**ESTADO DE SANTA CATARINA**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIMBÓ GRANDE**

**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N.º Pr 03/2025**

***REGISTRO DE PREÇO***

O **Prefeito Municipal de Timbó Grande**, Estado de Santa Catarina, torna público, para conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL REGISTRO DE PREÇO**, tipo menor preço, por item, regida pela Lei Federal n.º.14.133/2021, e que para tanto **estará recebendo os envelopes com a documentação e a proposta até às 14:30 do dia 27/02/2025** no Departamento de Compras, sita á Av. Jose Acelino de Souza, nº 332, bairro Boa Vista, Junto a Casa da Cidadania, neste município de Timbó Grande –SC, os envelopes contendo a **DOCUMENTAÇÃO** e as **PROPOSTAS** referentes ao presente Edital, cuja **abertura dar-se-á às 14:30 do dia 27 de fevereiro de 2025.**

# 01 – OBJETO

**AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA TODAS AS SECRETÁRIAS E FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Material/Serviço** | **Unid. medida** | **Qtd licitada** | **Valor unitário (R$)** | **Valor total (R$)** |
| 1 | 37227 - **ALHO IN NATURA** 200gr Alho in natura, graúdo do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causados por pragas. Embalagem com 200gr. | GM  | 323 |  9,30 |  3.003,90 |
| 2 | 28286 - **AÇUCAR REFINADO 5KG** Açucar Refinado de primeira qualidade, cristalino, pacote com 5 Kg cada, produto obtido de açúcar de cana, purificado por processo tecnológico adequado, classificado como açúcar de primeira. Deverá ser fabricado isento de fermentações, matéria terrosas, parasitas e detritos animais ou vegetais, apresentando cor, odor e aspecto próprio do açúcar. Validade mínima de 12 meses, a partir da data de entrega. Embalagem: sacos de polietileno atóxico, reembalados em fardos de papel multifolhado. | PCT  | 325 |  23,50 |  7.637,50 |
| 3 | 37229 - **BATATA INGLESA** Características: Batata inglesa nova, lavada, grupo I ou II, classe 2, tipo especial (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 300 gramas a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto | Kg | 953 |  5,99 |  5.708,47 |
| 4 | 38322 - **BISCOITO DOCE** – (tipo rosquinha) pacote com 740g  | PCT  | 431 |  10,99 |  4.736,69 |
| 5 | 37230 - **BISCOITO CREAM CRACKER** - pacote com 740g Biscoito Cream Cracker composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, estabilizante de lecitina de soja. Embalagem com 740 gramas. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. | PCT | 371 |  10,59 |  3.928,89 |
| 6 | 28289 - **CAFE EXTRAFORTE** Café Torrado e moído, Extraforte, de qualidade, torra de alta média, Intensidade 10 - Dupla proteção e embalado a vácuo, 500 gramas, validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega. | UND | 964 |  29,99 |  28.910,36 |
| 7 | 28872 - **CALDO DE GALINHA** 56 G | Cx  | 530 |  2,95 |  1.563,50 |
| 8 | 37234 - **CARNE BOVINA (CARNE MOIDA)** Características: de primeira, congelada, sem tempero, sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Fechada a vácuo não injetada. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, com até 2 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. | Kg | 385 |  27,59 |  10.622,15 |
| 9 | 37235 - **CARNE SUINA (PERNIL)** CARNE SUINA PERNIL: Resfriada, fatiada, sem gordura aparente, em conformidade com os padrões microbiológicos estabelecidos pela ANVISA. Embalagem filme PVC ou saco plástico transparente, contendo 2Kg (dois quilogramas). Identificação do produto, prazo de validade, marca e carimbos oficiais SIM e SIF. Deverá ser transportado na temperatura exigida pela legislação até o momento da entrega. Cortada em cubos de 30 a 50 gramas, com sabor, odor e cor características de produto de boa qualidade, congelado ou resfriado | Kg | 1.420 |  17,80 |  25.276,00 |
| 10 | 1805 - **CENOURA -** CENOURA fresca De boa qualidade, tamanho comercial, lisa, cor natural, grau médio de amadurecimento, integras e firmes, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. | Kg | 258 |  7,50 |  1.935,00 |
| 11 | 37236 - **CHÁ MATE** Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e Outros Materiais Estranhos ; Embalagem Primaria Sache individual ; Embalagem Secundaria Caixa de Papel Cartão ; Com Validade Mínima de 20 meses Na Data Da Entrega | Cx  | 550 |  5,69 |  3.129,50 |
| 12 | 37233 - **CARNE BOVINA (MEDALHÃO)** Carne Bovina Medalhão: Magra, de primeira qualidade, resfriada, com aspecto firme, cor vermelho vivo, com odor característico sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Apresentação em embalagens de polietileno. Fabricação: máximo de 30. dias. Validade: mínimo de 6 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente | Kg | 1.068 |  29,90 |  31.933,20 |
| 13 | 26109 – **CARNE DE FRANGO** – frango inteiro | kg | 330 |  13,90 |  4.587,00 |
| 14 | 2054 – **CEBOLA** branca, sem brotos, sem danos fisiológicos ou mecânicos e firme, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típico da variedade, uniformidade no tamanho e cor. | kg | 653 |  5,49 |  3.584,97 |
| 15 | 28943 - **EXTRATO DE TOMATE** 840 gr. Extrato de tomate; simples concentrado, produto resultante da concentração da polpa do tomate por processo tecnológico, preparados com frutos maduros sem pele, sem sementes e corantes artificiais. Isento de sujidade e fermentação; validade mínima de 10 meses a contar da dara de entrega acondicionado em unidade de 840 gramas. | UND | 414 |  16,80 |  6.955,20 |
| 16 | 1894 - **FARINHA DE MILHO** 1 kg Obtida pela ligeira torração do grão de milho, de flocos íntegros, previamente macerado, socado e peneirado; não poderá estar rançoso ou úmido. Umidade máxima de 14% p/p; com acidez máxima de 2% p/p no mínimo 6,0% de protídeos. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Embalagem primária: plástica, indelével, atóxica, resistente, termo soldada, de até 01 kg. Embalagem secundária: sacos multifolhados de papel kraft, reforçado e resistentes, contendo informações sobre o produto com data de fabricação, número do lote e condições de armazenagem, pesando no máximo 10 quilos. Validade de 06 meses após a data de fabricação.  | kg | 276 |  9,99 |  2.757,24 |
| 17 | 38325 - **FUBÁ DE MILHO** Características: Fubá de milho fino. Embalagem contento 1Kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Fabricação máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.  | Kg | 200 |  4,99 |  998,00 |
| 18 | 37240 - **FEIJÃO PRETO** Características: feijão classe preto, novo, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes (grãos partidos ou pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo 1Kg de peso liquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 05 meses. | Kg | 982 |  8,90 |  8.739,80 |
| 19 | 1757 - **LEITE INTEGRAL** Leite integral liquido de boa qualidade contendo um litro. Deverá constar registro no Ministério da Agricultura. Data de fabricação máximo de 30 antes da entrega. Validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega.  | UND | 2.228 |  5,49 |  12.231,72 |
| 20 | 37246 - **MACARRÃO ESPAGUETE** massa seca tipo espaguete, com ovo, vitaminado, composto de matéria prima de primeira qualidade, sã e limpa e isenta de material terroso e parasitas, embalado em saco de polietileno de 500gr com validade mínima de 9 meses e fabricação de no máximo 30 dias antes da entrega. | PCT  | 160 |  5,99 |  958,40 |
| 21 | 31081 - **MARGARINA COM SAL** Teor lipídico de 65% a 85% sem gordura trans, com 500 gramas. Valdade mínima de 8 meses após a entrega.  | kg | 278 |  8,99 |  2.499,22 |
| 22 | 1775 - **OVOS** Características: Ovos vermelhos ou brancos de galinha, fresco, tamanho médio ou superior, pensando no mínimo 55g por unidade, conforme Decreto Lei 3748.  | DZ  | 504 |  10,99 |  5.538,96 |
| 23 | 28291 - **SAL REFINADO** Sal refinado iodado para consumo doméstico, acondicionado em sacos polietileno, resistente e vedado, peso de 1 kg. Validade mínima de 23 meses a contar da data de entrega.  | kg | 140 |  2,99 |  418,60 |
| 24 | 1794 - **TOMATE** TOMATE de tamanho regular, de 1ª qualidade, aspecto globoso, mistas entre verdes e maduras. Classificada como legume graúda, de polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em sacos de 3Kg e 5Kg | Kg | 400 |  7,99 |  3.196,00 |
| 25 | 2354 - **REPOLHO** UN | UND | 439 |  3,99 |  1.751,61 |
| 26 | 37239 - **FARINHA DE TRIGO** 5KG Características: classificação farinha de trigo especial. Especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Rendimento satisfatório. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 5 Kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 4 meses. | PCT  | 140 |  20,50 |  2.870,00 |
| 27 | 37241 - **FERMENTO BIOLÓGICO** Características: Seco instantâneo para pão. Ingredientes: usilli myces cerevisias e agente de reidratação. Embalagem a vácuo, contendo 500g de peso liquido. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. | UND | 47 |  29,99 |  1.409,53 |
| 28 | 37242 - **FERMENTO QUIMICO** Características: fermento químico, em pó, para elaboração de bolos. Embalagem: intacta, condicionadas em latas ou pacotes resistentes de 250g peso liquido. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 8 meses. | UND | 84 |  9,70 |  814,80 |
| 29 | 28950 - **VINAGRE DE ALCOOL** c/l900 ml Vinagre de alcool 900 ml; o produto deve conter entre 4% e 6% de ácido acético. Isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos: livre de sujidades, material terroso, detritos de animais e vegetais. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega.  | UND | 87 |  2,95 |  256,65 |
| 30 | 37250 - **ÓLEO DE SOJA** Características: óleo de soja refinado, 100% natural, não deve apresentar cheiro forte e intenso, volume insatisfatório, mistura de outros óleos. Embalagem: intacta, acondicionados em embalagens plásticas 900 ml de peso liquido. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade : mínimo de 10 meses.  | UND | 616 |  9,45 |  5.821,20 |
| 31 | 1792 - **MASSA PASTEL** | PCT  | 240 |  7,99 |  1.917,60 |
| 32 | 28265 - **Milho de pipoca**; Subgrupo despeliculada, tipo 1, classe amarela, grãos de boa qualidade. Embalagem plástica com 500 gramas, validade míníma de 5 meses a contar da data de entrega. Com certificado de classificação. | UND | 278 |  4,85 |  1.348,30 |
| 33 | 28952 - **MILHO DE CANJICA BRANCA** Tipo I, classe branca, subgrupo despeliculada, grupo misturada, novo constituído de grãos sãos e sem mofo. Apresentar certificado de classificação. Embalagem plástica, resistente de 500 gramas. Validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega. | PCT  | 180 |  6,89 |  1.240,20 |
| 34 | 22465 - **Leite Condensado** com 395 gramas Leite Condensado | UND | 452 |  6,80 |  3.073,60 |
| 35 | 2285 - **CREME DE LEITE**, Elaborado com gordura láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria prima selecionada, validade mínima de 3 meses após a entrega e com embalagem tetra pack Produto lacteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnológico adequado, produzido com matéria prima sã e limpa, isenta de terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. com embalagem min. 200 gramas. | UND | 460 |  3,69 |  1.697,40 |
| 36 | 37228 - **BANANA CATURRA** Banana (grupo II), tipo especial, com grau médio de amadurecimento. Deve apresentar características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com identificação e peso do produto.  | Kg | 850 |  4,50 |  3.825,00 |
| 37 | 1740 - **MAÇÃ** De primeira qualidade originario de planta sadia, destinado ao consumo in natura, terá que estar fresca ter o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor, com grau de maturação que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, permanecendo com com condições adequadas para consumo e sem lesões provocadas por insetos, doenças ou mecânicas.  | kg | 764 |  12,99 |  9.924,36 |
| 38 | 30919 – **LARANJA**Laranja sem defeitos suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniforme no tamanho e cor. | kg | 760 |  5,49 |  4.172,40 |
| 39 | 1812 - **MELÃNCIA** Sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e cor Melancia | kg | 530 |  3,90 |  2.067,00 |
| 40 | 37249 - **MAMÃO FORMOSA** Características: Mamão formosa, de 1° qualidade, grau médio de amadurecimento pesando de 1,5 a 2 kg, não apresentando mofo, bolor, amassados e aspectos de deterioração.  | Kg | 370 |  8,49 |  3.141,30 |
| 41 | 27426 - **MORANGO** 250grMORANGO sem defeitos suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e cor embalado em bandeja de no mínimo 250 gramas | Kg | 220 |  7,99 |  1.757,80 |
| 42 | 27769 - **UVA** UVA apresentando tamanho, cor e formação uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixa com 10Kg | Kg | 130 |  15,90 |  2.067,00 |
| 43 | 38353 - **Manga**  | Kg | 100 |  6,99 |  699,00 |
| 44 | 2139 - **Pêssego** | kg | 120 |  12,99 |  1.558,80 |
| 45 | 28800 - **GELATINA** 30 G | UND | 480 |  1,99 |  955,20 |
| 46 | 28288 - **ARROZ PARBOILIZADO** 5KG Tipo 1 Característica: Parbolizado tipo 1. Características: longo, fino. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impureza acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada. Embalagem: deve estar intacta, acondicionamento em pacote de 5 kg, em polietileno transparente. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.  | PCT  | 339 |  29,50 |  10.000,50 |
| 47 | 2265 - **MACARRÃO PARAFUSO** Massa seca tipo parafuso, com ovo, vitaminado, composto de matéria prima de primeira qualidade, sã e limpas e isenta de material terroso e parasita, embalado em saco de polietileno de 500g com válidade mínima de 9 meses e fabricação de no máximo 30 antes da entrega.  | kg | 60 |  5,99 |  359,40 |
| 48 | 33401 - **REFRIGERANTE** 2 L | UND | 545 |  7,99 |  4.354,55 |
| 49 | 1793 - **SALSICHA** Tipo viena de boa qualidade, contendo no máximo 2% de amido, com identificação no rótulo contendo a marca, o fabricante, prazo de validade, peso, sif, marcas e carimbos em conformidade com a legislação, embalagem polietileno com no máximo 3 kg | kg | 390 |  14,99 |  5.846,10 |
| 50 | 32752 - **SUCOS CAIXA** 1 LITRO  | UND | 110 |  10,99 |  1.208,90 |
| 51 | 2387 - **LINGUICINHA DE CARNE SUINA DE PRIMEIRA** | kg | 435 |  19,30 |  8.395,50 |
| 52 | 36220 - **LINGUICINHA DE FRANGO** | kg | 435 |  19,30 |  8.395,50 |
| 53 | 35455 – **CARNA BOVINA (PALETA)**Carne bovina paleta, de boa qualidade | kg | 790 |  26,99 |  21.322,10 |
| 54 | 38117 - **ROLO DE PLASTICO PARA FREEZER** 5kg | Rl  | 71 |  6,99 |  496,29 |
| 55 | 1901 - **COXA SOBRE COXA DE FRANGO** | kg | 1.430 |  10,79 |  15.429,70 |
| 56 | 37232 - **CARNE DE FRANGO ( PEITO C/ OSSO)** Peito de frango com osso. Características: congelado, sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. | Kg | 230 |  13,99 |  3.217,70 |
| 57 | 22496 – **PÃO FATIADO** | UND | 100 |  9,60 |  960,00 |
| 58 | 26687 – **PRESUNTO FATIADO**Cozido sem capa de gordura sem gordura aparente, refriado, acondionado em embalagem de plástico atoxico contendo o nome do produto, peso liquido, carimbo e número do registro. Em órgão regulamentador, lote, data de fabricação e prazo de validade. Tudo em conformidade as legislação vigente. Pacote com 200g. | kg | 190 |  8,99 |  1.708,10 |
| 59 | 28891 - **QUEIJO MUSSARELA FATIADO** 150 G | PCT  | 406 |  9,90 |  4.019,40 |
| 60 | 28883 - **AMENDOIM** 500 G  | UND | 90 |  5,99 |  539,10 |
| 61 | 22536 – **AMIDO DE MILHO** com 500 gramas Produto extraído do milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em embalagem impermeavel fechado. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | UND | 32 |  7,59 |  242,88 |
| 62 | 2124 - **BALAS** com pct de 1 kg BALAS | PCT  | 124 |  12,99 |  1.610,76 |
| 63 | 1842 - **BANHA** (PCT 01 KG) | PCT  | 240 |  15,99 |  3.837,60 |
| 64 | 38340 – **CAIXA DE CHOCOLATE** chocolate bombom contendo 250g | UND | 410 |  14,99 |  6.145,90 |
| 65 | 28885 - **CANELA EM PÓ** 35 G  | UND | 75 |  3,79 |  284,25 |
| 66 | 38341 – **CHICLETES**caixa com 100 unidades.  | Cx  | 30 |  9,79 |  293,70 |
| 67 | 38318 - **ACHOCOLATADO EM PÓ** 370 gr. Homogêneo, cor marrom claro escuro. Enriquecido com vitamina embalagem primária, própria, fechada a vácuo, constatando identificação do produto. Inclusive classificação e a marca, modo de preparo, data de fabricação, validade e lote visíveis. Embalagem contendo 370gr.  | UND | 176 |  9,79 |  1.723,04 |
| 68 | 2090 – **COCO RALADO** com 100 gramas | UND | 134 |  5,90 |  790,60 |
| 69 | 28874 - **COXINHA DA ASA**  | kg | 220 |  16,99 |  3.737,80 |
| 70 | 28926 - **DOCE CREMOSO DE LEITE** Doce cremoso de leite: produzido a partir de matéria sâs e limpas, isento de matéria terrosa parasita e detritos de animais e vegetais, embalagem com 1 kg, com 6 meses de validade após a entrega | UND | 130 |  22,99 |  2.988,70 |
| 71 | 37238 – **EMUSTAB**Emustab de 200g. Características: Ingredientes básicos: Água e emulsificantes (monoglicerídeos de ácidos graxos destilados, sal de ácidos graxos, monoestearato de sorbitana e polioxietileno de monoestearato de sorbitana) Embalagem intacta com identificação completa do produto, data de fabricação e validade. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. | PT  | 40 |  13,99 |  559,60 |
| 72 | 22558 - **ERVA MATE** 1 kg | kg | 40 |  15,99 |  639,60 |
| 73 | 31042 - **ERVILHA** (LATA 200 G)  | UND | 90 |  3,99 |  359,10 |
| 74 | 28827 – **FARINHA DE MANDIOCA** 500 gr  | kg | 60 |  11,80 |  708,00 |
| 75 | 30822 - **FILTRO CAFÉ**  | UND | 120 |  5,65 |  678,00 |
| 76 | 22470 - **IOGURTE** Bandeja com 6 unidades | UND | 392 |  5,90 |  2.312,80 |
| 77 | 30831 - **ISQUEIRO** | UND | 13 |  5,99 |  77,87 |
| 78 | 1991 – **MACARRÃO** (emb. de 1 kg) | kg | 466 |  9,49 |  4.422,34 |
| 79 | 25939 - **MILHO VERDE** com 200 gramas Preparado grãos de milho inteiros selecionados e produzidos em conformidade com a legislação vigente, sem sinais de alteração (estufamento), vazamento, corrosões internas (amassamento), bem como qualquer alteração de natureza física, química ou organoléptica do produto com validade mínima de 12 meses e data de fabricação com o máximo 60 dias antes da entrega. tamanho mín. 200 gramas | UND | 176 |  3,95 |  695,20 |
| 80 | 2177 – **MISTURA PARA BOLO**Mistura para bolo com no mínimo 400 | UND | 130 |  5,49 |  713,70 |
| 81 | 28791 - **MORTADELA DE FRANGO** 1 KG  | kg | 140 |  17,99 |  2.518,60 |
| 82 | 28877 - **NATA** 300 G | UND | 84 |  10,50 |  882,00 |
| 83 | 1893 - **QUIRERA DE MILHO AMARELA** Quirera de milho amarela, fino tipo I, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, sem umidade, ranço. Embalagem em plástico transparente. Validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega. | kg | 188 |  5,30 |  996,40 |
| 84 | 28949 - **SAGU** Sagu; classe pérola, tipo I, produto amiláceo derivado da raíz de mandioca sob forma de grânulos esféricos. Limpos, secos e isento de odores estranho, impróprios ao produto, com no máximo 15% de umidade. Cor branca, aspecto, odor e sabor próprios. Embalagem polietileno contendo 500 gramas. Validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega.  | PCT  | 88 |  8,29 |  729,52 |
| 85 | 2252 – **SUCO** SUCO em pó (sabores diversos) CADA PACOTE CONTENDO 25G | kg | 960 |  1,25 |  1.200,00 |
| 86 | 2254 – **TEMPERO COMPLETO**Tempero completo com 250 grama. | UND | 286 |  2,95 |  843,70 |
| 87 | 27762 - **TEMPERO PARA ALIMENTO SACHES** COM 12 COM 60G | UND | 75 |  6,30 |  472,50 |
| 88 | 1808 - **ABACAXI** Abacaxi pérola, pesando aproximadamente entre 1,5kg e 1,8kg. | UND | 170 |  10,99 |  1.868,30 |
| 89 | 2134 - **ABOBRINHA VERDE** | Kg | 90 |  4,99 |  449,10 |
| 90 | 2180 – **ABOBORA** | kg | 60 |  8,40 |  504,00 |
| 91 | 26006 – ACELGAAcelga de primeira qualidade, de colheita recente folhas frescas e saldáveis, brilhantes, firme e viscosa, sem defeitos, sujeiras, larvas ou parasitas.  | kg | 20 |  7,99 |  159,80 |
| 92 | 22549 - **AIPIM DESCASCADO (MANDIOCA)** AIPIM DESCASCADO in natura grau de maturação adequado ao consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas, com embalagem adequada a legislação. | Kg | 90 |  9,99 |  899,10 |
| 93 | 2173 – **BATATA DOCE**Batata doce de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões, cortes e danos físicos. | kg | 100 |  5,29 |  529,00 |
| 94 | 25877 - **BETERRABA** | Kg | 120 |  5,49 |  658,80 |
| 95 | 31064 - **CHUCHU** CHUCHU maduro, de primeira qualidade, tamanho médio, uniforme na cor e com brilho, firmes e bem desenvolvidos | Kg | 30 |  3,99 |  119,70 |
| 96 | 28948 – **PIMENTÃO VERDE** Pimentão verde sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor tipicos da variedade, uniformidade no tamanho e cor. | Kg | 30 |  10,90 |  327,00 |
| 97 | 2133 -**PEPINO** Pepino de primeira qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspectos, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e cor. Com comprimento entre 12 a 16 cm; Não apresentar defeito interno e externo que prejudiquem o consumo. | kg | 140 |  6,99 |  978,60 |
| 98 | 2143 – **PIRULITO**Pirulito com no minimo 600 gramas | PCT  | 170 |  15,99 |  2.718,30 |
| 99 | 2243 - **BACON** | kg | 24 |  34,99 |  839,76 |
| 100 | 28820 – **DOCE**doce maria mole 120 g | UND | 150 |  7,49 |  1.123,50 |
| 101 | 28821 – **DOCE**doce suspiro 120 g | UND | 150 |  7,49 |  1.123,50 |
| 102 | 28822 – **DOCE**doce pé de moleque 120 g | UND | 100 |  7,49 |  749,00 |
| 103 | 28823 - **DOCE** doce sorvete seco 120 g | UND | 150 |  7,49 |  1.123,50 |
| 104 | 2117 - **CARNE DE FRANGO A PASSARINHO** | kg | 70 |  13,99 |  979,30 |
| 105 | 28930 – **POLVILHO DOCE**Polvilho doce pacote com 500g | Kg | 24 |  5,49 |  131,76 |
| 106 | 1846 - **FARINHA DE ROSCA PACOTE** COM 500G | kg | 24 |  6,93 |  166,32 |
| 107 | 30821 - **KETCHUP** 400 gr | UND | 12 |  6,99 |  83,88 |
| 108 | 37243 - **LEITE EM PÓ INTEGRAL** Características: Leite integral, lecitina (emulsificante) e instantâneo, vitamina A e vitamina D, não contém glúten. Embalagem: intacta, contendo 400g de peso líquido. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses. | Kg | 30 |  18,50 |  555,00 |
| 109 | 1791 - **LINGUIÇA SUÍNA** | kg | 70 |  39,90 |  2.793,00 |
| 110 | 28836 – **MAIONESE** 400 g | VD  | 12 |  9,99 |  119,88 |
| 111 | 30823 - **MASSA DE LAZANHA** 500 G  | UND | 24 |  7,99 |  191,76 |
| 112 | 22570 - **OREGANO** Característica: Deve ser constituído de folhas, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens: de 10g, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC n° 276, de 22 de setembro de 2005. Fabricação: máximo até 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses  | PCT  | 12 |  2,99 |  35,88 |
| 113 | 28830 – **POLVILHO AZEDO** Polvilho azedo 500 gr  | UND | 60 |  6,59 |  395,40 |
| 114 | 32899 – **SALGADINHO** Salgadinho diversos com no mínimo 140 gramas | UND | 100 |  5,99 |  599,00 |
| 115 | 14325 - **ALFACE** | UND | 50 |  3,29 |  164,50 |
| 116 | 2072 - **VERGAMOTA** | kg | 50 |  6,99 |  349,50 |
| 117 | 29351 – **BROCOLIS**Brocolis cabeça, fresco de de primeira qualidade, sem defeito, suficientemente desenvolvido, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e cor, com características. organolépticas do alimento preservadas, isento de contaminantes de origem biológicas, química e física. | UND | 50 |  5,49 |  274,50 |
| 118 | 2182 - **COUVE FLOR COUVE FLOR** cabeças compactas, fechadas de cor branca ou creme, sem manchas escuras, com ótima qualidade, firme, intacto, sem lesões ou sujidades, com aroma, coloração e tamanho uniforme | Kg | 50 |  7,59 |  379,50 |
| 119 | 25920 - **MELÃO** | Kg | 100 |  7,99 |  799,00 |
| 120 | 35487 - **CESTA BÁSICA** Cesta Básica contendo: 5 kg de açúcar refinado, 5kg de arroz, 5kg de farinha de trigo, 1 kg de biscoito sortido, 1kg de farinha de milho em flocos (biju), 1 kg de feijão preto, 1kg de macarrão, 1kg de sal, 400 gramas de leite em pó, 400 gramas de mistura para bolo, 900ml de óleo de soja, 2kg de frango inteiro e 500 gramas de café.  | UND | 800 |  175,90 |  140.720,00 |
| **Total Geral** |  **522.845,16** |

1. **– DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES**

**2.1** A proposta e os documentos exigidos deverão ser entregues e protocolados no departamento de Compras da Prefeitura Municipal, sito na Av. Jose Acelino de Souza, n° 332, Bairro Boa Vista, Junto a Casa da Cidadania, neste município de Timbó Grande –SC, em envelopes lacrados e indevassáveis, com a seguinte inscrição;

1. Razão Social da empresa Licitante;
2. Prefeitura Municipal de Timbó Grande – SC;
3. Edital de **PREGÃO PRESENCIAL REGISTRO DE PREÇO n° Pr 03/2025** e,
4. Denominação do envelope: (n. º. 01 – Proposta n. º. 02 - Documentação).

# 03 – DO CREDENCIAMENTO

**3.1** **O credenciamento dar-se-á até as** 14:30 **do dia** 27/02/2025, com documento que comprove a existência dos necessários poderes para representar a empresa, formular propostas verbais e praticar todos os atos inerentes ao certame, acompanhado de sua Cédula de Identidade ou documento equivalente, para conferência dos dados com aqueles informados no documento de credenciamento.

**3.2** A documentação referente ao credenciamento deverá ser apresentada fora dos envelopes **Proposta** e **Documentação**.

* 1. O credenciamento do representante da licitante deverá ser efetuado da seguinte forma:
		1. No caso do representante ser sócio ou diretor da empresa, o mesmo deverá apresentar o Ato Constitutivo, Contrato Social e se houver as alterações contratuais ou Estatuto da mesma.
		2. Caso o representante não seja sócio ou diretor, o seu credenciamento far-se-á através de instrumento público ou particular com assinaturas reconhecidas em cartório.
	2. Declaração sob penas da Lei Complementar 123 de 14/12/2006, que cumprem os requisitos legais para qualificação como micro empresa ou empresa de pequeno porte. Ou certidão expedida pela Junta Comercial nos termos da Instrução Normativa do DNRC 103/2007. (quando for o caso)
	3. Declaração de que cumpre com os requisitos no edital.
	4. As microempresas e às empresas de pequeno porte deverão apresentar **DECLARAÇÃO** de que neste ano ainda não celebraram contratos qualquer Administração Pública, e que os valores somados não extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte. A falta de Declaração não desabilita a empresa, no entanto, não terá direito aos benefícios constantes na Lei Complementar 123/2006.

**04 – DA PROPOSTA**

**4.1** A proposta deverá obedecer rigorosamente os termos deste Edital, não sendo consideradas aquelas que apresentarem produtos diferentes dos solicitados ou fizerem referências a propostas de concorrentes, implicando em sua imediata rejeição.

**4.2** A proposta deverá ser elaborada de acordo com as diretrizes estabelecidas neste Edital, com as especificações do produto, sua marca e que atendam ao objeto da licitação, **seus preços unitários em algarismos**, já incluídos, nos mesmos, todos os impostos, seguros, fretes e demais necessários ao fornecimento dos bens licitados.

**4.3** A proposta deverá ser apresentada em 01 (uma) via de igual teor, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, devidamente assinada pelo representante legal da empresa, devendo contar as seguintes informações:

* Razão Social da empresa, endereços e n.º do CNPJ da proponente;
* Valor Unitário por item, discriminados o valor total, em moeda corrente nacional, sendo admitidas apenas 02 (duas) casas decimais após a vírgula, onde estejam incluídas todas as despesas com impostos, seguros, fretes e demais necessários ao fornecimento dos bens licitados.

**4.4** Será desclassificada a proposta desconforme com as diretrizes e especificações prescritas neste Edital, ou cujos preços sejam inexequíveis ou excessivos.

**4.5** A validade da Proposta é de 60 (sessenta) dias, o qual será contado a partir da data da sessão de abertura dos envelopes propostas. Na contagem do prazo excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o dia de vencimento.

**05– DA HABILITAÇÃO**

**5.1** A Documentação deverá ser apresentada no ENVELOPE N.º 02, em 01 (uma) via, original ou cópia autenticada em cartório, devendo constar os seguintes documentos de habilitação:

**5.2** **Habilitação Jurídica**:

**5.2.1** Registro Comercial, no caso de empresa individual; ou,

**5.2.2** Ato Constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus atuais administradores; ou,

**5.2.3** Registro do ato constitutivo, no caso de sociedade simples, acompanhada de prova da administração em exercício, com as alterações; ou,

**5.2.4** Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para o funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir;

**5.2.5** No caso de empresa individual, o registro comercial, ou o Contrato Social deverá estar em conformidade com o Novo Código Civil Brasileiro.

5.3 Habilitação Fiscal e trabalhista:

**5.3.1** Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal e Estadual em vigência;

**5.3.2** Prova de Regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

**5.3.3** Prova de Regularidade com o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS.

**5.3.4** Certidão negativa de débitos e certidão de regularidade fiscal junto a Prefeitura Municipal ou da forma que a legislação dos Municípios exigir, em vigência.

**5.3.5** Certidão Negativa de Débitos Trabalhista.

**5.3.6** Declaração do licitante que cumpre o art. 7º inciso XXXIII da Constituição Federal, assinada pelo representante legal da empresa.

**5.4 Habilitação Econômica e Financeira**

**5.4.1** Certidão Negativa de Falência e Concordata, em vigor expedida pelo distribuidor da sede da pessoa Jurídica.

**5.5** Os documentos expedidos pela Internet deverão ser originais, vedada à cópia fotostática.

**5.6** As copias reprográficas dos documentos poderão ser autenticadas pelo servidor responsável, a partir do original.

**5.7** Nenhuma pessoa física na condição de Empreendedor Individual ou Jurídica poderá representar mais de um licitante.

**5.8** A proponente que for Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte que apresentar algum documento quanto a regularidade fiscal com restrições, deverá obrigatoriamente apresentar Declaração de que cumpre com habilitação, com exceção do artigo 43 da LC 123/06, no ato do credenciamento, sob pena de preclusão dos direitos estabelecidos pela Lei Complementar nº 123/2006.

**5.9** As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado, às **MICROEMPRESAS** OU **EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**, o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa. A não-regularização da documentação, no prazo previsto neste ***item***, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas ***na lei 14.133/2021,*** sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

**5.10** Os fornecedores participantes desta licitação, deverão apresentar declaração, devidamente assinada pelo representante legal da empresa, sob penalidades cabíveis de que:

**5.10.1** Os documentos que compõe o edital foram colocados à disposição e tomou conhecimento de todas as informações, condições locais e grau de dificuldade dos serviços a serem executados, dando concordância as condições desta licitação de pregão presencial, sem restrições de qualquer natureza, de que, vencedor desta licitação, executará os serviços objeto desta licitação, pelo preço proposto e de acordo com as normas deste certame licitatório;

**5.10.2** Que não se encontra declarada inidônea para licitar ou contratar com órgão da Administração Pública Federal, Estadual, Municipal e do Distrito Federal;

**5.10.3** Que não existe em seu quadro de empregados, servidores públicos exercendo funções de gerencia, administração ou tomada de decisão;

**5.10.4** A inexistência de fato superveniente impeditivo de habilitação.

 **5.11** O envelope de documentação deste pregão que não for aberto será devolvido para a empresa, no final da sessão.

**6.0 DA PREFERÊNCIA DE CONTRATAÇÃO PARA AS**

**MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

**6.1** Nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

**6.2** Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao melhor preço.

**6.3** No caso de empate entre duas ou mais propostas proceder-se-á da seguinte forma:

**a.** A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

**b**. Não ocorrendo a contratação da Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, na forma da alínea “a” do subitem 6.3, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 6.2 deste Edital, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

**c.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 6.2 deste Edital, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que, primeiro, poderá apresentar melhor oferta.

**6.4** Na hipótese da não contratação nos termos previstos na alínea “a” do subitem 6.3, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

**6.5** O disposto no subitem 6.3 e suas alíneas somente se aplicarão quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.

**6.6** A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

**6.7** A Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, de acordo com o artigo 43 da Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

**6.7.1** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado, à mesma, o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais Certidões Negativas ou Positivas com efeito de Certidão Negativa.

**6.7.2** Entende-se o termo “declarado vencedor” de que trata a cláusula anterior, o momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

**6.7.3** A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 6.7.1, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital e na Lei 14.133/2021, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

**6.8** A empresa que não comprovar a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, no ato de credenciamento, conforme o subitem 6.1 deste Edital, não terá direito aos benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006.

**6.9** As disposições a que se referem Lei 123/2006, não serão aplicadas:

**6.9.1** No caso de licitação para aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, ao item cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;

**6.9.2** No caso de contratação de obras e serviços de engenharia, às licitações cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

**6.10** A obtenção de benefícios a que se refere a Lei 123/2006, fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, devendo o órgão ou entidade exigir do licitante declaração de observância desse limite na licitação.

**6.11** Nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, será considerado o valor anual do contrato na aplicação dos limites.

**07 – DOS PROCEDIMENTOS DE RECEBIMENTO E JULGAMENTO**

**7.1** No dia, hora e local designado neste edital, na presença dos licitantes e demais pessoas presentes ao ato público, o Pregoeiro receberá, em envelopes distintos, devidamente identificados, lacrados e protocolizados, os documentos exigidos para a habilitação e as propostas.

**7.2** Havendo remessa via postal dos envelopes, a licitante não credenciada pessoalmente, não poderá participar da fase dos lances, permanecendo a sua proposta escrita.

**7.3** Em nenhuma hipótese serão recebidas documentação e propostas fora do prazo estabelecido neste edital.

**7.4** Verificada a conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, o Pregoeiro classificará o autor da proposta de menor preço e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento), relativamente à de menor preço.

**7.5** Quando não forem verificadas, no mínimo, três propostas escritas de preços nas condições definidas no item anterior, o pregoeiro classificará as melhores propostas subsequentes, até o máximo de três, para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

**7.6** Caso duas ou mais propostas iniciais apresentem preços iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos preços.

**7.7** Em seguida, será dado início à etapa de apresentação de lances verbais pelos proponentes, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes.

**7.8** O pregoeiro convidará individualmente os licitantes classificados, de forma sequencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais, em ordem decrescente de valor.

**7.9** É vedado à oferta de lance com vista ao empate.

**7.10** A desistência em apresentar lance, quando convocado pelo pregoeiro, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeitos de ordenação das propostas.

**7.11** