



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº14/2024 (REGISTRO DE PREÇOS) PROCESSO LICITATÓRIO Nº38/2024

O MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS/SC, TORNA PÚBLICO, PARA CONHECIMENTO DOS INTERESSADOS, QUE REALIZARÁ LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, NOS TERMOS DA LEI Nº 14.133/2021, DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006, DA LEI Nº 11.488/2007 E DECRETO MUNICIPAL Nº1528/2023 E DAS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL.

Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos diretamente para a página eletrônica BNC.ORG.BR

O servidor terá, dentre outras, as seguintes atribuições: coordenar o processo licitatório; receber, examinar e decidir as impugnações e consultas ao edital, apoiado pela sua equipe responsável pela equipe de elaboração; conduzir a sessão pública na internet; verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos neste edital; dirigir a etapa de lances; verificar e julgar as condições de habilitação; receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão; indicar o vencedor do certame; conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e encaminhar o processo devidamente instruído a autoridade responsável pela adjudicação e propor a homologação.

DATA DA SESSÃO: 22/04/2024

HORÁRIO FINAL CADASTRO DA PROPOSTA: 08H30MIN

HORÁRIO DA FASE DE LANCES: 08H40MIN

IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE COMPRADORA RESPONSÁVEL PELA AQUISIÇÃO: Secretarias Municipais.

CNPJ: 83.009.894/0001-08

E-mail: licitacao@saodomingos.sc.gov.br

Telefone: 49- 3443-0281 Ramal:212

Site: www.saodomingos.sc.gov.br.

Link: BNCCOMPRAS.COM

BNC.ORG.BR

<https://bnc.org.br/>

Critério de julgamento: MENOR PREÇO OU MAIOR DESCONTO POR ITEM

Modo de disputa: Aberto (Lei 14.133/21, Art. 56, Inciso "I")

Impugnações e Esclarecimentos até o terceiro dia útil que antecedem o certame, visto na plataforma.

1. DO OBJETO.

1.1. Contratação de empresa especializada para fornecimento gêneros alimentícios, destinados para realização de coffee break, ocorridos nos eventuais eventos realizados pelo Município de São Domingos.

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3. O critério de julgamento adotado será menor preço por item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município para o exercício de 2024 e subsequentes.

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do Registro Cadastral na BNC.ORG.BR que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.

3.2. O cadastro deverá ser feito no site **Link: BNCCOMPRAS.COM**

BNC.ORG.BR

<https://bnc.org.br/>

3.3. 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.

3.4. 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, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

3.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no **Link: BNCCOMPRAS.COM**

4.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar n.º 123, de 2006.

4.3. NÃO PODERÃO PARTICIPAR DESTA LICITAÇÃO OS INTERESSADOS:

4.3.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.3.2. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.3.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.3.4. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021;

4.3.5. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

4.4. COMO CONDIÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO, A LICITANTE ASSINALARÁ "SIM" OU "NÃO" EM CAMPO PRÓPRIO NA PLATAFORMA ELETRÔNICO, QUANDO EXISTENTE O CAMPO E PREENCHERA O REQUISITO DO ANEXO V RELATIVO ÀS SEGUINTE DECLARAÇÕES:



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

4.4.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

4.4.1.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

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

4.4.1.3. As microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente gozam de prioridade de contratação, nos termos do § 3º do art. 48 da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, benefício que se estabelece em face das peculiaridades locais e regionais, com vistas a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional.

4.4.1.3.1. Entende-se por empresas sediadas localmente aquelas que estejam localizadas em SÃO DOMINGOS-SC, e empresas regionais aquelas situadas no (TERRITÓRIO QUE ENGLOBALA A REGIÃO REFERIDA), conforme divisão da Secretaria de Planejamento do Estado de Santa Catarina.

4.4.2. Que conhece todas as regras do edital, bem como todos os requisitos de habilitação, e que a proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório;

4.4.3. Que nos valores propostos estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços.

4.4.4. Que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

4.4.5. Que cumpre os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme art. 63, inciso I, da Lei 14.133/2021.

4.4.6. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

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

4.4.8. 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; e

4.4.9. Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, Lei 14.133/2021.

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

4.6. A empresa interessada devera juntar no mínimo um atestado de capacidade técnica de empresa pública e anexar junto a documentação de habilitação.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

- 5.1. O envio da proposta e dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerão por meio de chave de acesso e senha.
- 5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
- 5.3. Os documentos de habilitação exigidos no edital serão encaminhados apenas pelo licitante vencedor, nos termos do art. 63, inciso II da Lei n.º 14.133/2021.
 - 5.3.1. O licitante vencedor deverá enviar os documentos de habilitação no prazo de máximo de 2 (duas) horas, após a solicitação do pregoeiro, sob pena de desclassificação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta inserida no sistema;
- 5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 5.8. 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 e o envio dos documentos respectivamente.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

- 6.1. O LICITANTE DEVERÁ ENVIAR SUA PROPOSTA MEDIANTE O PREENCHIMENTO, NO SISTEMA ELETRÔNICO, DOS SEGUINTE CAMPOS:
 - 6.1.1. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens (conforme o caso), em moeda corrente nacional;
 - 6.1.2. Marca de cada item ofertado;
 - 6.1.3. Fabricante de cada item ofertado;
 - 6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;
- 6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a contratada.
- 6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços.
- 6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (SESSENTA) dias, a contar da data de sua apresentação.



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

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

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

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que:

- a) contiverem vícios insanáveis;
- b) não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
- c) apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;
- d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- e) apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

7.2.1.1. A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.

7.2.2. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.2.3. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.4. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

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

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

7.5.1. O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste edital.

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

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

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 100, no tempo mínimo de 1 (um) segundo.

7.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

7.10. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa ABERTA

MODOS DE DISPUTA:

1 - MODO DE DISPUTA ABERTA

I. 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.



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

- a. 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.
- b. Na hipótese de não haver novos lances a sessão pública será encerrada automaticamente.
- c. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, 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.

2 - MODO DE DISPUTA ABERTO E FECHADO

II. No modo de disputa aberto e fechado a etapa de envio de lances da sessão pública terá duração de quinze minutos.

a. Encerrado o prazo previsto, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.

b. Encerrado o prazo aleatório, o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.

c. Na ausência de, no mínimo, três ofertas nas condições de que trata o item anterior, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo.

d. Encerrados os prazos estabelecidos nos “a” e “c”, o sistema ordenará os lances em ordem crescente de vantajosidade.

e. Na ausência de lance final e fechado classificado nos termos dos “a” e “c”, haverá o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado, após esta etapa, o disposto no item “d”.

f. Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o pregoeiro poderá, auxiliado pela equipe de apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada, nos termos do disposto no item “e”.

7.11. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro.

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

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

7.14. 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.

7.15. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes do certame, publicada no **Link: BNCCOMPRAS.COM**

quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

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

7.18. Havendo proposta ou lances, conforme o caso, de microempresas ou empresa de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, com intervalo de até 10% (dez por cento) superiores à licitante melhor classificada no certame, serão essas consideradas empatadas, com direito de preferência pela ordem de classificação, nos termos § 3º, do Art. 48, da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, para oferecer proposta.

7.18.1. O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte sediadas local ou regionalmente.

7.19. Não havendo microempresas ou empresa de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.20. A melhor classificada nos termos do item 7.22 ou do 7.23, quando não havendo microempresas ou empresa de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.21. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, as propostas serão reclassificadas para verificação do enquadramento no item 7.22 ou do 7.23, quando não havendo microempresas ou empresa de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

7.23. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

7.24. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

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

- 1) disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 2) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

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

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

7.25.1. Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

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

2) empresas brasileiras;

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

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

7.26. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

7.27. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

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

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

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

8.1.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.2. A Administração poderá realizar diligências, de ofício ou por provocação de interessado, para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada, conforme disposto no inciso IV do caput deste artigo.

8.3. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

8.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, VINTE E QUATRO HORAS DE ANTECEDÊNCIA, e a ocorrência será registrada em ata;



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

8.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.5.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

8.5.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.5.3. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 5 (cinco) dias úteis, contados da solicitação.

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

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

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

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

8.5.3.5. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

8.5.3.6. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 10 (DEZ) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

8.5.3.7. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

8.6. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.7. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

8.8. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

8.8.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

8.9. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.10. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO.

9.1. O licitante vencedor deverá enviar os documentos de habilitação no prazo de máximo de 2 (duas) horas, após a solicitação do pregoeiro, sob pena de desclassificação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

9.1.1. Para todos os efeitos o não envio da documentação de habilitação no prazo mencionado no item 9.1 será considerado inexecução total do contrato.

9.2. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

9.3. COMO CONDIÇÃO PRÉVIA 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, ESPECIALMENTE QUANTO À EXISTÊNCIA DE SANÇÃO QUE IMPEÇA A PARTICIPAÇÃO NO CERTAME OU A FUTURA CONTRATAÇÃO, MEDIANTE A CONSULTA AOS DOCUMENTOS INSERIDOS NO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, E AINDA NOS SEGUINTE CADASTROS:

9.3.1. Possuir Cadastro no **Link:** BNCCOMPRAS.COM;

9.3.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (www.portaldatransparencia.gov.br/);

9.3.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

9.3.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU <https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:0>

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

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

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

9.3.5.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

9.3.6. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

9.3.7. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.4. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do **Link:** BNCCOMPRAS.COM, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica.

9.4.1. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do **Link:** BNCCOMPRAS.COM, para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.4.2. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

9.5. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

9.6. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

9.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.7. os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.8. **HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

9.8.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.8.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

9.8.3. No caso de sociedade empresária: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.8.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

9.8.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.8.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

9.8.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

9.8.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.9. **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**

9.9.1. A regularidade fiscal deverá ser verificada e emitida pelo Pregoeiro, sendo dispensado o envio deste pelo licitante vencedor. A regularidade fiscal será comprovada pelos seguintes documentos:

9.9.1.1. CNPJ - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.9.1.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

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

9.9.1.5. Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa junto aos Estado em que o licitante é domiciliado.

9.9.1.6. Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, quando a empresa for sediada no MUNICÍPIO;

9.9.2. Caso o Pregoeiro não consiga emitir alguma das comprovações deverá comunicar a licitante para que este envie a comprovação no prazo de 2 (duas) horas. O documento faltante enviado pelo licitante deverá ter o seu conteúdo validado pelo Pregoeiro.

9.10. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.**

9.10.1. Certidão Negativa de falência, de concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial (Lei nº 11.101, de 9.2.2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão;

9.10.2. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

9.10.2.1. A licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte optante pelo simples nacional poderá substituir o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis pelo Extrato do Simples Nacional do mês de apuração antecessor ao mês anterior da data de abertura do certame (mês de abertura do certame – 2 meses);

9.10.2.2. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, o balanço patrimonial e os demonstrativos contábeis serão substituídos pelo balanço de abertura;

9.10.2.3. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

9.10.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada apresentação de declaração, emitida por contador devidamente habilitado, devendo acostadas a Certidão de Regularidade Profissional na declaração, de que a empresa obtém de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

LG = Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG = Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC = Ativo Circulante

Passivo Circulante

9.10.4. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

9.11. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA.

9.11.1. A qualificação técnica será verificada por apresentação de no mínimo um atestado de capacidade técnica de empresa pública.

9.11.2. No caso de produto que tem a sua comercialização regulamentada pela Agência Nacional do Petróleo deverá ser apresentado a Autorização da Agência Nacional de Petróleo (ANP), na forma da Resolução nº 2 de 14/01/2005/ANP.

9.12. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.12.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

9.13. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, esta será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.14. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.15. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.16. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.17. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.18. O Pregoeiro, durante as fases de julgamento das propostas e/ou habilitação, deve sanear eventuais erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes.

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

- a) complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
- b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

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

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.1.3. Enviar a proposta final em arquivo editável (necessariamente nas extensões doc, docx, xls ou xlsx), para o e-mail: licitacao@saodomingos.sc.gov.br

10.2. Os descontos ofertados nos lances verbais deverão ser lineares - relação a proposta original - a todos os itens do lote, sendo passível a variável de até 0,5 % (meio por cento) entre os valores dos itens para adequação das propostas.



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

10.3. No mesmo prazo do item 10.1, o licitante deverá realizar o ajuste da proposta no **Link:** BNCCOMPRAS.COM, sob pena de desclassificação. Havendo dúvidas sobre o ajuste as licitantes deverão entrar em contato com o suporte da plataforma.

10.4. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.4.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.5. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

10.5.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.6. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.7. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.8. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11. DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer em campo próprio do sistema.

11.1.1. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a preclusão desse direito.

11.1.2. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 3 (três) dias úteis, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

11.3. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste edital.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos na plataforma no **Link: BNCCOMPRAS.COM**, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

15. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

15.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

15.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (CINCO) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 05 (CINCO) dias, a contar da data de seu recebimento.

15.2.2. É permitida a identificação e assinatura digital por pessoa física ou jurídica em meio eletrônico, mediante certificado digital emitido em âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil).

15.2.3. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração

15.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

15.3.1. Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições do art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021;

15.3.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

15.3.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas no art. 137, nas formas prevista em seu art. 138, tendo os seus efeitos, quando unilateral, estipulados no art. 139, todos da Lei 14.133, de 2021.



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

15.4. O prazo de vigência da contratação se encerra no final do exercício financeiro da assinatura do mesmo e poderá ser prorrogado conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

15.5. Por ocasião da assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

15.5.1. Na hipótese de irregularidade, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

15.6. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

15.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

15.8. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

a) convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

b) adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

15.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante, quando for o caso.

15.10. A regra do item anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma do item 15.8.

15.11. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

16. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

16.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

17. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

17.1. Nos termos do art. 117, da Lei n.º 14.133, de 2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

17.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

17.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

17.4. Da entrega e critério de aceitação do objeto:

17.4.1. O prazo de entrega dos bens é de até 10 dias, contados do recebimento da ORDEM DE FORNECIMENTO, emitida pela órgão competente.

17.4.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 3 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas prevista neste Termo de Referência.

17.4.3. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

18.1. São obrigações da Contratante:

18.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

18.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

18.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

18.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

18.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

18.1.6. Responder, no prazo de 15 (quinze) dias os pedidos de repactuação de preços e restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro.

18.1.7. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

18.2 São obrigações da contratada:

18.2.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

18.2.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de validade;

18.2.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

- 18.2.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 18.2.1.4. Comunicar, imediatamente após tomarem conhecimento, à Contratante os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 18.2.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, a compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 18.2.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

19. DO PAGAMENTO

- 19.1. O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 19.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- 19.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 19.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.
- 19.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 19.6. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 19.7. Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado, a critério da contratante.
- 19.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 19.9. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 19.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação de habilitação.



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

19.10.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

19.12. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, que será calculada pro rata die sobre INPC.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei n.º 14.133, de 2021, o licitante/adjudicatário que:

- I. dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. dar causa à inexecução total do contrato;
- IV. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

20.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

- I. advertência;
- II. multa;
- III. impedimento de licitar e contratar;
- IV. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

20.2.1. A sanção prevista no inciso I deste será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do item 20.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

20.2.2. O atraso injustificado ou retardamento na entrega do objeto deste certame sujeitará a contratada, a juízo da Administração, à multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, até o limite de 10% (dez por cento) do valor, tem como base o valor total da solicitação/ordem de fornecimento.

20.2.3. Após 21º (vigésimo primeiro) dia de atraso na entrega do objeto será considerado inexecução, total quando for a primeira entrega ou parcial a partir da segunda entrega.



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

20.2.4. Nos casos de cometimento das infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 13.1, será aplicada multa de 10% sobre o valor de referência do item/lote.

20.2.5. Nos casos de cometimento das infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do item 13.1, será aplicada multa de 15% sobre o valor de referência do item/lote.

20.2.6. Será aplicada sanção de impedimento de licitar e contratar na hipótese de cometimento das infrações previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 13.1.

20.2.7. Será aplicada sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar na hipótese de cometimento das infrações previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do item 13.1.

20.2.8. A multa prevista neste item será descontada dos créditos que a contratada possuir com o (ÓRGÃO OU ENTE PÚBLICO), e poderá cumular com as demais sanções administrativas, inclusive com as multas previstas.

20.2.9. Em caso de reincidência, a multa poderá ser aplicada em dobro, respeitando o limite máximo de 30% (trinta por cento).

