup> Álan Grégori Mocelim.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)**

---

25.3. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – ALTERAÇÕES**

---

26.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

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





# MUNICÍPIO DE IVAÍ

**CNPJ 76.175.918/0001-33**

26.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

## **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – PUBLICAÇÃO**

---

27.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

## **CLÁUSULA DÉCIMA NONA– FORO (art. 92, §1º)**

---

28.1. O foro competente para dirimir qualquer questão contratual é o da comarca de Imbituva.

Ivaí-PR, ..... de ..... de .....

CONTRATANTE

CONTRATADO

Testemunhas: Nome:

CPF

Assinatura:

Nome:

CPF:

Assinatura