**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2024**

**(Processo Administrativo n° 23/2024)**

**REGISTRO DE PREÇOS**

## I – DO PREÂMBULO:

1.1 Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o MUNICIPIO DE MANDAGUAÇU, por meio do setor de licitações, sediado na Rua Bernardino Bogo 175, centro, na cidade de Mandaguaçu, Estado do Paraná, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO-Registro de Preço, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento de menor preço por ITEM, nos termos da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, aplicando-se ao PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital, e as exigências estabelecidas neste Edital.

O procedimento licitatório obedecerá ao disposto na Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, e subsidiariamente, no que couber, as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, e suas alterações, Decreto Municipal 8441/23, e demais legislações e normas regulamentares aplicáveis à espécie e às condições e exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

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

**RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: até as 09h do dia 08/04/2024**

**ABERTURA DAS PROPOSTAS E DISPUTA DE PREÇOS: às 09h do dia 08/04/2024**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**II – DO OBJETO:**

**2.1.** O objeto deste Pregão é o Registro de Preço para aquisição de Carnes para preparo da merenda escolar da rede de ensino municipal de Mandaguaçu, nos moldes do Termo de Referência constante no Anexo I, bem como as condicionantes indicadas no Estudo Técnico preliminar.

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

**2.3.** As despesas decorrentes da contratação, objeto deste Edital, correrão às expensas de recursos orçamentários do Município de Mandaguaçu para o exercício de 2024 (dotação 408/fonte de recursos 0000/0110/Secretaria de Educação).

**2.4. Valor máximo da licitação:** R$ 1.018.935,00 (um milhão e cinquenta e dois reais e quarenta e um centavos)**.** Os valores máximos de cada item constam do **Anexo I**, deste Edital.

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

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

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

**3.1.** O vencedor do certame deverá entregar os produtos que lhe forem adjudicados nos prazos e nas formas estabelecidas no **Anexo I** deste Edital.

**IV – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:**

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

**4.1.1. Quanto à habilitação jurídica:**

1. Registro comercial, no caso de empresário individual;
2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e alterações subsequentes devidamente registradas, em se tratando de sociedade empresarial, e, no caso de sociedade por ações, a ata registrada da assembleia de eleição da diretoria;
3. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
4. Ata, registrada na Junta Comercial, das assembleias que tenham aprovado ou alterado os estatutos em vigor e ata de eleição dos administradores em exercício, no caso de cooperativas;

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

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

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

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

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

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

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

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

**4.3.1.** Em conformidade com a Lei Complementar n. 123/2006, as microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

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

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

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

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

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

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

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

**4.7.** Não poderá participar da licitação a empresa que, mantém em seu quadro social, gerente, diretor, sócio, proprietário, administrador, controlador ou conselheiro que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou colateral, até o terceiro grau, do Prefeito(a), Vice-Prefeito, Vereadores e ocupantes de cargo em comissão ou função de confiança do Município de Mandaguaçu - PR, conforme Súmula 13 do STF e Acórdão nº 2.745/2010 do TCE-PR.

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

**4.**9. A(s) empresa(s) vencedora(s) deverá(ão) apresentar, diretamente ao fiscal do contrato, no prazo de 05 dias úteis, após a assinatura da Ata de Registro de Preço:

- Alvará de Licença Sanitária ou Alvará de Localização e Funcionamento para a prestação dos serviços pertinentes ao objeto da licitação, e também dos os veículos que serão utilizados para entrega dos produtos, emitido pelo órgão competente da Prefeitura do domicílio ou sede do proponente, comprovando a admissão do exercício da atividade com o prazo de validade vigente.

- Cópia da declaração de inspeção veicular válida, referente ao(s) veículo(s) que será(ão) utilizado(s), emitida pela vigilância sanitária do município sede da licitante, declarando que o(s) mesmo(s) encontra-se em perfeitas condições de transporte de congelados/resfriados, as paredes de isolamento térmico e motor de refrigeração, de maneira a não prejudicar a refrigeração do produto alimentício perecível.

- A entrega dos produtos carnes quando os empenhos forem destinados ao setor de alimentação escolar, deverão ser entregues em aproximadamente 13 estabelecimentos de ensino, de segunda a sexta-feira nos seguintes horários: 07:30 ás 11:00h e 13h00 às 16:00h conforme cronograma que será enviado junto com a nota de empenho ao fornecedor. A periodicidade das entregas será semanal ou quinzenal;

- Para o fornecimento dos produtos, deverão ser obedecidas todas as exigências e normas de ordem sanitária, de produção, conservação, transporte e de comercialização; quando instituídas pelas Agências e Órgãos Oficiais reguladores ou fiscalizadores.

- No ato da entrega nenhum produto poderá apresentar prazo de validade inferior a 80% do constante da sua embalagem, ou daquele estabelecido pelas Agências ou Órgãos Oficiais Reguladores, o que for maior;

- Não poderá ceder ou transferir a terceiros, os direitos e obrigações decorrentes do contrato, sem a prévia e expressa concordância do CONTRATANTE.

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

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

- Quando da formalização do instrumento de contrato poderão ser previstos outros direitos e obrigações a critério da administração, nos termos da lei e do Edital.

- Obriga-se a manter durante a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições exigidas para a contratação, devendo comunicar ao CONTRATANTE, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer sua manutenção.

- Quando os produtos não se apresentarem em perfeito estado serão devolvidos e o fornecedor assumirá a reposição sem prejuízo ao Estabelecimento no prazo máximo de 48(quarenta e oito) horas, sob pena de advertência, no caso de ocorrer atraso e o mesmo aplica-se quando o fornecedor deixar de entregar o item na sua totalidade.

**V – DA FORMA DE CREDENCIAMENTO:**

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

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

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

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

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

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

**5.6.** A condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, modificada pela Lei Complementar Federal 147/2014 que garante o usufruto do tratamento diferenciado previsto no Capítulo V da referida Lei, exige ao se credenciar para participar desta licitação a declaração em campo próprio do sistema eletrônico, identificando-se como microempresa ou empresa de pequeno porte.

**5.7.** As declarações referidas no item anterior servirão como comprovação do enquadramento da PROPONENTE como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, conforme o caso, as quais declararão, sob as penas da lei, que cumprem os requisitos legais para a qualificação como “Microempresa” ou “Empresa de Pequeno Porte”, estando aptas a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006.

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

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

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

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

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

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

a) com falência decretada;

b) declaradas inidôneas (art. 87, IV - Lei 8666/93) por qualquer ente ou órgão público da Administração Pública (União, Estados, DF ou Municípios) ou suspensas pelo município de Mandaguaçu/PR;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

d) os valores cotados deverão ser expressos em Real (R$), com apenas 02 (duas) casas após a vírgula.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**8.14.** Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, nos termos do disposto no item 8.11, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço disposto no parágrafo único do art. 7º Decreto nº 10.024/19, mediante justificativa.

**8.15**. Apurado o menor preço, todos os licitantes devem permanecer conectados até que o Pregoeiro possa verificar:

a) se o menor preço foi proposto por licitante enquadrado ou não como EPP, ME ou MEI;

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

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

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

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

**8.20.** O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor. Os licitantes terão 24 horas, contado da solicitação do pregoeiro no sistema, para envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado.

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

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

**8.21.** Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, previamente ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, mediante a consulta nos documentos de habilitação.

**8.22.** Encerrada a etapa de lances da sessão pública, o Pregoeiro efetuará consulta ao cadastro de licitante, para comprovar a regularidade de situação do autor da proposta, cabendo ao Pregoeiro verificar ainda o cumprimento das demais exigências para habilitação especificadas no **item IV – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO** deste Edital.

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

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

**IX – DOS RECURSOS:**

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

**9.2.** Após declarado vencedor, a proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo em até **24 (vinte e quatro) horas,** através do portal eletrônico, manifestando sua **intenção** com registro da síntese das suas razões, sendo-lhe facultada a juntada de memoriais e o inteiro teor das razões de recurso no prazo de 3 (três) dias úteis. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

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

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

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

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

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

**10.1.** O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela(s) licitante(s) vencedora(s) sem justificativa aceita pelo Municipio de Mandaguaçu, sujeitará a licitante à aplicação das penalidades previstas da Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, às seguintes penalidades, conforme a gravidade:

**- Advertência**

**- Multa no percentual de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total da** ata de registro de preços **pela inadimplência das obrigações.**

**- Multa no percentual de 20% (vinte por cento), calculada sobre o valor total da** ata de registro de preços **nos casos de fraude ou atos que importem na inidoneidade da empresa**

**- As multas previstas são cumuláveis, caso constatada a incidência de mais de uma das penalidades;**

**- Suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com o Município de Mandaguaçu, pelo prazo de até 02 (dois) anos;**

**- Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.**

**10.2.** A mora no cumprimento da obrigação, além de sujeitar à contratada a multa, autoriza o CONTRATANTE, em prosseguimento ou na reincidência, a rescindir a ata de registro de preço e a punir o faltoso.

**10.3.** Caso a empresa adjudicada se recuse injustificadamente a assinar a ata de registro de preço, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis contados a partir da data de sua convocação, será aplicada a multa de 10% do valor global da proposta a ser contratada, além de outras sansões cabíveis.

**10.4.** As sanções mencionadas não excluem a aplicação de demais sanções previstas em lei e no Edital, aplicáveis ao caso concreto.

**XI – DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**12.3. Condições de Pagamento:**

**12.3.1.** O pagamento será efetuado até 30 dias após a entrega total das mercadorias e/ou da execução dos serviços, mediante apresentação da Nota Fiscal devidamente recebida pelo preposto da do Municipio de Mandaguaçu-PR.

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

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

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

**12.4. Condições de entrega:** Em até 05 (dias) corridos contados da entrega da Nota de Empenho ao fornecedor.

As entregas deverão ser feitas de segunda a sexta-feira, nos horários entre as **07:30 ás 11:00 e das 13:00 ás 16:00.**

**12.5. Local de entrega ou execução**

1. As entregas serão efetuadas no Município de Mandaguaçu e Distrito de Pulinópolis, sendo que os locais serão informados à empresa fornecedora na ocasião em que lhe for entregue a nota de empenho.
2. O objeto será entregue nos seguintes estabelecimentos:

* **Escola Municipal Barão do Rio Branco, Rua condor, 320, Vila Guadiana, pessoa responsável pelo recebimento Angela.**
* **Escola Municipal Santo Carraro, Travessa D. Pedro I, centro, pessoa responsável pelo recebimento Estella.**
* **Escola Municipal Gilson Belani, Rua Santos Dumont, 1050, Vila Carnelós, pessoa responsável pelo recebimento Anna Cristina.**
* **Escola Municipal Manoela R. M. Da silva, Rua Dario Veloso, 135, Jardim Palmares, pessoa responsável pelo recebimento Gabriela.**
* **Escola Municipal Miguel de Souza, rua Copacabana, Distrito de Pulinópolis, pessoa responsável pelo recebimento Rosilene.**
* **Centro de Educação Infantil Santa Terezinha, Avenida Chapecó, Vila Guadiana. pessoa responsável pelo recebimento Otavia.**
* **Centro Municipal de Educação Infantil Favo de Mel, Rua João Camilo de Souza, 105, Parque Ouro Verde. Pessoa responsável pelo recebimento Solange.**
* **Centro Municipal de Educação Infantil Luiz Gabriel, Rua Copacabana, Distrito de Pulinópolis, pessoa responsável pelo recebimento Neuza.**
* **Centro Municipal de Educação Infantil Menino Jesus, Rua São Vicente, 270, Vila São Vicente, pessoa responsável pelo recebimento Eliane.**
* **Centro Municipal de Educação Infantil Abelhinha, Rua Portugal, 230, Vila São Vicente, pessoa responsável pelo recebimento Kelly.**
* **Centro de Educação Infantil Natalina B. Bacchi, Rua Orlando Emilio de Toledo, 142, Parque Ouro Verde, pessoa responsável pelo recebimento Lucilene.**
* **Secretaria de Educação, Rua Bernardino Bogo, Nº 100, Galeria Itália, 1° andar, pessoa responsável pelo recebimento Pauline, Tamara.**
* **Centro Municipal de Apoio Padagógico e Convivência Durvalino M. Medrado, Rua Tamendaré, s/n.**
* **Centro Municipal de Apoio Pedagógico e Convivência Jorge Amado, Avenida Centenário.**

**12.6 Do recebimento dos produtos:**

**12.6.1.** Os produtos devem ser entregues conforme especificado no Anexo I e recebidos nos seguintes termos:

**12.6.2.** O recebimento será considerado provisório até a verificação da conformidade do produto, entregue com as especificações do objeto licitado, a qual será realizada em até 10 (dez) dias após finalizada a entrega, com o aceite da secretaria requisitante, e só então, será atestada a emissão da nota fiscal;

**12.6.3.** Sendo constatado vícios no produto ou divergências das especificações, o setor responsável recusará o recebimento, dando ciência dos motivos da recusa à contratada, que assumirá todas as despesas daí decorrentes, sem prejuízo das penalidades previstas na lei, devendo, no prazo de 8 (oito) dias corridos, contado a partir da notificação, repor os produtos.

**12.6.4.** Considerar-se-á definitivo o recebimento do objeto deste instrumento, caso não haja manifestação da Contratante, até o prazo final do recebimento provisório.

**12.6.5.** O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da contratada pela perfeita execução da ata de registro de preço, quanto à qualidade, correção e segurança do objeto contratado.

**XIII – DAS CONDIÇÕES DA CONTRATAÇÃO:**

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

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

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

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

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

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

**13.7.** A inexecução total ou parcial da ata de registro de preço enseja a sua rescisão, conforme da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo reconhecidos os direitos da Administração em caso de rescisão administrativa prevista no artigo 77 da citada lei de licitações.

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

**XIV – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:**

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

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

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

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

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

**14.5.** O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, sendo que a falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a revogação da adjudicação ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**XV – DOS ANEXOS:**

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

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

Mandaguaçu/PR, 23 de fevereiro de 2024.

**Mauricio Aparecido da Silva**

Prefeito Municipal

**ANEXO I - EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2024**

# TERMO DE REFERÊNCIA - LEI 14.133/2021

**1. DADOS GERAIS**

* Número do processo: 1.024/2024
* Anexo I : Média dos orçamentos coletados
* Órgão ou entidade demandante: Secretaria Municipal de Educação
* Responsável: Luiz Henrique Bolonhesi Evangelista

**2.CONCEITUAÇÃO DO OBJETO**

**2.1.Objeto a ser contratado:**

O objeto do presente Termo de referência é a contratação de pessoa jurídica através de Registro de Preço para aquisição de Carnes para preparo da merenda escolar da rede de ensino municipal de Mandaguaçu, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas nos instrumentos desse processo.

**2.2.Natureza do objeto**

(X) Aquisição de bens

( ) Serviço comum

( ) Serviço de engenharia

( ) Serviço especial

( ) Execução de obra

( ) Locação

**2.3. Fundamentação da contratação**

O presente documento está baseado no Estudo Técnico Preliminar – ETP - disponível no Processo Administrativo indicado no item 1 deste TR.

**2.4. Há legislação especial que deva ser considerada na contratação?**

( ) Sim

( x ) Não

**2.5. Justificativa da contratação**

Tendo em vista que o processo que consta estes itens têm vigência até março do ano de 2024, faz-se necessário o pedido de compra para que não ocorra o desabastecimento nas Escolas, Centros Municipais de Educação Infantil – CMEIS. O objetivo principal é garantir o atendimento e o bem-estar, visando sempre o melhor desenvolvimento na qualidade total de ensino e aprendizagem dos alunos.

Portanto, esse termo de referência destina-se a aquisição dos produtos citados abaixo através do sistema de Registro de Preços a ser fornecido pela proponente com menor preço, de acordo com as quantidades e especificações para o atendimento nos CMEIS, entidades e escolas para estarem disponibilizados na alimentação dos alunos.

**2.6. Requisitos da contratação**

O fornecedor deverá entregar o material nos locais indicados no termo de referência, localizados no Município de Mandaguaçu, dentro do prazo não superior a 05 (cinco) dias corridos, contados do envio por e-mail da nota de empenho.

A entrega dos produtos dar-se-á na unidade indicada.

**2.7. Análise dos riscos da contratação**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Risco** | **Probabilidade** | **Ação Preventiva** | **Ação de Contingência** | **Responsável** |
|  | | |  |  |
| Impugnação ao Edital. | Baixa | Análise pormenorizada dos itens exigidos no Edital, de forma a não extrapolar as regulamentações previstas em Lei.  Especificar o serviço de forma  concisa e coerente com o que o mercado pode oferecer.  Observar atentamente as  regulamentações na condução do processo licitatório. | Tomar as providências necessárias ao saneamento do processo no menor prazo possível, de modo a permitir a realização da licitação. | Diretoria de Compras.  Diretoria de Licitações. |
| Licitação sem vencedor habilitado. | Baixa | Verificar as exigências solicitadas e analisar se encontram-se compatíveis com a realidade do mercado.  Dar ampla publicidade ao edital. | Revisar as exigências do edital. | Diretoria de  Compra  Diretoria de  Licitações. |
| Estimativa de preço em descompasso com os valores de mercado. | Baixa | Realizar extensa e adequada  pesquisa de mercado | No caso de preço  elevado, deve o pregoeiro negociar a redução dos valores propostos, tendo como parâmetro os valores do contrato atual.  No caso de licitação  deserta, avaliar a possibilidade de proceder a contratação direta por dispensa de licitação. | Diretoria de  Compra |
|  | | |  |  |

**2.8. A seleção será restrita a obras, serviços ou produtos pré-qualificados?**

( ) Sim

(x) Não

**2.8.1. Quais os processos de pré-qualificação?**

Não se aplica.

**2.9. O objeto é um produto com julgamento pelo ciclo de vida?**

( ) Sim

(x) Não

**2.9.1. Quais as regras para julgamento pelo ciclo de vida?**

Não se aplica.

**2.10. O objeto possui critérios de inovação e/ou desenvolvimento nacional sustentável?**

( ) Sim

(x) Não

**2.10.1. Quais os critérios de inovação e/ou desenvolvimento?**

Não se aplica.

**3.DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO (OBJETO)**

**Especificação e quantidades da solução**:

A modalidade de Registro de Preço para aquisição de Carnes, foi a melhor solução encontrada para a o atendimento das necessidades das Escolas, Cmeis e Cmapc do Municipio para o ano de 2024, por solicitação da Secretaria de Educação do Município de Mandaguaçu**,** conforme especificações constantes no item **4.3.1. deste Termo de Referência.**

**3.1.Prazo para início da execução do objeto**

a) Em até 01 (um) dias após a entrega da nota de empenho ou ordem de serviço entregue à Contratada.

**3.3. Prazo de entrega ou de execução do objeto**

Em até 05 (dias) corridos contados da entrega da Nota de Empenho ao fornecedor.

As entregas deverão ser feitas de segunda a sexta-feira, nos horários entre as **07:30 ás 11:00 e das 13:00 ás 16:00.**

**3.4. Local de entrega ou execução**

1. As entregas serão feitas no Município de Mandaguaçu e Distrito de Pulinópolis, sendo que os locais serão informados a empresa fornecedora na ocasião em que lhe for entregue a nota de empenho.
2. O objeto será entregue nos estabelecimentos:

* **Escola Municipal Barão do Rio Branco, Rua condor, 320, Vila Guadiana, pessoa responsável pelo recebimento Angela.**
* **Escola Municipal Santo Carraro, Travessa D. Pedro I, centro, pessoa responsável pelo recebimento Estella.**
* **Escola Municipal Gilson Belani, Rua Santos Dumont, 1050, Vila Carnelós, pessoa responsável pelo recebimento Anna Cristina.**
* **Escola Municipal Manoela R. M. Da silva, Rua Dario Veloso, 135, Jardim Palmares, pessoa responsável pelo recebimento Gabriela.**
* **Escola Municipal Miguel de Souza, rua Copacabana, Distrito de Pulinópolis, pessoa responsável pelo recebimento Rosilene.**
* **Centro de Educação Infantil Santa Terezinha, Avenida Chapecó, Vila Guadiana. pessoa responsável pelo recebimento Otavia.**
* **Centro Municipal de Educação Infantil Favo de Mel, Rua João Camilo de Souza, 105, Parque Ouro Verde. Pessoa responsável pelo recebimento Solange.**
* **Centro Municipal de Educação Infantil Luiz Gabriel, Rua Copacabana, Distrito de Pulinópolis, pessoa responsável pelo recebimento Neuza.**
* **Centro Municipal de Educação Infantil Menino Jesus, Rua São Vicente, 270, Vila São Vicente, pessoa responsável pelo recebimento Eliane.**
* **Centro Municipal de Educação Infantil Abelhinha, Rua Portugal, 230, Vila São Vicente, pessoa responsável pelo recebimento Kelly.**
* **Centro de Educação Infantil Natalina B. Bacchi, Rua Orlando Emilio de Toledo, 142, Parque Ouro Verde, pessoa responsável pelo recebimento Lucilene.**
* **Secretaria de Educação, Rua Bernardino Bogo, Nº 100, Galeria Itália, 1° andar, pessoa responsável pelo recebimento Pauline, Tamara.**
* **Centro Municipal de Apoio Padagógico e Convivência Durvalino M. Medrado, Rua Tamendaré, s/n.**
* **Centro Municipal de Apoio Pedagógico e Convivência Jorge Amado, Avenida Centenário.**

**3.5. O objeto possui exigências a serem feitas após a entrega/execução?**

( ) Sim

( x) Não

**3.5.1.Garantia exigida do objeto:**

Não se aplica

**3.5.2. Condições de manutenção**:

Não se aplica

**3.5.3. Condições de assistência técnica:**

Não se aplica.

**3.5.4. Exige respeito às normas específicas de descarte?**

( ) Sim

(x) Não

**3.5.4.1. Quais são as normas específicas de descarte?**

Não se aplica.

**4.EXISTE A NECESSIDADE DE ELABORAR UM EDITAL DE SELEÇÃO?**

( x) Sim

( ) Não

**4.1.Rito de seleção**

( ) Dispensa de licitação.

( ) Inexibilidade de licitação.

( ) Concorrência.

(x) Pregão.

( ) Leilão.

( ) Concurso.

( ) Diálogo competitivo.

**4.1.1. Forma da seleção**

( ) Presencial

(x) Eletrônica

**4.1.1.1. Justificativa fática para a adoção da Modalidade por Pregão Eletrônico:**

A utilização do pregão encontra amparo no art. 29, da Lei 14.133/2021 no qual estabelece que sempre que o objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, poderá ser adotada a licitação na modalidade de pregão.

A utilização desta modalidade visa desburocratizar o procedimento licitatório e, consequentemente, promover a celeridade na contratação.

O art. 17, § 2º da Lei 14.133/2021, determina que: “As licitações serão realizadas preferencialmente sob a forma eletrônica, admitida a utilização da forma presencial, desde que motivada, devendo a sessão pública ser registrada em ata e gravada em áudio e vídeo”.

No mesmo sentido o art. 29 estabelece que o pregão deverá ser adotado sempre que o objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

A escolha por Pregão Eletrônico deve-se a maior abrangência de empresas interessadas em participar do processo licitatório, já que não necessita que a empresa se locomova fisicamente a este município, atingindo assim o princípio da competitividade, que tem por objetivo alcançar a proposta mais vantajosa para a Administração Pública, além de reduzir o tempo gasto para a contratação, incitando a competição entre os fornecedores, desburocratizando o processo aquisitivo, e obtendo maior controle gerencial das despesas.

**4.1.1.2. Justificativa adequada para a característica de “bem comum”:**

Os itens a serem adquiridos podem ser classificados como comuns, haja vista possuírem especificações usuais de mercado e padrões de qualidade passíveis de definição em Edital, conforme estabelece o inciso XIII do art. 6º da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, sendo classificados como produtos não contínuos ou adquiridos por demanda, aqueles que impõem ao contratado o dever de realizar a entrega de um produto em período predeterminado, podendo ser prorrogado, desde que justificadamente, pelo prazo necessário à fornecimento do objeto.

**4.1.1.3.** **Para adoção do Sistema de Registro de Preços:**

A adoção da modalidade registro de preço é necessária como pressuposto a efetivação do princípio da economicidade, pois a aquisição é estimativa, sendo o consumo variável com base na demanda de cada produto/serviço. A ata de registro de preço possui vigência de 12 meses o que reduz a quantidade de processos licitatórios gerando economia para o município, sem desperdícios e garante uma constância no atendimento ao contribuinte.

**4.2. Critério de julgamento**

(x) Menor preço.

( ) Maior desconto.

( ) Técnica e preço.

( ) Maior retorno econômico.

( ) Melhor técnica ou conteúdo artístico.

( ) Maior lance.

**4.2.1. A contratação será global, por lotes de itens, ou por itens**

( ) Lote de Itens

(x) Por Itens

( ) Global

**4.3. Benefícios para Micro e Pequenas Empresas - MPE**

A obrigatoriedade do certame exclusivo ou a divisão de cotas sempre deve ser temperada com a observância dos princípios que regem a atuação Administrativa.

A Lei Complementar 123/2006 tem a finalidade de ampliar a participação das ME/EPP nas licitações, mas não elevar a hipossuficiência econômica destas empresas acima do interesse público.

A Constituição Federal prevê expressamente que no processo licitatório deve ser assegurada igualdade de condições a todos os concorrentes, ao passo que a Lei de Licitações dispõe que este se destina a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável.

Entretanto, é importante sopesar alguns princípios pertinentes como os da competitividade, economicidade e eficiência, buscando-se a “proposta mais vantajosa para a administração” conforme é vislumbrado no artigo 75, XVIII, § 3º da Nova Lei de Licitações 14133/2021.

A norma que assegura o tratamento diferenciado visa de promover o desenvolvimento econômico e social no âmbito local e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica (artigo 47 da LC nº 123/06).

A Administração Pública atua voltada aos interesses da coletividade, este valor fundamental é direito personalíssimo maior que quaisquer outros postulados, jurídicos, administrativos ou econômicos.

( ) Sem benefícios para MPE.

( ) Licitação exclusiva para MPE.

( ) Licitação exclusiva para MPE local.

( ) Licitação exclusiva para MPE regional.

(x) Desempate ficto, prazo para regularidade fiscal e direito de preferência.

( ) Benefícios diferentes por item (indicado no Anexo I).

**4.3.1. Do objeto a licitar e preço máximo fixado**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **QNTD.** | **UND.** | **$ UNIT.** | **$ TOTAL** |
| 01 | **PATINHO MOÍDO RESFRIADO:** 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acém/paleta. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0 e 4° C no máximo, moída em disco médio e deverá ser transportada preservando as características do alimento, quanto as especificações no item 2 a seguir. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, ou carne industrial de matança. As carnes bovinas moídas resfriadas nos diversos cortes deverão apresentar no máximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - &quot;Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal&quot; - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. COMPOSIÇÃO E REQUESITOS 2.2.1. Ingrediente obrigatório: carnes resfriadas, crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. 2.2.2. Características sensoriais: Textura: próprio da espécie, não amolecida, não suco; Cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacenta; Odor: característico. 2.2.3. Características físico-químicas: Gordura total: máximo de 5%; 2.4. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS: O produto não deverá conter substâncias/ matérias estranhas de qualquer natureza. | 1.750 | KG | R$ 37,03 | R$ 64.802,50 |
| 02 | **FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO:** Descrição do Produto Carne de frango - Filé de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg à 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428. Transporte O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú) refrigerado. | 1.250 | KG | R$ 16,93 | R$ 21.162,50 |
| 03 | **SASSAMI SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS**: classificação/ características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18ºc ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. | 3.000 | KG | R$ 19,70 | R$ 59.100,00 |
| 04 | **PATINHO EM CUBOS RESFRIADO, 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Carne apresentada no corte acém, massa muscular situada entre o pescoço, o filé de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acém deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - &quot;Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal&quot; - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa; Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: próprio. 2.3. PESO DA UNIDADE O peso líquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. 2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0 ºC e 5ºC. 2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeração: mínimo de 5 dias e sob congelamento: mínimo de 180 dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e congelado. 2.6. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 2 dias para carne resfriada. 3. EMBALAGEM  3.1. A embalagem primária deverá ser saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. 3.2. Será tolerada a variação de até 5,0%, no peso líquido do produto desresfriado, em relação ao resfriado. 3.3. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2. No rótulo das embalagens, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: - Denominação da venda do produto (nome do produto e marca); - Tipo de corte; - Identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão “indústria brasileira”); - Data da embalagem do produto e número do lote; - Prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado. | 1.500 | KG | R$ 36,49 | R$ 54.735,00 |
| 05 | **PERNIL SUÍNO EM CUBOS,Classificação/ Características gerais** Proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses), os cubos deverão ter aproximadamente 2 x 2 cm. A carne suína em cubos, congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem O produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada ou plástico de polietileno grosso. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. | 3.000 | KG | R$ 21,20 | R$ 63.600,00 |
| 06 | **PATINHO EM ISCAS RESFRIADO**: Classificação/ Características gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12ºC (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com até 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e apresentada no corte acém, com no máximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior à - 18ºC (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatória: carne bovina crua, no corte patinho proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA. Patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão e que envolve o fêmur, obtido pela liberação a faca da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP. Embalagem Primária: deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir: Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de agua e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos. Rótulo O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 10 (dez) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. | 1.500 | KG | R$ 36,52 | R$ 54.780,00 |
| 07 | **FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO:** Classificação/ Características gerais Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rótulo Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão  estar adequadamente uniformizados. | 2.000 | KG | R$ 40,29 | R$ 80.580,00 |
| 08 | **LINGUIÇA SUÍNA TOSCANA CONGELADA**: Classificação/ Características gerais Preparado com mistura de carne suína picada, toucinho e condimentos. Não será permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de outros animais. Não deverá conter corantes artificiais, pimenta, nem pasta de pimenta. Poderão conter outros ingredientes se permitidos pela legislação vigente. O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, isento de sujidades, parasitos e larvas. Deverá apresentar reação de amônia e  prova de rancidez negativa. Deve conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: NTA 5 do Decreto nº 12.486/1978 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo. Embalagem/Rótulo Primária: embalagem plástica a vácuo, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento, com peso entre de 2 a 5 kg, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente e apresentar o número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de fabricação e 3 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. | 1.500 | KG | R$ 22,49 | R$ 33.735,00 |
| 09 | **ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: PATINHO MOÍDO RESFRIADO:** 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acém/paleta. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0 e 4° C no máximo, moída em disco médio e deverá ser transportada preservando as características do alimento, quanto as especificações no item 2 a seguir. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, ou carne industrial de matança. As carnes bovinas moídas resfriadas nos diversos cortes deverão  apresentar no máximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - &quot;Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal&quot; - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. COMPOSIÇÃO E REQUESITOS 2.2.1. Ingrediente obrigatório: carnes resfriadas, crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. 2.2.2. Características sensoriais: Textura: próprio da espécie, não amolecida, não suco; Cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacenta; Odor: característico. 2.2.3. Características físico-químicas: Gordura total: máximo de 5%; 2.4. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS: O produto não deverá conter substâncias/ matérias estranhas de qualquer natureza. | 5.250 | KG | R$ 37,03 | R$ 194.407,50 |
| 10 | **ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO:** Descrição do Produto Carne de frango - Filé de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg à 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428. Transporte O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú) refrigerado. | 3.750 | KG | R$ 16,93 | R$ 63.487,50 |
| 11 | **ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: PATINHO EM CUBOS RESFRIADO, 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Carne apresentada no corte acém, massa muscular situada entre o pescoço, o filé de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acém deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - &quot;Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal&quot; - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa; Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: próprio. 2.3. PESO DA UNIDADE O peso líquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. 2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0 ºC e 5ºC. 2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeração: mínimo de 5 dias e sob congelamento: mínimo de 180 dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e congelado. 2.6. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 2 dias para carne resfriada. 3. EMBALAGEM  3.1. A embalagem primária deverá ser saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. 3.2. Será tolerada a variação de até 5,0%, no peso líquido do produto desresfriado, em relação ao resfriado. 3.3. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2. No rótulo das embalagens, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: - Denominação da venda do produto (nome do produto e marca); - Tipo de corte; - Identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão “indústria brasileira”); - Data da embalagem do produto e número do lote; - Prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado. | 4.500 | KG | R$ 36,49 | R$ 164.205,00 |
| 12 | **ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: PATINHO EM ISCAS RESFRIADO**: Classificação/ Características gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12ºC (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com até 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e apresentada no corte acém, com no máximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior à - 18ºC (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatória: carne bovina crua, no corte patinho proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA. Patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão e que envolve o fêmur, obtido pela liberação a faca da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP. Embalagem Primária: deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir: Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de agua e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos. Rótulo O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 10 (dez) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. | 4.500 | KG | R$ 36,52 | R$ 164.340,00 |

**Valor estimado da licitação:** R$ 1.018.935,00 (um milhão e cinquenta e dois reais e quarenta e um centavos)

**4.3.2. Se exigida a subcontratação de MPE obrigatória, qual o percentual de subcontratação, em relação ao valor do contrato?**

Não se aplica.

**4.3.3. Haverá prioridade na contratação de MPE local ou regional?**

( ) Sim

(x) Não

**4.3.3.1.Se sim, em qual percentual?**

Não se aplica.

**4.3.3.2. Qual a justificativa da prioridade na contratação de MPE local ou regional?**

Não se aplica.

**4.4. Exigências específicas para a fase de proposta**

( ) Existem exigências específicas.

(x) Não se aplica o item

**4.4.1. Exigência de documento junto com a proposta:**

Não se aplica.

**4.4.2. Será exigida garantia de proposta?**

( ) Sim

(x) Não

**4.4.2.1. Qual o valor da garantia da proposta?**

Não se aplica.

**4.4.2.2. Qual a justificativa para exigência de garantia da proposta?**

Não se aplica.

**4.4.3. Há necessidade de amostra para o julgamento das propostas?**

( ) Sim

(x) Não

**4.4.3.1 Quais as regras para avaliação das amostras?**

Não se aplica.

**4.4.3.2. Qual o local e prazo de entrega das amostras?**

Não se aplica.

**4.4.3.3. Qual o prazo para avaliação das amostras?**

Não se aplica.

**4.4.4. Prazo para apresentação de proposta readequada pelo licitante vencedor:**

2 HORAS

**4.5. Exigências específicas para a fase de habilitação**

(x) Existem exigências específicas.

( ) Não se aplica o item

**4.5.1. Inscrição em entidade profissional**

() Sim

(x) Não

**4.5.1.1. Qual a entidade profissional:**

Não se aplica.

**4.5.2. Será exigido atestado de capacidade técnico-operacional?**

( ) Sim

(x) Não

**4.5.2.1. Requisito mínimo do atestado operacional**.

Não se aplica.

**4.5.2.2.Será admitida a utilização por atestado do subcontratado?**

( ) Sim

(x) Não

**4.5.2.2.1. Limite de atestado de subcontratado?**

Não se aplica.

**4.5.2.3. Os atestados de capacidade técnico-operacional podem ser substituídos por outras provas hábeis?**

( ) Sim

(x) Não

**4.5.2.4. Quais são os documentos hábeis?**

Não se aplica.

**4.5.3. Exigência de atestado de capacidade técnico-profissional**

( ) Sim

(x) Não

**4.5.3.1. Requisito mínimo do atestado de capacidade técnico-profissional:**

Não se aplica.

**4.5.3.2. Os atestados de capacidade técnico-profissional, se exigidos, precisam estar registrados na entidade profissional competente?**

( ) Sim

( ) Não

(x) Não se aplica

**4.5.4. Há outro requisito previsto em lei especial?**

( ) Sim

(x) Não

**4.5.4.1. Qual o requisito previsto em lei especial?**

Não se aplica.

**4.5.5. Justificativa para a qualificação técnica**

Não se aplica.

**4.5.6. Será vedada a participação de consórcios?**

(x) Sim

( ) Não

**4.5.6.1. Qual a justificativa para vedar o consórcio:**

Conforme despacho 326/2023-NLC, a aceitação de consórcios será aplicada a somente licitações de grande vulto e complexidade.

**4.6. Infrações e penalidades no certame**

O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações abaixo discriminadas ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

* Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
* Multa em percentual calculado sobre o valor total da proposta, conforme o caso;
* Impedimento de licitar e contratar;
* Declaração inidoneidade de inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **INFRAÇÃO COMETIDA** | **PENALIDADE** | **DOSIMET** |
| Art. 155, IV | Deixar de entregar a documentação exigida para o certame, mesmo após a possibilidade de saneamento | Multa sobre o valor da proposta | 2% |
| Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Mandaguaçu. | 6 meses |
|  | Deixar de enviar amostras para análise, exigidas em Edital, quando convocada | Multa sobre o valor total da proposta (lote correspondente) | 2% |
| Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Mandaguaçu. | 6 meses |
| Art.155, IV | Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado | Multa sobre o valor total da proposta | 5% |
| Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Mandaguaçu. | 6 meses |
| Art. 155, VI | Não celebrar o contrato ou ata de registro de preços, ou não entregar a documentação exigida como condição para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade  de sua proposta | Multa sobre o valor total da proposta | 10% |
| Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Mandaguaçu. | 6 meses |
|  | Apresentar recursos manifestamente protelatórios | Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Mandaguaçu. | 6 meses |
| Art. 155,VIII | Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação/seleção do fornecedo | Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos | 4 anos e 6 meses |
| Art. 155, IX | Fraudar a licitação/seleção do fornecedor | Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos | 4 anos e seis meses |
| Art. 155, X | Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza | Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos | 4 anos e 6 meses |
| Art.155, XI | Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação e da seleção do fornecedor | Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos | 4 anos e 6 meses |
|  | Participe de licitação com mais de uma empresa integrante de mesmo Grupo Econômico concomitantemente (para o mesmo item/lote) | Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos | 4 anos e 6 meses |
| Art.155, XII | Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 | Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos | 4 anos e 6 meses |

4.6.1. Pelas infrações administrativas de:

* deixar de entregar documentação exigida para o certame;
* não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado; e
* não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta que justifiquem a imposição de penalidademais grave que o impedimento de licitar ou contratar com o Município de Mandaguaçu, poderá ser aplicada a sanção de Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos:

4.8.2. A multa poderá ser descontada do pagamento devido pela Administração Pública municipal, decorrente de outros contratos firmados entre as partes, caso em que a Administração reterá o pagamento até o adimplemento da multa, com o que concorda o licitante ou contratado.

4.8.3. A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impôs a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gera compensação financeira.

4.8.4. Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal n.º

14.133, de 2021.

4.8.5. Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no cadastro de restrições do Tribunal de Contas do Estado do Paraná (TCE-PR).

4.8.6. As notificações poderão ser encaminhadas através do Sistema Eletrônico de Informações -SEI da Prefeitura do Município de Mandaguaçu., sendo obrigação da Contratada manter seu cadastro atualizado.

4.8.7. As infrações praticadas pelo contratado serão sancionáveis de acordo com sua gravidade, respeitado o contraditório e a ampla defesa.

4.8.8. 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.

4.8.9. 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.

**5. É UMA CONTRATAÇÃO SOB O SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS?**

(x) Sistema de Registro de Preços

( ) Regime Contratual

**5.1. Quem será o órgão gerenciador da ata de registro de preços:**

Secretaria Municipal de Educação.

**5.2. Tabela com itens, quantidades e periodicidade para cada órgão**

A quantidade solicitada visa atender as demandas das Secretarias, conforme quadro abaixo.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO** | **QNTD.** | **UND.** | **SECRETARIA DE EDUCAÇÃO** |
| 01 | PATINHO MOÍDO RESFRIADO, 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina,  sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acém/paleta. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0 e  4° C no máximo, moída em disco médio e deverá ser transportada  preservando as características do alimento, quanto as especificações no item 2 a seguir.  2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO  2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A matéria-prima a ser  utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens gordura parcial,  aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a  partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, ou carne industrial de matança. As carnes bovinas moídas resfriadas nos diversos cortes deverão apresentar no máximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de  aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.  Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - &quot;Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de  Origem Animal&quot; - Decreto nº  30691, de 29/03/1952.  2.2. COMPOSIÇÃO E REQUESITOS  2.2.1. Ingrediente obrigatório: carnes resfriadas, crua de bovino, sem adição de água, aditivos,  ou coadjuvantes. 2.2.2. Características sensoriais:  Textura: próprio da espécie, não amolecida, não suco; Cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacenta; Odor: característico.  2.2.3. Características físico-químicas:  Gordura total: máximo de 5%;  2.4. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS:  O produto não deverá conter substâncias/ matérias estranhas de qualquer natureza. | 1.750 | KG | 1.750 |
| 02 | **FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO:**  Descrição do Produto  Carne de frango - Filé de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá  sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos  excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles,  deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos.  Características Organolépticas  Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor  própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo  com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega.  Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg à 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens  devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou  furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428.  Transporte O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú) refrigerado. | 1.250 | KG | 1.250 |
| 03 | SASSAMI SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS:  CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: SEM OSSO E SEM  PELE, MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS,  PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO  VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À  TEMPERATURA DE - 18ºC OU INFERIOR.  EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO A  VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA,  RESISTENTE, TRANSPARENTES EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 2KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE LACRADA.  RÓTULO: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A  LEGISLAÇÃO VIGENTE, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL: NOME E  ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE O REGISTRO NO SIF; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA  DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE  CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM ARMAZENAMENTO E  CONSERVAÇÃO, PESO LÍQUIDO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.  TRANSPORTE: VEÍCULO EM CARROCERIA FECHADA E ISOTÉRMICO. OS ENTREGADORES DEVERÃO ESTAR ADEQUADAMENTE  UNIFORMIZADOS. | 3.000 | KG | 3.000 |
| 04 | PATINHO EM CUBOS RESFRIADO, 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO  Carne apresentada no corte acém, massa muscular situada entre o  pescoço, o filé de costela e a  costela do dianteiro proveniente de machos de espécie bovina, sadios,  abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada.  2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO  2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acém deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância  contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a  carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - &quot;Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal&quot; - Decreto nº 30691, de 29/03/1952.  2.2. ORGANOLÉPTICAS:  Aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa;  Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou  pardacentas; Odor: próprio.  2.3. PESO DA UNIDADE  O peso líquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso  líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de  25/05/95.  2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0 ºC e 5ºC.  2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeração: mínimo de 5 dias e sob  congelamento: mínimo de 180 dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e congelado.  2.6. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 2 dias para carne resfriada.  3. EMBALAGEM  3.1. A embalagem primária deverá ser saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e  resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte.  3.2. Será tolerada a variação de até 5,0%, no peso líquido do produto  desresfriado, em relação  ao resfriado.  3.3. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à  contaminação e/ou  deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.  4. ROTULAGEM  4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento  Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado -  Ministério da Agricultura,  Pecuária e Abastecimento, Brasil).  4.2. No rótulo das embalagens, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes  informações:  - Denominação da venda do produto (nome do produto e marca);  - Tipo de corte;  - Identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de  carnes e derivados e a expressão “indústria brasileira”);  - Data da embalagem do produto e número do lote;  - Prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado. | 1.500 | KG | 1.500 |
| 05 | PERNIL SUÍNO EM CUBOS,Classificação/ Características gerais Proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o  processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos  de gordura, cartilage e aponeuroses), os cubos deverão ter aproximadamente 2 x 2 cm. A carne  suína em cubos, congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado  durante o transporte. Embalagem  O produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente,  transparentes em pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelão  lacrada ou plástico de polietileno grosso.  O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de  forma clara e indelével:  nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação  completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo,  temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de  armazenamento. Transporte  Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente  uniformizados. | 3.000 | KG | 3.000 |
| 06 | PATINHO EM ISCAS RESFRIADO, Classificação/ Características gerais  Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rápido e mantida estocada  em temperatura não superior a -12ºC (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com  até 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias,  em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e  apresentada no corte acém, com no máximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior à -  18ºC (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatória: carne bovina crua, no corte patinho  proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA. Patinho é o  corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão e que envolve o fêmur,  obtido pela liberação a faca da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho deverá  apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir  qualquer alteração. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no  MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.  Embalagem Primária: deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme  opções a seguir:  Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de agua e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, com peso líquido de até 2  (dois) quilos de carne.  Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a  hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores  estranhos, com peso  líquido de até 2 (dois) quilos de carne.  Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e  qualidade do produto, com  peso líquido de até 14 (quatorze) quilos.  Rótulo O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével:  nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação  completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo,  temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de  armazenamento. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de  processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 10 (dez) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem.  Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. | 1.500 | KG | 1.500 |
| 07 | FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO, Classificação/ Características gerais  Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve  apresentar consistência  firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do  peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se  livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração,  devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78.  Embalagem/Rótulo Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre  que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contend obrigatoriamente o peso  do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com  a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar  número de registro do produto em órgão competente.  Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto.  Validade mínima: 6  meses a partir da data de entrega.  Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão  estar adequadamente uniformizados. | 2.000 | KG | 2.000 |
| 08 | LINGUIÇA SUÍNA TOSCANA CONGELADA, Classificação/ Características gerais  Preparado com mistura de carne suína picada, toucinho e condimentos.  Não será permitido o  emprego de carnes e gorduras provenientes de outros animais. Não deverá  conter corantes  artificiais, pimenta, nem pasta de pimenta. Poderão conter outros  ingredientes se permitidos  pela legislação vigente. O produto não deverá conter materiais estranhos  ao processo de  industrialização, isento de sujidades, parasitos e larvas. Deverá apresentar  reação de amônia e  prova de rancidez negativa. Deve conter obrigatoriamente registro de  inspeção sanitária (SIF ou  SISP). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em  especial: NTA 5 do  Decreto nº 12.486/1978 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo.  Embalagem/Rótulo  Primária: embalagem plástica a vácuo, atóxica, transparente e resistente  ao transporte e  armazenamento, com peso entre de 2 a 5 kg, contendo obrigatoriamente o peso do produto  impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente e apresentar  o número de registro do produto em órgão competente.  Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto.  Validade mínima: 6 meses a partir da data de fabricação e 3 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. | 1.500 | KG | 1.500 |
| 09 | **ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: PATINHO MOÍDO RESFRIADO:** 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acém/paleta. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0 e 4° C no máximo, moída em disco médio e deverá ser transportada preservando as características do alimento, quanto as especificações no item 2 a seguir. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, ou carne industrial de matança. As carnes bovinas moídas resfriadas nos diversos cortes deverão  apresentar no máximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - &quot;Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal&quot; - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. COMPOSIÇÃO E REQUESITOS 2.2.1. Ingrediente obrigatório: carnes resfriadas, crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. 2.2.2. Características sensoriais: Textura: próprio da espécie, não amolecida, não suco; Cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacenta; Odor: característico. 2.2.3. Características físico-químicas: Gordura total: máximo de 5%; 2.4. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS: O produto não deverá conter substâncias/ matérias estranhas de qualquer natureza. | 5.250 | KG | 5.250 |
| 10 | **ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO:** Descrição do Produto Carne de frango - Filé de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg à 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428. Transporte O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú) refrigerado. | 3.750 | KG | 3.750 |
| 11 | **ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: PATINHO EM CUBOS RESFRIADO, 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Carne apresentada no corte acém, massa muscular situada entre o pescoço, o filé de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acém deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - &quot;Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal&quot; - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa; Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: próprio. 2.3. PESO DA UNIDADE O peso líquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. 2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0 ºC e 5ºC. 2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeração: mínimo de 5 dias e sob congelamento: mínimo de 180 dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e congelado. 2.6. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 2 dias para carne resfriada. 3. EMBALAGEM  3.1. A embalagem primária deverá ser saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. 3.2. Será tolerada a variação de até 5,0%, no peso líquido do produto desresfriado, em relação ao resfriado. 3.3. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2. No rótulo das embalagens, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: - Denominação da venda do produto (nome do produto e marca); - Tipo de corte; - Identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão “indústria brasileira”); - Data da embalagem do produto e número do lote; - Prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado. | 4.500 | KG | 4.500 |
| 12 | **ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: PATINHO EM ISCAS RESFRIADO**: Classificação/ Características gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12ºC (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com até 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e apresentada no corte acém, com no máximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior à -  18ºC (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatória: carne bovina crua, no corte patinho  proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA. Patinho é o corte constituído  das massas musculares da face anterior do coxão e que envolve o fêmur, obtido pela liberação a faca da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP. Embalagem Primária: deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir: Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de agua e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, com peso líquido de até 2  (dois) quilos de carne. Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos. Rótulo O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 10 (dez) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados | 4.500 | KG | 4.500 |

5.3. É uma contratação sem previsão no Plano de Contratações Anual?

(x) Sim

( ) Não

Tendo em vista que o PCA 2024 ainda não foi feito, a contratação não está prevista no Plano de Contratações Anual.

**5.4. Infrações e penalidades da Ata de Registro de Preços**

O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações abaixo discriminadas ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **INFRAÇÃO COMETIDA** | **PENALIDADE** | **PRAZO** |
| Art.155, I | Dar causa à inexecução parcial do empenho | Advertência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave | --- |
| Art.162 | O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado à multa de mora | Multa diária de 1% ao dia, até o limite de 7%, quando o atraso na entrega não causa grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços, ou ao interesse coletivo, ou ainda, quando não configurar inexecução total do contrato/empenho | 1% dia |
| Art.155, VII | Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto sem motivo justificado | Impedimento de licitar ou contratar com o Município de  Mandaguaçu. | 6 meses |
| Art.155, II | Dar causa à inexecução parcial do contrato/empenho que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo | Multa sobre o valor total do contrato/nota de empenho | 15 % |
| Impedimento de licitar ou contratar com o Município de  Mandaguaçu. | 12 meses |
| Art.155, III | Dar causa à inexecução total do contrato/empenho | Multa sobre o valor total do contrato/nota de empenho | 20 % |
| Impedimento de licitar ou contratar com o Município de  Mandaguaçu. | 18 meses |
| Art.155, VIII | Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a contratação | Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos | 4 anos e 6 meses |
| Art.155, XI | Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza | Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos | 4 anos e 6 meses |
| Art.155, XI | Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da  Ata de Registro de Preços | Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativo | 4 anos e 6 meses |
| Art.155, XII | Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 | Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativo | 4 anos e 6 meses |

5.4.1. Pelas infrações administrativas de:

* ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto sem motivo justificado;
* dar causa à inexecução parcial do contrato/empenho que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo; ou
* dar causa à inexecução total do contrato/empenho que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que o impedimento de licitar ou contratar com o Município de Mandaguaçu., poderá ser aplicada a sanção de Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

5.4.2. As infrações praticadas pelo contratado serão sancionáveis de acordo com sua gravidade, respeitado o contraditório e a ampla defesa.

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

5.4.4. 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.

1. **MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

**6.1. Como atingiremos os resultados pretendidos do contrato?**

Para atingir os resultados pretendidos, a contratação deverá ser executada conforme as especificações e prazos contidos no Termo de Referência.

Após a homologação, o início das entregas sera solicitados mediante nota de empenho da CONTRATANTE e enviada por e-mail à CONTRATADA;

A Contratada deverá manter todos os seus dados atualizados junto a Secretaria Contratante, sob pena das sanções descritas neste Termo, qualquer alteração deverá ser comunicada imediatamente à Contratante;

**6.2. Forma de execução do contrato**

( ) Fornecimento imediato.

(x) Fornecimento continuado.

( ) Prestação de serviço imediato.

( ) Serviço continuado com predominância de mão de obra.

( ) Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra.

( ) Serviço continuado com dedicação exclusiva de mão de obra.

**6.2.1. Se a forma for continuada, qual é o prazo limite de renovação do contrato**

A ata de registro de preços poderá ser renovada por igual período na forma dos artigos 84 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, desde que comprovado o preço vantajoso.

**6.3. Prazo de vigência do contrato**

O prazo de vigência da ata é de 12 (doze meses).

**7.MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

**7.1. Existem requisitos anteriores à execução?**

( ) Sim

(x) Não

**7.1.1.. Será exigida garantia financeira do contrato?**

( ) Sim

(x) Não

**7.1.1.1. Se sim, o percentual de garantia financeira do contrato é:**#PGFC

Não se aplica.

**7.1.2. Há outros requisitos anteriores à execução**

( ) Sim

(x) Não

**7.1.2.1. Se sim, quais requisitos anteriores à execução?**

7.1.2.1.1. Não se aplica

**7.2. Metodologia de acompanhamento da execução do contrato e principais pontos de controle**

Não se aplica

**7.3. Obrigações específicas do contratado**

A(s) empresa(s) vencedora(s) deverá(ão) apresentar, diretamente ao fiscal do contrato, no prazo de 05 dias úteis, após a assinatura da Ata de Registro de Preço:

- Alvará de Licença Sanitária ou Alvará de Localização e Funcionamento para a prestação dos serviços pertinentes ao objeto da licitação, e também dos os veículos que serão utilizados para entrega dos produtos, emitido pelo órgão competente da Prefeitura do domicílio ou sede do proponente, comprovando a admissão do exercício da atividade com o prazo de validade vigente.

- Cópia da declaração de inspeção veicular válida, referente ao(s) veículo(s) que será(ão) utilizado(s), emitida pela vigilância sanitária do município sede da licitante, declarando que o(s) mesmo(s) encontra-se em perfeitas condições de transporte de congelados/resfriados, as paredes de isolamento térmico e motor de refrigeração, de maneira a não prejudicar a refrigeração do produto alimentício perecível.

- A entrega dos produtos carnes quando os empenhos forem destinados ao setor de alimentação escolar, deverão ser entregues em aproximadamente 13 estabelecimentos de ensino, de segunda a sexta-feira nos seguintes horários: 07:30 ás 11:00h e 13h00 às 16:00h conforme cronograma que será enviado junto com a nota de empenho ao fornecedor. A periodicidade das entregas será semanal ou quinzenal;

- Para o fornecimento dos produtos, deverão ser obedecidas todas as exigências e normas de ordem sanitária, de produção, conservação, transporte e de comercialização; quando instituídas pelas Agências e Órgãos Oficiais reguladores ou fiscalizadores.

- No ato da entrega nenhum produto poderá apresentar prazo de validade inferior a 80% do constante da sua embalagem, ou daquele estabelecido pelas Agências ou Órgãos Oficiais Reguladores, o que for maior;

- Não poderá ceder ou transferir a terceiros, os direitos e obrigações decorrentes do contrato, sem a prévia e expressa concordância do CONTRATANTE.

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

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

- Quando da formalização do instrumento de contrato poderão ser previstos outros direitos e obrigações a critério da administração, nos termos da lei e do Edital.

- Obriga-se a manter durante a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições exigidas para a contratação, devendo comunicar ao CONTRATANTE, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer sua manutenção.

- Quando os produtos não se apresentarem em perfeito estado serão devolvidos e o fornecedor assumirá a reposição sem prejuízo ao Estabelecimento no prazo máximo de 48(quarenta e oito) horas, sob pena de advertência, no caso de ocorrer atraso e o mesmo aplica-se quando o fornecedor deixar de entregar o item na sua totalidade.

**7.4. Obrigações específicas do Município**

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

7.4.2.Rejeitar os serviços entregues em desacordo com as especificações contidas neste Termo de Referência e Edital;

* + 1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
    2. Comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;
    3. Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, objeto desta licitação, sob os aspectos quantitativos e qualitativos;
    4. Notificar a CONTRATADA de qualquer irregularidade encontrada na prestação dos serviços, podendo utilizar do 1doc ou email;
    5. Efetuar o pagamento à CONTRATADA, através de crédito em conta-corrente, cumprindo todos os requisitos legais;
    6. As aquisições serão efetivadas pela Administração, de acordo com sua necessidade e critério;

**7.5. Existem requisitos posteriores à execução?**

( ) Sim

(x) Não

**7.6. Quais são os requisitos posteriores à execução?**

Não se aplica.

**7.7. Infrações e penalidades do Contrato**

Caso a empresa tenha declarado o compromisso de implementação de política de integridade, o seu inadimplemento implicará em multa por inexecução parcial, nos termos previstos no instrumento convocatório e no contrato.

O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações abaixo discriminadas ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **INFRAÇÃO COMETIDA** | **PENALIDADE** |
| Art.155, I | Dar causa à inexecução parcial do empenho | Advertência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave |
|  | Reincidência | Multa diária de 0,5% ao dia para prazos de execução/entrega de até 20 dias após o recebimento da Nota de o limite de 10%, quando o atraso na entrega não causa grave dano à Administração, ao funcionamento dos  interesse coletivo, ou ainda, quando não configurar inexecução total do contrato/empenho |
| Art. 155, VII | Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto sem motivo justificado | Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Mandaguaçu. |
| Art. 155, II | Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo | Multa sobre o valor total do contrato/nota de empenho |
| Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Mandaguaçu. |
| Art. 155, III | Dar causa à inexecução total do contrato | Multa sobre o valor total do contrato/nota de empenho |
| Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Mandaguaçu. |
| Art. 155, VIII | Prestar declaração falsa durante a execução do contrato | Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos |
| Art. 155, IX | Praticar ato fraudulento na execução do contrato | Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos |
| Art. 155, X | Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza | Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos |
| Art. 155, XII | Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 | Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos |

7.7.1. Pelas infrações administrativas de:

- ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto sem motivo justificado; dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo; ou

- dar causa à inexecução total do contrato;, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que o impedimento de licitar ou contratar com o Município de Mandaguaçu, poderá ser aplicada a sanção de Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

7.7.2. As infrações praticadas pelo contratado serão sancionáveis de acordo com sua gravidade, respeitado o contraditório e a ampla defesa.

7.7.3. 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.

7.7.4. 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.

**7.8. Matriz de alocação de risco contratual**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Evento de risco** | **Alocação** | **Consequência** |
| Alteração do quantitativo contratado | Município | Aditivo contratual |
| Alteração do projeto | Município | Reequilíbrio contratual |
| Criação, extinção ou alteração de tributos, taxas ou encargos | Município | Reequilíbrio contratual |
| Atraso no pagamento | Município | Juros e atualização monetária |
| Problemas com empregados do contratado | Contratado | Manutenção do valor |
| Erros na execução | Contratado | Correção com manutenção do valor |
| Atrasos e inadimplementos | Contratado | Glosa do valor não executado e aplicação de penalidades |
| Oscilações de mercado dos insumos até 5% acima da variação média do ano anterior | Contratado | Manutenção do valor |
| Oscilações de mercado dos insumos acima de 5% da variação média do ano anterior | Município | Reequilíbrio contratual |
| Outros eventos não previstos caracterizados como caso fortuito, força maior, fato do príncipe ou fato da administração | Município | Reequilíbrio contratual |

**7.9. Qual será a regra da subcontratação?**

( ) Será permitida a subcontratação

(x ) Será vedada a subcontratação

**7.9.1. Se vedada a subcontratação, qual a justificativa?**

Não se aplica ao presente objeto, por se tratar de aquisição de itens adquiridos junto a potenciais fornecedores que adquirem os produtos direto do produtor.

**7.9.2. Se permitida, quais os limites da subcontratação?**

Não se aplica.

**7.10. Além da conciliação, haverá outro método alternativo de resolução de controvérsias?**

( ) Sim

(x) Não

**7.10.1. Descreva o método de funcionamento do modo escolhido:**

Não se aplica.

**8.FORMAS, CONDIÇÕES E PRAZO DE PAGAMENTO**

**8.1. Formas, condições e prazo de pagamento:**

a) O pagamento será efetuado até 30 dias após ENTREGA, mediante apresentação da Nota Fiscal devidamente recebida pelo Município.

b) Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação da empresa junto ao SICAF.

1. Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.
2. Quando da efetivação do objeto, o fornecedor deverá descrever os serviços na Nota Fiscal obedecendo a mesma descrição constante da Nota de Empenho.
3. As faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas ao emitente e seus vencimentos correrão 30 (trinta) dias após a data de sua reapresentação.
4. Os pagamentos efetuados em atraso pela Administração serão acrescidos de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, desde que o atraso não tenha sido por culpa da contratada.

**8.2. Critério de reajuste e repactuação:**

I – Do reajuste

a) A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, conforme disposto na Lei Federal n.º 10.192, de 2001, utilizando-se o INPC-IBGE.

b) A data-base do reajuste será vinculada à data do orçamento estimado.

1. O reajuste será concedido mediante simples apostila, conforme dispõe o art. 136 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.
2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir do último reajuste.
3. Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.
4. A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio.

II – Do reequilíbrio

1. Os preços poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações
2. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021;
3. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados; ou
4. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos do disposto na Lei Federal nº 14.133, de1º de abril de 2021.

**8.2.1. Índice de reajuste ou repactuação dos insumos**

Os PRODUTOS serão reajustados conforme índice INPC – IBGE.

**8.2.2. Critério de repactuação PRODUTO**

Não se aplica.

**8.3. Haverá Instrumento de Medição de Resultado?**

( ) Sim

(x ) Não

**8.4. Haverá Remuneração Variável?**

( ) Sim

(x) Não

**8.4.1. Como funcionará a remuneração variável?**

Não se aplica.

**8.4.2. Justificativa para a utilização ou não da Remuneração Variável?**

Não se aplica.

**8.5. Haverá a adoção do regime de conta vinculada?**

( ) Sim

(x) Não

**8.6. Critério e prazo para recebimento provisório**

1. Os objetos serão recebidos provisoriamente no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, após a conferência, pelo(a) fiscal do contrato, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico.
2. Os objetos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, podendo ser estabelecido prazo para refazer o serviço, sem prejuízo da aplicação das penalidades e descontos previstos.

**8.7. Critério e prazo para recebimento definitivo**

 Os produtos serão recebidos por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, em até 30 dias da comunicação escrita do contratado.

- Considerar-se-á definitivo o recebimento do objeto deste instrumento, caso não haja manifestação da Contratante, até o prazo final do recebimento provisório (em até 30 dias corridos).

- O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da contratada pela perfeita execução deste contrato, quanto à qualidade, correção e segurança do objeto contratado.

**9.ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

9.1. **Valor estimado total da contratação:**

O valor máximo da Licitação foi fixado de acordo com os parâmetros estabelecidos em planilha anexa a este processo, e é de R$ 1.018.935,00 (um milhão e dezoito mil e novecentos e trinta e cinco reais)

1. sendo que os valores máximos de item são os acima estabelecidos, e todos os que forem propostos acima deles serão desclassificados;
2. Para a formação dos preços máximos foi realizada ampla pesquisa de preços, em conformidade com o disposto no artigo 23 da Lei 14.133/2021, sendo realizadas cotações em fornecedores especializados, tendo em vista as características únicas da aquisição de produtos.
3. No valor global da proposta apresentada deverão estar inclusos os Impostos, fretes, encargos sociais e trabalhistas, materiais, insumos diversos, máquinas e equipamentos e demais despesas pertinentes à entrega, instalação e montagem do(s) objeto(s), bem como aquelas decorrentes de eventuais substituição(ões) do(s) mesmo(s);
4. Para a fixação do valor máximo dos itens, foi utilizado como critério a média aritmética de todos os preços obtidos na pesquisa.

1. A pesquisa de preços é ampla e segue as orientações do TCE, foram consultados os preços arrematado por outros entes da administração pública através do Banco de Preços Governamentais nos últimos 180 dias, conforme relatórios anexos ao processo.

**9.2. Data da conclusão da formação de preço**:

A data da conclusão dos orçamentos é 18 de março de 2024.

**9.3. O preço de referência será sigiloso no processo?**

( ) Sim

(x) Não

**9.4. Justificar o sigilo do preço de referência:**

Não se aplica.

**10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

10.1. Previsão orçamentária para a contratação

(x) Desnecessária por ser Sistema de Registro de Preços.

( ) Existe previsão orçamentária.

( ) Não há previsão orçamentária.

( ) Previsão orçamentária insuficiente.

**10.2. Rubrica orçamentária para a contratação#ROPC**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SECRETARIA MUNICIPAL** | **FONTE DE RECURSOS** | **DOTAÇÃO** |
| EDUCAÇÃO | 0000  0110 | 408  408 |

1. **MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

Gestor: Silvana Christina Vieira Cadamuro Matrícula: 500360

Fiscal: Pauline Callegari Menegazzo Matricula: 201400

Fiscal Substituto: Etianne Kellen Marson Rocha Matricula: 201002

**12. ÓRGÃO OU ENTIDADE RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO**

Secretaria municipal de Educação.

Mandaguaçu - PR, 18 de março de 2024.

Luiz Henrique Bolonhesi Evangelista

**Responsável pela elaboração do termo de referência**

Silvana Christina Vieira Cadamuro

**Gestor da unidade requisitante**

**...................................**

**ANEXO II - EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2024**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º .........

O **MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU**, com sede na Rua Bernardino Bogo, 175, na cidade de Mandaguaçu, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 76.285.329/0001-08, neste ato representado pelo prefeito municipal, **MAURICIO APARECIDO DA SILVA** nomeado(a) pela Portaria nº ...... de ..... de ...... de 202..., publicada no ....... de ..... de ....... de ....., portador do RG Nº \*\*\*\* e do CPF Nº 632.506.759-20, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº ......./202..., publicada no ...... de ...../...../202....., processo administrativo n.º ........, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e em conformidade com as disposições a seguir:

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

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

1. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)
   1. O órgão gerenciador será o Departamento de Educação.
2. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA
   1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.
      1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.
      2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.
   2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
      1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
   3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
   4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
      1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;
      2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:
         1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
         2. Mantiverem sua proposta original.
      3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
   5. O registro a que se refere o item 5.4.2tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
   6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
   7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 4.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
      1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital* e
      2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 8.
   8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
   9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
      1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
   10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
   11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 4.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
   12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:
       1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
       2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
   13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
3. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS
   1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
      1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
      2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
      3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
         1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
         2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.
4. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS
   1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.
      1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
      2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.
      3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
      4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
   2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.
      1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
      2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 8.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.
      3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.
      4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 8.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
      5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 6.2 e no item 6.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.
      6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
5. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
   1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.
   2. O remanejamento somente poderá ser feito:
      1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou
      2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.
   3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.
   4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.
   5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.
   6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.
   7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 7.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.
6. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS
   1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
      1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
      2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
      3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
      4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
         1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
   2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
   3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
   4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
      1. Por razão de interesse público;
      2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
      3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.
7. DAS PENALIDADES
   1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital*.
      1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.
   2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).
   3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.
8. CONDIÇÕES GERAIS
   1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO *AO EDITAL*.

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

Mandaguaçu, \*\* de \*\* de 202\*

Assinaturas

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

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

**ANEXO III - EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2024**

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

## 1. INFORMAÇÕES GERAIS

* Número do processo: 1.024/2024
* Órgão ou entidade demandante: Secretaria de Secretaria Municipal de Educação
* Responsáveis pelas informações do ETP: Luiz Henrique Bolonhesi Evangelista

## 2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A necessidade da contratação tem por finalidade a contratação de pessoa jurídica para o fornecimento de carnes para o preparo da merenda escolar da rede de ensino municipal, através das quantidades, condições e exigências estabelecidas nos instrumentos deste processo. Tendo vista também que houve o término da Ata de Registro de Preço do Pregão anterior nº 23/2023 que possuía vigência até dia 07/03/2024.

O não atendimento da demanda acarretará descontinuidade nas atividades e na prestação de serviço para os alunos do município, pois trata-se de itens necessários para uma alimentação de qualidade nas instituições de ensino do município de Mandaguaçu.

### 2.1. Justificativa da necessidade

 Tendo em vista que o processo que consta estes itens tem vigência até março do ano de 2024, faz-se necessário o pedido de compra para que não ocorra o desabastecimento nas Escolas, Centros Municipais de Educação Infantil – CMEIS e Entidades. O objetivo principal é garantir o atendimento e o bem-estar, visando sempre o melhor desenvolvimento na qualidade total de ensino e aprendizagem dos alunos.

Portanto, esse termo de referência destina-se a aquisição dos produtos citados abaixo através do sistema de Registro de Preços a ser fornecido pela proponente com menor preço, de acordo com as quantidades e especificações para o atendimento nos CMEIS, entidades e escolas para estarem disponibilizados na alimentação dos alunos.

.

**2.2. Previsão no plano de contratações anual**

Não

### 2.3. Requisitos da contratação

2.3.1. O fornecedor deverá entregar o material nos locais indicados no termo de referência, localizados no Município de Mandaguaçu, dentro do prazo não superior a 05 (cinco) dias corridos, contados do envio por e-mail da nota de empenho. Salientamos informar que o prazo indicado acima tem como base a entrega semanal dos produtos, visto que a nutricionista da secretaria de educação possui e organiza cronogramas semanais para cada tipo de alimento oferecido. Analisando pelo viés da estocagem deste material, caso fosse solicitado em quantidades mais elevadas, prejudicaria o manejo e o consumo diversificado dos produtos tendo em vista que não a espaços suficientes para acomodação da variedade dos mesmos, acarretando em ineficiência para rede de ensino municipal.

2.3.2. A fim de comprovar a entrega, a contratada deverá fornecer um comprovante de entrega contendo a assinatura dos responsáveis de cada local e suas respectivas quantidades.

2.3.3. O comprovante de entrega deverá estar sem rasuras e legível, caso contrário não será aceito.

2.3.4. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

2.3.5. Não serão aceitos objetos em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência;

### 2.4. Quantificação da necessidade

2.4.1. O objeto desse estudo visa atender todas as ESCOLAS, CMEIS E CMAPCs do município.

A quantificação da necessidade se baseia no que foi utilizado na licitação anterior durante o ano de 2023, tendo em vista que ao verificar o processo 23/2023, foi constatado inconsistências sobre a quantidade licitada no ano anterior.

Verificou-se também o relatório de aquisições destes materiais e foram totalizadas as seguintes quantias utilizadas no ano de 2023:

* Patinho moído resfriado: 6.314 Kg.
* Filé de coxa e sobrecoxa de frango sem pele e sem osso: 4.482 Kg.
* Sassami sem sal e temperos: 2.304 Kg.
* Patinho em cubos resfriado: 4.918 Kg.
* Pernil suíno em cubos: 2.137 Kg.
* Patinho em iscas resfriado: 4.586 Kg.
* Filé de tilápia congelado: 1.359 Kg.
* Linguiça suína toscana: 625 Kg.

Tendo em vista a quantia solicitada, foi indicado uma redução da totalidade de cada item comparado com a licitação anterior, porém seguindo uma margem segura de compra para que não falte este material ao decorrer do ano vigente.

A estipulação destes materiais varia de acordo com o seu tipo, porém utilizando como base a quantidade de alunos matriculados nas redes de ensino do município e o consumo médio para cada tipo de carne, as quantidades informadas neste processo suprirão de forma eficiente e eficaz toda a rede municipal.

Vale ainda ressaltar que os pedidos são realizados pela nutricionista da secretaria de educação, que planeja ao decorrer das semanas os tipos de carnes que serão entregues tendo como base a diversificação de alimentos para os alunos do município.  
 Caso necessário e melhor compreensão, foi confeccionada uma tabela demonstrando a quantidade de produtos comprados e licitados no ano anterior, o que não foi adquirido, e porcentagens para compreensão de aumentos e baixas para regularidade, como também a planilha de alunos atualizadas do município.

## 3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

A aquisição desses produtos é realizada através do sistema de registro de preços nas licitações públicas. Só existe uma óbvia solução para o problema, que é a compra dos produtos.

Com base na coleta de orçamentos de fornecedores que estão incluídos no banco de dados para solicitação, levantamento de mercado, verificação no sistema Banco de Preços e no PNCP (Portal Nacional de Compras Públicas), foi confeccionado uma tabela para obter a média de preços constadas no item 4.1. Tabela essa que está anexada ao processo.

## 4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

### 4.1. Especificação e estimativa de quantidades

A quantidade solicitada visa atender a demanda da Secretaria, conforme quadro abaixo.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **QNTD.** | **UND.** | **$ UNIT.** | **$ TOTAL** |
| 01 | **PATINHO MOÍDO RESFRIADO:** 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acém/paleta. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0 e 4° C no máximo, moída em disco médio e deverá ser transportada preservando as características do alimento, quanto as especificações no item 2 a seguir. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, ou carne industrial de matança. As carnes bovinas moídas resfriadas nos diversos cortes deverão apresentar no máximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - &quot;Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal&quot; - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. COMPOSIÇÃO E REQUESITOS 2.2.1. Ingrediente obrigatório: carnes resfriadas, crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. 2.2.2. Características sensoriais: Textura: próprio da espécie, não amolecida, não suco; Cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacenta; Odor: característico. 2.2.3. Características físico-químicas: Gordura total: máximo de 5%; 2.4. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS: O produto não deverá conter substâncias/ matérias estranhas de qualquer natureza. | 1.750 | KG | R$ 37,03 | R$ 64.802,50 |
| 02 | **FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO:** Descrição do Produto Carne de frango - Filé de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg à 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428. Transporte O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú) refrigerado. | 1.250 | KG | R$ 16,93 | R$ 21.162,50 |
| 03 | **SASSAMI SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS**: classificação/ características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18ºc ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. | 3.000 | KG | R$ 19,70 | R$ 59.100,00 |
| 04 | **PATINHO EM CUBOS RESFRIADO, 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Carne apresentada no corte acém, massa muscular situada entre o pescoço, o filé de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acém deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - &quot;Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal&quot; - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa; Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: próprio. 2.3. PESO DA UNIDADE O peso líquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. 2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0 ºC e 5ºC. 2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeração: mínimo de 5 dias e sob congelamento: mínimo de 180 dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e congelado. 2.6. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 2 dias para carne resfriada. 3. EMBALAGEM  3.1. A embalagem primária deverá ser saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. 3.2. Será tolerada a variação de até 5,0%, no peso líquido do produto desresfriado, em relação ao resfriado. 3.3. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2. No rótulo das embalagens, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: - Denominação da venda do produto (nome do produto e marca); - Tipo de corte; - Identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão “indústria brasileira”); - Data da embalagem do produto e número do lote; - Prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado. | 1.500 | KG | R$ 36,49 | R$ 54.735,00 |
| 05 | **PERNIL SUÍNO EM CUBOS,Classificação/ Características gerais** Proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses), os cubos deverão ter aproximadamente 2 x 2 cm. A carne suína em cubos, congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8ºC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem O produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada ou plástico de polietileno grosso. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. | 3.000 | KG | R$ 21,20 | R$ 63.600,00 |
| 06 | **PATINHO EM ISCAS RESFRIADO**: Classificação/ Características gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12ºC (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com até 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e apresentada no corte acém, com no máximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior à - 18ºC (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatória: carne bovina crua, no corte patinho proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA. Patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão e que envolve o fêmur, obtido pela liberação a faca da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP. Embalagem Primária: deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir: Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de agua e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos. Rótulo O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 10 (dez) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. | 1.500 | KG | R$ 36,52 | R$ 54.780,00 |
| 07 | **FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO:** Classificação/ Características gerais Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rótulo Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão  estar adequadamente uniformizados. | 2.000 | KG | R$ 40,29 | R$ 80.580,00 |
| 08 | **LINGUIÇA SUÍNA TOSCANA CONGELADA**: Classificação/ Características gerais Preparado com mistura de carne suína picada, toucinho e condimentos. Não será permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de outros animais. Não deverá conter corantes artificiais, pimenta, nem pasta de pimenta. Poderão conter outros ingredientes se permitidos pela legislação vigente. O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, isento de sujidades, parasitos e larvas. Deverá apresentar reação de amônia e  prova de rancidez negativa. Deve conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: NTA 5 do Decreto nº 12.486/1978 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo. Embalagem/Rótulo Primária: embalagem plástica a vácuo, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento, com peso entre de 2 a 5 kg, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente e apresentar o número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de fabricação e 3 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. | 1.500 | KG | R$ 22,49 | R$ 33.735,00 |
| 09 | **ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: PATINHO MOÍDO RESFRIADO:** 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acém/paleta. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0 e 4° C no máximo, moída em disco médio e deverá ser transportada preservando as características do alimento, quanto as especificações no item 2 a seguir. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, ou carne industrial de matança. As carnes bovinas moídas resfriadas nos diversos cortes deverão  apresentar no máximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - &quot;Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal&quot; - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. COMPOSIÇÃO E REQUESITOS 2.2.1. Ingrediente obrigatório: carnes resfriadas, crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. 2.2.2. Características sensoriais: Textura: próprio da espécie, não amolecida, não suco; Cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacenta; Odor: característico. 2.2.3. Características físico-químicas: Gordura total: máximo de 5%; 2.4. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS: O produto não deverá conter substâncias/ matérias estranhas de qualquer natureza. | 5.250 | KG | R$ 37,03 | R$ 194.407,50 |
| 10 | **ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO:** Descrição do Produto Carne de frango - Filé de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg à 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428. Transporte O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú) refrigerado. | 3.750 | KG | R$ 16,93 | R$ 63.487,50 |
| 11 | **ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: PATINHO EM CUBOS RESFRIADO, 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO** Carne apresentada no corte acém, massa muscular situada entre o pescoço, o filé de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acém deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - &quot;Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal&quot; - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa; Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: próprio. 2.3. PESO DA UNIDADE O peso líquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. 2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0 ºC e 5ºC. 2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeração: mínimo de 5 dias e sob congelamento: mínimo de 180 dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e congelado. 2.6. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 2 dias para carne resfriada. 3. EMBALAGEM  3.1. A embalagem primária deverá ser saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. 3.2. Será tolerada a variação de até 5,0%, no peso líquido do produto desresfriado, em relação ao resfriado. 3.3. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2. No rótulo das embalagens, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: - Denominação da venda do produto (nome do produto e marca); - Tipo de corte; - Identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão “indústria brasileira”); - Data da embalagem do produto e número do lote; - Prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado. | 4.500 | KG | R$ 36,49 | R$ 164.205,00 |
| 12 | **ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: PATINHO EM ISCAS RESFRIADO**: Classificação/ Características gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12ºC (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com até 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e apresentada no corte acém, com no máximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior à - 18ºC (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatória: carne bovina crua, no corte patinho proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA. Patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão e que envolve o fêmur, obtido pela liberação a faca da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP. Embalagem Primária: deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir: Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de agua e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos. Rótulo O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 10 (dez) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. | 4.500 | KG | R$ 36,52 | R$ 164.340,00 |

### 4.2. Resultados pretendidos

 A presente contratação tem como objetivo principal o Registro de Preços para aquisição de Carnes, com entrega nas escolas, cmeis e cmapc do município.

- Os benefícios serão a continuidade e eficiência no serviço público, pois trata-se de itens de consumo para uma alimentação de qualidade.

- Os resultados que pretendemos com a realização do contrato são voltados para que haja um melhor atendimento aos nossos alunos.

### 4.3. Estimativa de valor

Estima-se para a presente contratação o valor de R$ 1.018.935,00 (um milhão e dezoito mil e novecentos e trinta e cinco reais)

### 4.4. A contratação será global, por lotes de itens, ou por itens

( ) Global

( ) Lote de Itens

(x) Por Itens

### 4.5. Análise e justificativa para o parcelamento

Sim, se aplica pelo fato do produto ser perecível, não ter local para guardar o total.

**4.6. O produto se classifica como bem de consumo comum?**

( ) Não se aplica - serviços ou obras.

( x) Bem de qualidade comum.

( ) Bem de Luxo.

## 5. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão) fornecer o objeto, conforme descrito no memorial descritivo, atendendo aos padrões de qualidade instituído pela fiscalização e órgãos de controle.

O descumprimento ensejará nas sanções previstas no Termo de Referência e na legislação.

**5.1. Contratações correlatas à solução escolhida**

Não se aplica.

**5.2. Contratações interdependentes**

Não se aplica.

### 5.3. Possíveis impactos ambientais

Não se aplica

## 6. ANÁLISE DE CONTRATAÇÕES ANTERIORES

Nas Atas de Registro de Preço do Pregão anterior não houve incidência significativa de itens desertos ou fracassados, por serem objetos comuns com especificações simples e bem detalhadas.

### 6.1. Identificação e reparo dos problemas do certame/contrato anterior

Não se aplica

## 7. CONCLUSÃO DO ESTUDO

Foi encontrada solução viável?

( x ) Sim

( ) Não

7.1. Qual será a fonte dos recursos a serem utilizados?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SECRETARIA MUNICIPAL** | **FONTE DE RECURSOS** | **DOTAÇÃO** |
| Educação | 0000 | 408 |
| 0110 | 408 |

( X ) Recursos Próprios

( ) Recursos Estaduais

( ) Recursos Federais

( ) Recursos Internacionais

## 8. APROVAÇÃO

( X ) Aprovado

( ) Reprovado

( ) Retornar para ajustes

Luiz Henrique Bolonhesi Evangelista

Responsável pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar

Silvana Christina Vieira Cadamuro

Secretário Responsável

Mandaguaçu - PR, 18 de março de 2024.

**AVISO DE PREGÃO ELETRONICO Nº. 01/2024 - (RP)**

**PROCESSO Nº. 23/2024**

Tipo: MENOR PREÇO POR ITEM;

Objeto: Registro de Preço para aquisição de Carnes para preparo da merenda escolar da rede de ensino municipal de Mandaguaçu, nos moldes do Termo de Referência constante no Anexo I, bem como as condicionantes indicadas no Estudo Técnico preliminar.

Valor Máximo: R$ 1.018.935,00 (um milhão e cinquenta e dois reais e quarenta e um centavos)**.**

Data e Horário do termino do recebimento das propostas das empresas, até às 09:00 horas do dia 08/04/2024;

Data e Horário da sessão de disputa de preços, às 09:15 horas do dia 08/04/2024;

Local: Rua Bernardino Bogo, l75 centro, no Município de Mandaguaçu, Estado do Paraná;

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

Mandaguaçu, 20 de março de 2024

Gilmar Cadamuro

Prefeito Municipal em Exercício