20.2.10. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 13.2 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II mesmo item.

20.2.11. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, quando for o caso, ou será cobrada judicialmente.

20.2.12. A aplicação das sanções previstas neste Edital artigo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

20.2.13. As sanções serão processadas de acordo com a Lei 14.133/2021.

21. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

21.1. Qualquer pessoa poderá para impugnar edital de licitação por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.

21.2. A IMPUGNAÇÃO DEVERÁ ser realizada EXCLUSIVAMENTE por FORMA ELETRÔNICA no sistema **Link:** BNCCOMPRAS.COM

21.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento vincularão os participantes e a administração, e deverá ser divulgada **Link:** BNCCOMPRAS.COM no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

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

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

21.6. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas, que estejam subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.

21.7. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

22.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

22.2. Como condição de validade e eficácia, todos os atos devem ser realizados de forma eletrônica diretamente no **Link: BNCCOMPRAS.COM**, conforme art. 17, § 4º da Lei 14.133, de 2021.

22.3. Todas as comunicações serão formalizadas através do **Link: BNCCOMPRAS.COM**

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

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

22.6. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

22.8. Verificada qualquer irregularidade a Autoridade Superior determinará o retorno dos autos para o devido saneamento.

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

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

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

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

22.13. O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

22.13.1. 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 rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

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

22.15. A Autoridade Superior do **Link: BNCCOMPRAS.COM** poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

22.15.1. A anulação do pregão induz à do contrato.

22.15.2. A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

22.16. É facultado à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

22.16.1. Conforme entendimento do Plenário do Tribunal de Contas da União, exarado no Acórdão n. 1211/2021-Plenário, não é considerado documento novo, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e/ou da proposta, por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pelo Pregoeiro.

22.17. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico site: www.saodomingos.sc.gov.br., e também poderão retirado na Sala de Licitações nos dias úteis, no horário das min às 08:00 horas até 12:00 horas e das 13:30hmin às 17:30hmin, no endereço – Rua Getúlio Vargas, nº 750, Centro e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

ANEXO I: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR.

ANEXO II: TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO III: DFD

ANEXO IV: MODELO PROPOSTA

ANEXO V: DECLARAÇÕES UNIFICADAS

São Domingos, 05 de abril 2024.

MARCIO LUIZ BIGOLIN GROSBELLI

Prefeito Municipal



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

ANEXO I: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR.

UNIDADE MUNICIPAL SOLICITANTE: As Secretarias Municipais do Município de São Domingos/SC.

O objeto da contratação pretendida possui as seguintes especificações e peculiaridades:

- A contratação por meio do sistema de registro de preços, justifica-se em virtude da conveniência e pela imprevisibilidade dos pedidos;
- Os alimentos do coffee break, devem ser compostos por produtos de qualidade, devendo ser aferido na avaliação das amostras os seguintes itens: sabor, aroma, cor, tamanho, apresentação e textura;
- A qualificação técnica será comprovada mediante apresentação de no mínimo um atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público, que comprove a prestação de serviços compatíveis com o objeto da licitação, ou seja que comprove o fornecimento de lanches tipo coffee break.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

A aquisição se faz necessária para: atender todas as secretarias municipais do Município de São Domingos SC, as quais promovem frequentemente eventos de capacitação e qualificação para as equipes pedagógicas e demais funcionários que compõem o quadro das secretarias, além de palestras educativas e demais atividades referentes há algumas datas comemorativas como (dia das mães, dia dos pais, páscoa, natal entre outras).

A oferta do coffee break deve ser adequada ao número de participantes e com qualidade que promova o bem-estar físico, devendo ser utilizados insumos de primeira qualidade na preparação de todos os alimentos, os refringentes e sucos devem ser de primeira qualidade.

2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

A solução proposta é a contratação de empresa para o atendimento do objeto acima descrito, com as respectivas especificações, conforme as seguintes condições e detalhamentos:

Descrição do item	UND	QTDE	VALOR UNT	VALOR TOTAL
REFRIGERANTE 2 tipos de refrigerantes (Coca-Cola, Fanta, Guaraná Antártica ou Kuat, Pepsi, Sprite, similares ou de qualidade superior)	Und	1400	10,93	15.302,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

BOLACHA DE COCO Características: Alimento a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, coco ralado, ovos. Deve ter coloração característica, sem sinais de partes queimadas ou cruas, em formato retangular, com tamanho máximo de 10 cm. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	Kg	140	31,19	4.366,60
BOLACHA DE NATA Alimento a base de farinha de trigo, nata de cor marrom clara, em formato retangular ou redondo, com no máximo 10 cm de comprimento, sem sinais de partes queimadas ou cruas. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	Kg	100	35,24	3.524,00
BOLACHA GLACÊ Cobertura de glacê a base de claras de ovos, produzida a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga. Macia, fresca, com coloração marrom claro, sem sinais de queimada. Formato de rosquinha, com cerca de 10 cm de diâmetro. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente	Kg	170	33,24	5.650,80
BOLO DE CENOURA Alimento a base de farinha de trigo, ovos, leite, cenouras frescas, açúcar e fermento químico. Com cobertura de chocolate. Sem sinais de partes queimadas ou cruas. Macio, fresco, com coloração laranjada característica. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Devem estar acondicionados em embalagens plásticas com tampa, próprias para o produto	Kg	170	32,11	5.458,70
BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA Características: Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, cacau em pó, óleo vegetal ou manteiga, e fermento químico, com coloração marrom característica, sem sinais de partes queimadas ou cruas, com cobertura. Cortados em pedaços pequenos. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto	Kg	200	34,23	6.846,00
BOLO DE FUBÁ Sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, farinha de milho, ovos, açúcar, leite, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Cortados em pedaços pequenos, acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo.	Kg	130	34,70	4.511,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

BOLO DE LARANJA Sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, suco natural de laranja, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Cortados em pedaços pequenos, acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo.	Kg	225	31,35	7.053,75
BOLO RECHEADO Com 3 camadas de bolo simples e 2 recheios. Os recheios podem ser de creme 3 leites, coco, abacaxi, chocolate, doce de leite, amendoim. Deve conter cobertura de glacê com chantili ou claras em neve (preparadas a mais de 65°C). Acondicionado em fatias de aproximadamente 150gr em embalagem de isopor coberta de plástico filme.	Kg	200	48,20	9.640,00
BOLO RECHEADO e confeitado (tipo aniversário). Cobertura: Marshmallow (clara em neve, açúcar americano e essência de baunilha). Recheio: Doce de leite, creme de leite, coco ralado e com gotas de chocolate. Acondicionado em Fatias de aproximadamente 150gr em embalagem de isopor coberta de plástico filme.	KG	3620	48,20	174.484,00
BOLO RECHEADO: Com 1 camada recheado com doce de leite e coco, massa de pão de ló c/ sabor de baunilha, com cobertura de glace branco e coco. Acondicionado em fatias de aproximadamente 150gr em Embalagem descartável mini quadrado 130ml	Kg	150	50,99	7.648,50
BOLO SALGADO Com massa a base de farinha de trigo, leite, ovos, óleo vegetal. Com recheio de peito de frango desfiado, tomate, cebola, tempero verde, ervilha em conserva e milho verde em conserva. Deve estar bem assado, sem partes queimadas ou cruas. Acondicionado em embalagens plásticas vedadas.	Kg	130	41,78	5.431,40
CUCA RECHEDA Massa a base de: farinha de trigo, açúcar, ovos, água, manteiga, sal e fermento biológico, com cobertura de farofa, a base de manteiga, açúcar e farinha de trigo, recheio sabor doce de leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalada em pacote plástico, individualmente.	Kg	150	25,11	3.766,50
CUPCAKE Produzido a base de farinha de trigo, ovos, leite, açúcar, manteiga e fermento químico. Com cobertura de chantilly e confeitos coloridos. Sem recheio. Peso individual de aproximadamente 150gr. Macio, fresco, com coloração marrom claro. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente. Acondicionados em embalagens plásticas vedadas.	Und	1400	6,83	9.562,00
GROSTOLI CROCANTE SALGADO Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga, frito. Formato tradicional, com cerca de 10 cm de comprimento, fresco e macio. Embalado em embalagem plástica, bem vedada. A embalagem	Kg	120	28,00	3.360,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informações nutricionais, data de validade e quantidade de produto. Acondicionados em embalagens plásticas vedadas.				
GROSTOLI MACIO DOCE Feito com ovos, farinha de trigo, açúcar, manteiga, leite e fermento. Devem ser fritos em óleo de primeiro uso, sem partes queimadas ou cruas, com coloração característica, frescos. Tamanho unitário máximo de 15 cm. Acondicionados em embalagens plásticas vedadas.	Kg	110	37,20	4.092,00
SONHO RECHADO Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, leite e gordura vegetal ou manteiga. Em formato circular de até 7cm de diâmetro, frito em óleo vegetal, coloração marrom claro, recheio de doce de leite ou goiabada, envolto com açúcar refinado, macio, fresco, sem sinais de queimado ou cru. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente.	Kg	95	36,00	3.420,00
LANCHE NATURAL, SANDUICHE DE PÃO FRANCÊS Com no mínimo 0,50 gramas, contendo duas fatias de 25 gramas de presunto cozido e duas fatias de 25 gramas de queijo mussarela, margarina, cenoura ralada, alface e tomate fatiado, embalado individualmente em sacos plásticos apropriados tipo isofilme. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega	Und	5400	5,60	30.240,00
MINI PIZZA Produtos à base de farinha de trigo, com sabores variados de bacon com milho, frango, estrogonofe de frango, estrogonofe de carne; bacon e brócolis. Acondicionado individualmente em embalagens plásticas. Apresentar rotulagem com data de fabricação data de validade, lista de ingredientes, fabricante, peso e informações nutricionais	Und	2200	4,74	10.428,00
NÓ DOCE MACIO Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga, frito. Formato tradicional de nó com cerca de 06 cm de comprimento, fresco e macio, envolto por cobertura de açúcar ou coco. Embalado em embalagem plástica, bem vedada. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informações nutricionais, data de validade e quantidade de produto.	Kg	100	43,20	4.320,00
DOCE CAJUZINHO Por cento (100 unidades) - Leite condensado, amendoim, manteiga, açúcar cristal. Tamanho da forminha nº 05. Doces confeccionados de forma caseira, não será aceito doce em lata industrializado. acondicionadas em bandejas laminadas e cobertas com papel filme. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega	Cento	46	102,30	4.705,80



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

DOCE BEIJINHO DE COCO Por cento (100 unidades) - Leite condensado, manteiga, coco ralado, açúcar cristal. Tamanho da forminha nº 05. Doces confeccionados de forma caseira, não será aceito doce em lata industrializado. acondicionadas em bandejas laminadas e cobertas com papel filme. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega.	Cento	40	102,46	4.098,40
DOCE BRIGADEIRO Por cento (100 unidades) - Leite condensado, manteiga, chocolate em pó e chocolate granulado. Tamanho da forminha nº 05. Doces confeccionados de forma caseira, não será aceito doce em lata industrializado. Acondicionadas em bandejas laminadas e cobertas com papel filme. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega.	Cento	40	102,04	4.081,6
PALITO SALGADO Alimento a base de farinha de trigo, tipo salgado, frito ou assado, tamanho aproximadamente de 10cm de comprimento. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente.	Kg	105	25,50	2.677,50
PÃO DE QUEIJO ASSADO Formato arredondado, acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega. Unidade 50g. peso. Composição: polvilho, ovos, leite, azeite e queijo; (OBS: sem farinha de trigo)	Cento	55	172,63	9.494,65
SALGADO ASSADO TIPO TROUXINHA DE FRANGO COM CATUPIRY Com no mínimo 0,20 gramas cada; acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	Cento	43	145,00	6.235,00
SALGADO FRITO TIPO PASTEL DE CARNE Com peso mínimo de 0,10 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	Cento	103	134,66	13.869,98
SALGADO ASSADO TIPO ESFIRRA DE FRANGO Com peso 0,20 gramas. Composição: farinha de trigo especial, margarina, ovos, leite, sal, açúcar, frango desfiado especial com no máximo 5% de gordura. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	Cento	56	140,66	7.876,96



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda




SALGADO ASSADO TIPO ESFIRRA DE CARNE Com peso 0,20 gramas. Composição: farinha de trigo especial, margarina, ovos, leite, sal, açúcar, carne moída especial com no máximo 5% de gordura. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	Cento	58	140,66	8.158,28
SALGADO ASSADO FOLHEADO PALMITO Com peso de no mínimo de 0,20gramas cada; acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	Cento	58	135,00	7.830,00
SALGADO ASSADO TIPO EMPADA DE FRANGO Com no mínimo 0,20 gramas. Composição; farinha de trigo especial, amido de milho, sal, peito de frango desfiado isento de gordura, leite, molho de tomate, alho e cebola. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	Cento	58	145,00	8.410,00
SALGADO ASSADO TIPO EMPADA DE PALMITO Com no mínimo peso 0,20 gramas. Composição: farinha de trigo especial, amido de milho, sal, palmito, leite, molho de tomate, alho e cebola. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	Cento	58	161,66	9.376,28
SALGADO ASSADO TIPO KIBE Com no mínimo 0,20 gramas. Composição; farinha kibe, carne moída especial com no máximo 5% de gordura. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento	Cento	43	113,00	4.859,00
SALGADO FRITO TIPO BOLINHA DE QUEIJO Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	Cento	49	83,00	4.067,00
SALGADO FRITO TIPO COXINHA DE FRANGO Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto.	Cento	58	120,66	6.998,28
SALGADO FRITO TIPO ENROLADINHO DE SALSICHA Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades	Cento	43	113,00	4.859,00
SALGADO FRITO TIPO RISSOLES DE CARNE	Cento	55		6.215,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.			113,00	
SALGADO FRITO TIPO RISSOLES DE PRESUNTO E QUEIJO Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades.	Cento	65	113,00	7.345,00
SUCO INTEGRAL, NATURAL Sabores variados quantidade de 1lt	Und	1500	15,27	22.905,00
SUCO NATURAL INTEGRAL Vários sabores, embalagem de 200 ml	UND	2550	4,54	11.577,00
Pote tampa articulada mini doce quadrada 130ml 	Und	1850	3,75	6.937,50
Pote Redondo 350 ml (Bolo no Pote) c/ tampa c/ 25 unidades. 	Cx	1410	3,50	4.935,00
Embalagem de 200ml descartável quadrada 10C x 10L x 4,7A centímetros 	Und	1850	3,45	6.382,50
TOTAL				R\$494.536,48

3. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

A contratação pretendida está prevista no Plano de Contratações Anual – PCA do Município de São Domingos, daquele documento, estando assim alinhada com o planejamento da Administração Municipal.

Some-se a isso que o Plano Anual de Contratações está de acordo com o sistema orçamentário local, balizando-se pelo Plano Plurianual, Leis de Diretrizes Orçamentárias e Lei Orçamentária Anual.



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Os **bens** especificados no objeto acima identificado têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XII, da Lei Federal 14.133/2021.

A contratação será realizada por meio de licitação na **Modalidade Pregão**, na sua forma eletrônica, com critérios de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para o fornecimento do pretendidos, os eventuais interessados deverão comprovar que atuam no ramo de atividade compatível com o objeto de licitação bem como apresentar os seguintes documentos a título de habilitação conforme art. 62, da Lei nº 14.133/2021. Os seguintes documentos a título habilitação: A habilitação é a fase da licitação em que se verifica o conjunto de informações e documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de cada objeto da licitação.

Considerando que a empresa deve fornecer os produtos alimentícios de acordo com o que foi estabelecido do edital.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

Os quantitativos estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro as últimas contratações do mesmo objeto, realizadas pela Administração, conforme consta dos seguintes processos administrativos: **Sem Histórico**.

6. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO:

Conforme pesquisa de mercado realizada, para solução da necessidade administrativa, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar - ETP, vislumbra-se possível, sob o aspecto técnico e econômico. A contratação de empresas que possuem o material e atendam a demanda solicitada.

Neste sentido, segue indicação de potenciais fornecedores:

Tais referências foram obtidas por meio de pesquisa no mercado local e regional, PNCP e nos sites especializados, internet, licitações anteriores do Município, entre outras, efetuada com base no Decreto Municipal 1526/2023, nos termos da Lei Federal 14.133/2021.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

Estima-se para a contratação almejada o valor total de **R\$ 494.536,48**. Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no **Decreto Municipal 1527/2023**, nos termos da Lei Federal 14.133/2021, com a coleta de preços, conforme demonstrado em anexo.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que deverão ser consideradas a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Em vista disto, o princípio do parcelamento não deverá ser aplicado à presente contratação, tendo em vista que eventual divisão do objeto geraria perda de economia de escala e causaria inviabilidade técnica, pois geraria maior trabalho de fiscalização contratual frente à falta de padronização e uniformização.

Ademais, a existência de mais de uma empresa contratada poderia trazer uma série de transtornos.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS:

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobre preço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização de uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração.

A Unidade Municipal solicitante indicará servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato, sendo que a designação dos mesmos será realizada de acordo com as normas observando o princípio da Segregação das Funções.

Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

- 10.1 Elaboração de minuta do edital;
- 10.2 Realização de certificação de disponibilidade orçamentária;
- 10.3 Designação dos agentes necessários para a atuação no feito;
- 10.4 Elaboração de minuta do contrato;
- 10.5 Encaminhamento do processo para análise jurídica;
- 10.6 Análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
- 10.7 Publicação e divulgação do edital e anexos;
- 10.8 Resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
- 10.9 Realização do certame, com suas respectivas etapas;
- 10.10 Homologação e adjudicação do certame;
- 10.11 Assinatura e publicação do contrato;
- 10.12 Empenhamento da despesa contratada.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição dos serviços podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

Os serviços que se pretende contratar, portanto, são autônomos e prescindem de contratações correlatas ou interdependentes.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS:

Não se vislumbram impactos ambientais provenientes desta contratação.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE:

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

São Domingos – SC, 03 de abril de 2024

Marcia Veber

Secretária Municipal de Educação e Cultura

ANEXO II: TERMO DE REFERÊNCIA

UNIDADE ADMINISTRATIVA SOLICITANTE: Prefeitura Municipal de São Domingos/SC.



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO:

Contratação de empresa especializada para fornecimento gêneros alimentícios, destinados para realização de coffee break, ocorridos nos eventuais eventos realizados pelo Município de São Domingos.

O objeto da contratação pretendida possui as seguintes especificações e peculiaridades: A aquisição se faz necessária para: atender todas as secretarias municipais do Município de São Domingos SC, as quais promovem frequentemente eventos de capacitação e qualificação para a equipes pedagógicas e demais funcionários que compõe o quadro das secretarias, além de palestras educativas e demais atividades referentes há algumas datas comemorativas como (dia das mães, dia dos pais, pascoa, natal entre outras).

A oferta do coffee break deve ser adequada ao número de participantes e com qualidade que promova o bem-estar físico, devendo ser utilizados insumos de primeira qualidade na preparação de todos os alimentos, os refringentes e sucos devem ser de primeira qualidade.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, para a realização de coffee break nos eventos realizados pelas Secretarias Municipais do município de São Domingos/SC, garantindo assim o bem-estar e a receptividade de todos os participantes e envolvidos.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

A solução proposta é a contratação de empresa para atendimento do objeto acima descrito, com respectivas especificações do objeto, conforme as seguintes condições e detalhamentos:

Descrição do item	UND	QTDE
REFRIGERANTE 2 tipos de refrigerantes (Coca-Cola, Fanta, Guaraná Antártica ou Kwat, Pepsi, Sprite, similares ou de qualidade superior)	Und	1400
BOLACHA DE COCO Características: Alimento a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, coco ralado, ovos. Deve ter coloração característica, sem sinais de partes queimadas ou cruas, em formato retangular, com tamanho máximo de 10 cm. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	Kg	140



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

<p>BOLACHA DE NATA Alimento a base de farinha de trigo, nata de cor marrom clara, em formato retangular ou redondo, com no máximo 10 cm de comprimento, sem sinais de partes queimadas ou cruas. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.</p>	Kg	100
<p>BOLACHA GLACÊ Cobertura de glacê a base de claras de ovos, produzida a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga. Macia, fresca, com coloração marrom claro, sem sinais de queimada. Formato de rosquinha, com cerca de 10 cm de diâmetro. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente</p>	Kg	170
<p>BOLO DE CENOURA Alimento a base de farinha de trigo, ovos, leite, cenouras frescas, açúcar e fermento químico. Com cobertura de chocolate. Sem sinais de partes queimadas ou cruas. Macio, fresco, com coloração laranja característica. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Devem estar acondicionados em embalagens plásticas com tampa, próprias para o produto</p>	Kg	170
<p>BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA Características: Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, cacau em pó, óleo vegetal ou manteiga, e fermento químico, com coloração marrom característica, sem sinais de partes queimadas ou cruas, com cobertura. Cortados em pedaços pequenos. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto</p>	Kg	200
<p>BOLO DE FUBÁ Sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, farinha de milho, ovos, açúcar, leite, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Cortados em pedaços pequenos, acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo.</p>	Kg	130
<p>BOLO DE LARANJA Sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, suco natural de laranja, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Cortados em pedaços pequenos, acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo.</p>	Kg	225
<p>BOLO RECHEADO Com 3 camadas de bolo simples e 2 recheios. Os recheios podem ser de creme 3 leites, coco, abacaxi, chocolate, doce de leite, amendoim. Deve conter cobertura de glacê com chantili ou claras em neve (preparadas a mais de 65°C). Acondicionado em fatias de aproximadamente 150gr em embalagem de isopor coberta de plástico filme.</p>	Kg	200
<p>BOLO RECHEADO e confeitado (tipo aniversário). Cobertura: Marshmallow (clara em neve, açúcar americano e essência de baunilha). Recheio: Doce de leite, creme de leite, coco ralado e com gotas de chocolate. Acondicionado em Fatias de aproximadamente 150gr em embalagem de isopor coberta de plástico filme.</p>	KG	3620



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

<p>BOLO RECHEADO: Com 1 camada recheado com doce de leite e coco, massa de pão de ló c/ sabor de baunilha, com cobertura de glace branco e coco. Acondicionado em fatias de aproximadamente 150gr em Embalagem descartável mini quadrado 130ml</p>	Kg	150
<p>BOLO SALGADO Com massa a base de farinha de trigo, leite, ovos, óleo vegetal. Com recheio de peito de frango desfiado, tomate, cebola, tempero verde, ervilha em conserva e milho verde em conserva. Deve estar bem assado, sem partes queimadas ou cruas. Acondicionado em embalagens plásticas vedadas.</p>	Kg	130
<p>CUCA RECHEADA Massa a base de: farinha de trigo, açúcar, ovos, água, manteiga, sal e fermento biológico, com cobertura de farofa, a base de manteiga, açúcar e farinha de trigo, recheio sabor doce de leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalada em pacote plástico, individualmente.</p>	Kg	150
<p>CUPCAKE Produzido a base de farinha de trigo, ovos, leite, açúcar, manteiga e fermento químico. Com cobertura de chantilly e confeitos coloridos. Sem recheio. Peso individual de aproximadamente 150gr. Macio, fresco, com coloração marrom claro. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente. Acondicionados em embalagens plásticas vedadas.</p>	Und	1400
<p>GROSTOLI CROCANTE SALGADO Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga, frito. Formato tradicional, com cerca de 10 cm de comprimento, fresco e macio. Embalado em embalagem plástica, bem vedada. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informações nutricionais, data de validade e quantidade de produto. Acondicionados em embalagens plásticas vedadas.</p>	Kg	120
<p>GROSTOLI MACIO DOCE Feito com ovos, farinha de trigo, açúcar, manteiga, leite e fermento. Devem ser fritos em óleo de primeiro uso, sem partes queimadas ou cruas, com coloração característica, frescos. Tamanho unitário máximo de 15 cm. Acondicionados em embalagens plásticas vedadas.</p>	Kg	110
<p>SONHO RECHEADO Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, leite e gordura vegetal ou manteiga. Em formato circular de até 7cm de diâmetro, frito em óleo vegetal, coloração marrom claro, recheio de doce de leite ou goiabada, envolto com açúcar refinado, macio, fresco, sem sinais de queimado ou cru. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente.</p>	Kg	95
<p>LANCHE NATURAL, SANDUICHE DE PÃO FRANCÊS Com no mínimo 0,50 gramas, contendo duas fatias de 25 gramas de presunto cozido e duas fatias de 25 gramas de queijo mussarela, margarina, cenoura ralada, alface e tomate fatiado, embalado individualmente em sacos plásticos apropriados tipo isofilme. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega</p>	Und	5400
<p>MINI PIZZA Produtos à base de farinha de trigo, com sabores variados de bacon com milho, frango, estrogonofe de frango, estrogonofe de carne; bacon e brócolis. Acondicionado individualmente em embalagens plásticas. Apresentar rotulagem com data de fabricação data de validade, lista de ingredientes, fabricante, peso e informações nutricionais</p>	Und	2200



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

NÓ DOCE MACIO Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga, frito. Formato tradicional de nó com cerca de 06 cm de comprimento, fresco e macio, envolto por cobertura de açúcar ou coco. Embalado em embalagem plástica, bem vedada. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informações nutricionais, data de validade e quantidade de produto.	Kg	100
DOCE CAJUZINHO Por cento (100 unidades) - Leite condensado, amendoim, manteiga, açúcar cristal. Tamanho da forminha nº 05. Doces confeccionados de forma caseira, não será aceito doce em lata industrializado. acondicionadas em bandejas laminadas e cobertas com papel filme. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega	Cento	46
DOCE BEIJINHO DE COCO Por cento (100 unidades) - Leite condensado, manteiga, coco ralado, açúcar cristal. Tamanho da forminha nº 05. Doces confeccionados de forma caseira, não será aceito doce em lata industrializado. acondicionadas em bandejas laminadas e cobertas com papel filme. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega.	Cento	40
DOCE BRIGADEIRO Por cento (100 unidades) - Leite condensado, manteiga, chocolate em pó e chocolate granulado. Tamanho da forminha nº 05. Doces confeccionados de forma caseira, não será aceito doce em lata industrializado. Acondicionadas em bandejas laminadas e cobertas com papel filme. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega.	Cento	40
PALITO SALGADO Alimento a base de farinha de trigo, tipo salgado, frito ou assado, tamanho aproximadamente de 10cm de comprimento. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente.	Kg	105
PÃO DE QUEIJO ASSADO Formato arredondado, acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega. Unidade 50g. peso. Composição: polvilho, ovos, leite, azeite e queijo; (OBS: sem farinha de trigo)	Cento	55
SALGADO ASSADO TIPO TROUXINHA DE FRANGO COM CATUPIRY Com no mínimo 0,20 gramas cada; acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	Cento	43
SALGADO FRITO TIPO PASTEL DE CARNE Com peso mínimo de 0,10 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	Cento	103
SALGADO ASSADO TIPO ESFIRRA DE FRANGO Com peso 0,20 gramas. Composição: farinha de trigo especial, margarina, ovos, leite, sal, açúcar, frango desfiado especial com no máximo 5% de gordura. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	Cento	56
SALGADO ASSADO TIPO ESFIRRA DE CARNE Com peso 0,20 gramas. Composição: farinha de trigo especial, margarina, ovos, leite, sal, açúcar, carne moída especial com no máximo 5% de gordura. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	Cento	58



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda



SALGADO ASSADO FOLHEADO PALMITO Com peso de no mínimo de 0,20gramas cada; acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	Cento	58
SALGADO ASSADO TIPO EMPADA DE FRANGO Com no mínimo 0,20 gramas. Composição; farinha de trigo especial, amido de milho, sal, peito de frango desfiado isento de gordura, leite, molho de tomate, alho e cebola. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	Cento	58
SALGADO ASSADO TIPO EMPADA DE PALMITO Com no mínimo peso 0,20 gramas. Composição: farinha de trigo especial, amido de milho, sal, palmito, leite, molho de tomate, alho e cebola. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	Cento	58
SALGADO ASSADO TIPO KIBE Com no mínimo 0,20 gramas. Composição; farinha kibe, carne moída especial com no máximo 5% de gordura. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento	Cento	43
SALGADO FRITO TIPO BOLINHA DE QUEIJO Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	Cento	49
SALGADO FRITO TIPO COXINHA DE FRANGO Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto.	Cento	58
SALGADO FRITO TIPO ENROLODINHO DE SALSICHA Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades	Cento	43
SALGADO FRITO TIPO RISSOLES DE CARNE Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	Cento	55
SALGADO FRITO TIPO RISSOLES DE PRESUNTO E QUEIJO Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades.	Cento	65
SUCO INTEGRAL, NATURAL Sabores variados quantidade de 1lt	Und	1500
SUCO NATURAL INTEGRAL Vários sabores, embalagem de 200 ml	UND	2550
Pote tampa articulada mini doce quadrada 130ml 	Und	1850



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

<p>Pote Redondo 350 ml (Bolo no Pote) c/ tampa c/ 25 unidades.</p> 	Cx	1410
<p>Embalagem de 200ml descartável quadrada 10C x 10L x 4,7A centímetros</p> 	Und	1850

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

O objeto acima identificado tem natureza de serviços comuns, nos termos do art. 6º inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento de menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI da Lei nº 14.133/2021.

Para o atendimento do objeto acima identificado os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar, nos termos do art. 62 da Lei Federal 14.133/2021, os seguintes documentos a título habilitação. Especificar completa os documentos necessários de acordo com a NLCC.

Considerando que a empresa deve fornecer os gêneros alimentícios, conforme descritivo

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

A execução do objeto pretendido deverá: A aquisição será para o fornecimento de alimentos para coffee break aos eventos como (palestras, capacitações, treinamentos e demais atividades) realizados, através das Secretarias Municipais do Município de São Domingos/SC.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme disposto no Decreto Municipal 1526 de 23 de dezembro de 2023 que regulamenta a NLLCA no âmbito Municipal, nos termos da Lei Federal 14.133/2021.

7. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO, LIQUIDAÇÃO E DE PAGAMENTO:



Estado de Santa Catarina MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

Os critérios para a medição do objeto contratado são dos seguintes:

As medições deverão ser realizadas periodicamente, conforme segue:

Após a execução do objeto contratado, a despesa deverá ser liquidada no prazo de 30 dias e paga da seguinte forma: **O pagamento será efetuado até 30 dias após a realização do pedido solicitado e do recebimento da nota fiscal corretamente.**

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

A aquisição dos produtos será relacionada mediante processo licitatório na modalidade de Pregão.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

Estima-se para a contratação almejada o valor de **R\$ 494.536,48**

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando o disposto no Decreto municipal 1526/2023 que regulamenta a NLLCA em nível municipal, nos termos do art. 23, §1º da Lei Federal 14.133/2021.

Para obtenção dos valores estimado, foi realizado pesquisa de preços no mercado observando-se o disposto do Decreto Municipal 1525/2023, que regulamenta a NLLCA em nível municipal com a coleta de preços, conforme demonstrado em anexo.

Período de realização da Pesquisa:

a) Iniciado em março de 2024

b) Metodologia Aplicada:

O valor de referência foi aferido por meio de (X) Média

c) Fontes de Pesquisa:

Foi realizada a pesquisa de preços utilizando os seguintes parâmetros:

- Portal Nacional de Contratações Públicas

(https://pncp.gov.br/app/editaisq=&&status=recebendo_proposta&pagina=1)

- Painel de Preços

(<http://paineldeprecos.planejamento.gov.br>)

- Pesquisa com os fornecedores (orçamentos), desde que as datas das pesquisas não se diferenciem em mais de 6 meses.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

O dispêndio financeiro decorrente da contratação ora pretendida decorrerá da seguinte Secretaria Municipal:

Fundo Municipal de Assistência Social:

- Dotação: 88- R\$ 40.693,30

- Dotação: 81- R\$ 100.000,00



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

- Dotação: 85 - R\$ 104.000,00

Secretaria da Administração e Fazenda:

- Dotação: 8- R\$ 64.386,05

Secretaria da Educação e Cultura:

- Dotação: 34- R\$ 88.926,63

Secretaria Municipal de Esportes:

- Dotação: 111- R\$ 41.805,30

Secretaria Municipal de Saúde:

- Dotação: 6- R\$ 56.779,20

11 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

Efetuar os pagamentos à CONTRATADA, na forma estabelecida do edital e no contrato;

Rejeitar os produtos que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante;

Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução dos serviços ora licitados;

Notificar a contratada, por escrito, de quaisquer irregularidades que venham a ocorrer, em função da prestação dos serviços.

Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência.

12 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Os produtos deverão ser entregues nos locais solicitados pela determinada Secretaria Municipal de São Domingos/SC, que serão responsáveis pela conferência dos gêneros no ato do recebimento.

As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente.

Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em carro específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

São Domingos- SC, 03 de abril de 2024

Marcia Veber

Secretaria Municipal de Educação e Cultura



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

ANEXO III: DFD

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA - DFD

IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE

Nome da Unidade Solicitante SECRETARIAS MUNICIPAIS DO MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS/SC	
Responsável pela Demanda MARCIA VEBER	SERVIDOR PATRICIA MERLIN
E-mail educacao@saodomingos.sc.gov.br	Telefone (49) 99909-1258 (49) 99159-8617

DESCRIÇÃO DA CONTRATAÇÃO: Contratação de empresa especializada para fornecimento gêneros alimentícios, destinados para realização de coffee break, ocorridos nos eventuais eventos realizados pelo Município de São Domingos/SC.

O objeto da contratação pretendida possui as seguintes especificações e peculiaridades: A aquisição se faz necessária para: atender todas as secretarias municipais do Município de São Domingos SC, as quais promovem frequentemente eventos de capacitação e qualificação para a equipes pedagógicas e demais funcionários que compõe o quadro das secretarias, além de palestras educativas e demais atividades referentes há algumas datas comemorativas como (dia das mães, dia dos pais, pascoa, natal entre outras).

A oferta do coffee break deve ser adequada ao número de participantes e com qualidade que promova o bem-estar físico, devendo ser utilizados insumos de primeira qualidade na preparação de todos os alimentos, os refringentes e sucos devem ser de primeira qualidade.

JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO DO SERVIÇO:

A Aquisição se faz necessária para: a oferta de lanches tipo coffee breaks tem como objetivo, promover a interação entre os participantes, contribuindo para a saúde física e o bem-estar, além de ensejar melhor rendimento da capacidade cerebral dos participantes dos eventos.

UNIDADES BENEFICIADORA PELO SERVIÇO: As Unidades beneficiadas serão os participantes dos eventos realizados por todas a secretarias do município.

DESCRIÇÃO DO QUANTITATIVO A SER CONTRATADO

Será adquirido as seguintes quantidades:

Descrição do item	UND	QTDE
-------------------	-----	------



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

REFRIGERANTE 2 tipos de refrigerantes (Coca-Cola, Fanta, Guaraná Antártica ou Kwat, Pepsi, Sprite, similares ou de qualidade superior)	Und	1400
BOLACHA DE COCO Características: Alimento a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, coco ralado, ovos. Deve ter coloração característica, sem sinais de partes queimadas ou cruas, em formato retangular, com tamanho máximo de 10 cm. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	Kg	140
BOLACHA DE NATA Alimento a base de farinha de trigo, nata de cor marrom clara, em formato retangular ou redondo, com no máximo 10 cm de comprimento, sem sinais de partes queimadas ou cruas. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto.	Kg	100
BOLACHA GLACÊ Cobertura de glacê a base de claras de ovos, produzida a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga. Macia, fresca, com coloração marrom claro, sem sinais de queimada. Formato de rosquinha, com cerca de 10 cm de diâmetro. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente	Kg	170
BOLO DE CENOURA Alimento a base de farinha de trigo, ovos, leite, cenouras frescas, açúcar e fermento químico. Com cobertura de chocolate. Sem sinais de partes queimadas ou cruas. Macio, fresco, com coloração laranja característica. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Devem estar acondicionados em embalagens plásticas com tampa, próprias para o produto	Kg	170
BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA Características: Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, cacau em pó, óleo vegetal ou manteiga, e fermento químico, com coloração marrom característica, sem sinais de partes queimadas ou cruas, com cobertura. Cortados em pedaços pequenos. Embalagem: Acondicionada em embalagens transparente, fechada, rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto	Kg	200
BOLO DE FUBÁ Sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, farinha de milho, ovos, açúcar, leite, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Cortados em pedaços pequenos, acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo.	Kg	130
BOLO DE LARANJA Sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, suco natural de laranja, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Cortados em pedaços pequenos, acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo.	Kg	225



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

BOLO RECHEADO Com 3 camadas de bolo simples e 2 recheios. Os recheios podem ser de creme 3 leites, coco, abacaxi, chocolate, doce de leite, amendoim. Deve conter cobertura de glacê com chantili ou claras em neve (preparadas a mais de 65°C). Acondicionado em fatias de aproximadamente 150gr em embalagem de isopor coberta de plástico filme.	Kg	200
BOLO RECHEADO e confeitado (tipo aniversário). Cobertura: Marshmallow (clara em neve, açúcar americano e essência de baunilha). Recheio: Doce de leite, creme de leite, coco ralado e com gotas de chocolate. Acondicionado em Fatias de aproximadamente 150gr em embalagem de isopor coberta de plástico filme.	KG	3620
BOLO RECHEADO: Com 1 camada recheado com doce de leite e coco, massa de pão de ló c/ sabor de baunilha, com cobertura de glace branco e coco. Acondicionado em fatias de aproximadamente 150gr em Embalagem descartável mini quadrado 130ml	Kg	150
BOLO SALGADO Com massa a base de farinha de trigo, leite, ovos, óleo vegetal. Com recheio de peito de frango desfiado, tomate, cebola, tempero verde, ervilha em conserva e milho verde em conserva. Deve estar bem assado, sem partes queimadas ou cruas. Acondicionado em embalagens plásticas vedadas.	Kg	130
CUCA RECHEADA Massa a base de: farinha de trigo, açúcar, ovos, água, manteiga, sal e fermento biológico, com cobertura de farofa, a base de manteiga, açúcar e farinha de trigo, recheio sabor doce de leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalada em pacote plástico, individualmente.	Kg	150
CUPCAKE Produzido a base de farinha de trigo, ovos, leite, açúcar, manteiga e fermento químico. Com cobertura de chantilly e confeitos coloridos. Sem recheio. Peso individual de aproximadamente 150gr. Macio, fresco, com coloração marrom claro. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente. Acondicionados em embalagens plásticas vedadas.	Und	1400
GROSTOLI CROCANTE SALGADO Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga, frito. Formato tradicional, com cerca de 10 cm de comprimento, fresco e macio. Embalado em embalagem plástica, bem vedada. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informações nutricionais, data de validade e quantidade de produto. Acondicionados em embalagens plásticas vedadas.	Kg	120
GROSTOLI MACIO DOCE Feito com ovos, farinha de trigo, açúcar, manteiga, leite e fermento. Devem ser fritos em óleo de primeiro uso, sem partes queimadas ou cruas, com coloração característica, frescos. Tamanho unitário máximo de 15 cm. Acondicionados em embalagens plásticas vedadas.	Kg	110
SONHO RECHEADO Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, leite e gordura vegetal ou manteiga. Em formato circular de até 7cm de diâmetro, frito em óleo vegetal, coloração marrom claro, recheio de doce de leite ou goiabada, envolto com açúcar refinado, macio, fresco, sem sinais de queimado ou cru. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente.	Kg	95



Estado de Santa Catarina

MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

LANCHE NATURAL, SANDUICHE DE PÃO FRANCÊS Com no mínimo 0,50 gramas, contendo duas fatias de 25 gramas de presunto cozido e duas fatias de 25 gramas de queijo mussarela, margarina, cenoura ralada, alface e tomate fatiado, embalado individualmente em sacos plásticos apropriados tipo isofilme. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega	Und	5400
MINI PIZZA Produtos à base de farinha de trigo, com sabores variados de bacon com milho, frango, estrogonofe de frango, estrogonofe de carne; bacon e brócolis. Acondicionado individualmente em embalagens plásticas. Apresentar rotulagem com data de fabricação data de validade, lista de ingredientes, fabricante, peso e informações nutricionais	Und	2200
NÓ DOCE MACIO Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga, frito. Formato tradicional de nó com cerca de 06 cm de comprimento, fresco e macio, envolto por cobertura de açúcar ou coco. Embalado em embalagem plástica, bem vedada. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informações nutricionais, data de validade e quantidade de produto.	Kg	100
DOCE CAJUZINHO Por cento (100 unidades) - Leite condensado, amendoim, manteiga, açúcar cristal. Tamanho da forminha nº 05. Doces confeccionados de forma caseira, não será aceito doce em lata industrializado. acondicionadas em bandejas laminadas e cobertas com papel filme. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega	Cento	46
DOCE BEIJINHO DE COCO Por cento (100 unidades) - Leite condensado, manteiga, coco ralado, açúcar cristal. Tamanho da forminha nº 05. Doces confeccionados de forma caseira, não será aceito doce em lata industrializado. acondicionadas em bandejas laminadas e cobertas com papel filme. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega.	Cento	40
DOCE BRIGADEIRO Por cento (100 unidades) - Leite condensado, manteiga, chocolate em pó e chocolate granulado. Tamanho da forminha nº 05. Doces confeccionados de forma caseira, não será aceito doce em lata industrializado. Acondicionadas em bandejas laminadas e cobertas com papel filme. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega.	Cento	40
PALITO SALGADO Alimento a base de farinha de trigo, tipo salgado, frito ou assado, tamanho aproximadamente de 10cm de comprimento. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente.	Kg	105
PÃO DE QUEIJO ASSADO Formato arredondado, acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega. Unidade 50g. peso. Composição: polvilho, ovos, leite, azeite e queijo; (OBS: sem farinha de trigo)	Cento	55
SALGADO ASSADO TIPO TROUXINHA DE FRANGO COM CATUPIRY Com no mínimo 0,20 gramas cada; acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	Cento	43
SALGADO FRITO TIPO PASTEL DE CARNE Com peso mínimo de 0,10 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	Cento	103



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda




SALGADO ASSADO TIPO ESFIRRA DE FRANGO Com peso 0,20 gramas. Composição: farinha de trigo especial, margarina, ovos, leite, sal, açúcar, frango desfiado especial com no máximo 5% de gordura. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	Cento	56
SALGADO ASSADO TIPO ESFIRRA DE CARNE Com peso 0,20 gramas. Composição: farinha de trigo especial, margarina, ovos, leite, sal, açúcar, carne moída especial com no máximo 5% de gordura. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	Cento	58
SALGADO ASSADO FOLHEADO PALMITO Com peso de no mínimo de 0,20gramas cada; acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	Cento	58
SALGADO ASSADO TIPO EMPADA DE FRANGO Com no mínimo 0,20 gramas. Composição; farinha de trigo especial, amido de milho, sal, peito de frango desfiado isento de gordura, leite, molho de tomate, alho e cebola. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	Cento	58
SALGADO ASSADO TIPO EMPADA DE PALMITO Com no mínimo peso 0,20 gramas. Composição: farinha de trigo especial, amido de milho, sal, palmito, leite, molho de tomate, alho e cebola. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	Cento	58
SALGADO ASSADO TIPO KIBE Com no mínimo 0,20 gramas. Composição; farinha kibe, carne moída especial com no máximo 5% de gordura. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento	Cento	43
SALGADO FRITO TIPO BOLINHA DE QUEIJO Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	Cento	49
SALGADO FRITO TIPO COXINHA DE FRANGO Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto.	Cento	58
SALGADO FRITO TIPO ENROLADINHO DE SALSICHA Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades	Cento	43
SALGADO FRITO TIPO RISSOLES DE CARNE Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento.	Cento	55
SALGADO FRITO TIPO RISSOLES DE PRESUNTO E QUEIJO Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades.	Cento	65
SUCO INTEGRAL, NATURAL Sabores variados quantidade de 1lt	Und	1500



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

SUCO NATURAL INTEGRAL Vários sabores, embalagem de 200 ml	UND	2550
Pote tampa articulada mini doce quadrada 130ml 	Und	1850
Pote Redondo 350 ml (Bolo no Pote) c/ tampa c/ 25 unidades. 	Cx	1410
Embalagem de 200ml descartável quadrada 10C x 10L x 4,7A centímetros 	Und	1850

RESTRICÇÕES RELACIONADAS A SOLICITAÇÃO:

Deverá ser entregue conforme solicitado pelo responsável da secretaria no dia e local a ser realizado o evento.

FONTE DE RECURSO A SER UTILIZADA:

Unidade	Dotação
Secretaria Municipal de Educação e Cultura	34
Secretaria Municipal de Saúde	6
Secretaria Municipal de Administração e Fazenda	8
Secretaria Municipal de Esportes	111
Secretaria Municipal de Assistência Social	88/81/85

Pagamento será até 30 dias após entrega dos materiais solicitados e recebimento da nota fiscal corretamente

Marcia Veber

Secretaria Municipal de Educação e Cultura



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

ANEXO IV PROPOSTA

Pregão ELETRÔNICA Nº *** PROCESSO LICITATÓRIO Nº ***

SESSÃO PÚBLICA: ----/----/20**, ÀS ----H----MIN (-----) HORAS.

LOCAL: *** **ÓRGÃO LICITANTE**

IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

NOME DE FANTASIA:						
RAZÃO SOCIAL:						
CNPJ:						
INSC. EST.:						
OPTANTE PELO SIMPLES? SIM () NÃO()						
ENDEREÇO:						
BAIRRO:			CIDADE:			
CEP:			E-MAIL:			
TELEFONE:			FAX:			
CONTATO DA LICITANTE:			TELEFONE:			
BANCO DA LICITANTE:			CONTA BANCÁRIA DA LICITANTE:			
Nº DA AGÊNCIA:						
ITENS	DESCRIÇÃO	MARCA	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1						
TOTAL POR EXTENSO:						

A EMPRESA:.....DECLARA QUE:

- 1 ESTÃO INCLUSAS NO VALOR COTADO TODAS AS DESPESAS COM MÃO DE OBRA E, BEM COMO, TODOS OS TRIBUTOS E ENCARGOS FISCAIS, SOCIAIS, TRABALHISTAS, PREVIDENCIÁRIOS E COMERCIAIS E, AINDA, OS GASTOS COM TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO DOS PRODUTOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS.
- 2 VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESSENTA) DIAS.
- 3 PRAZO DE INICIO DE FORNECIMENTO/EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE ACORDO COM O ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERENCIA (ANEXO I) DO EDITAL DESSE PROCESSO.
- 4 QUE NÃO INCIDE NAS VEDAÇÕES PREVISTAS NA LEI Nº 14.133/2021.
- 5 QUE O PRAZO DE INICIO DA ENTREGA DOS EQUIPAMENTOS SERÁ DE ACORDO COM OS TERMOS ESTABELECIDOS NO ANEXO I, DESTE EDITAL A CONTAR DO RECEBIMENTO, POR PARTE DA CONTRATADA, DA ORDEM DE COMPRA OU DOCUMENTO SIMILAR, NA *** endereço, TODOS OS BENS SERÃO AVALIADOS, SOB PENA DE DEVOLUÇÃO DE NÃO ACEITE, CASO NÃO ATENDA A DESCRIMINAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA DO REFERIDO EDITAL OU DE MÁ QUALIDADE.

LOCAL E DATA

CARIMBO DA EMPRESA/ASSINATURA DO RESPONSÁVEL



Estado de Santa Catarina
MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS



Secretaria de Administração e Fazenda

ANEXO V – DECLARAÇÕES UNIFICADAS

Pregão ELETRÔNICA Nº * PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº *****

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

....., INSCRITO NO CNPJ Nº, POR INTERMÉDIO DE SEU REPRESENTANTE LEGAL O(A) SR(A), PORTADOR(A) DA CARTEIRA DE IDENTIDADE Nº E CPF Nº....., DECLARA, PARA FINS DO DISPOSTO NOS ITEM 4.4.1 ATE 4.5 DESTE EDITAL, COMO CONDIÇÃO DE PARTICIPAÇÃO QUE CUMPRO COM TODOS OS REQUISITOS:

4.4.1. Cumpro com os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

4.4.2. Conheço todas as regras do edital, bem como todos os requisitos de habilitação, e que a proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório;

4.4.3. Digo que nos valores propostos estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços;

4.4.4. Compreendo que a proposta econômica na sua integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;

4.4.5. Cumpro os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme art. 63, inciso I, da Lei 14.133/2021;

4.4.6. Inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

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

4.4.8. Não possuo, em minha 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;

4.4.9. Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, Lei 14.133/2021;

.....
(DATA)

(REPRESENTANTE LEGAL)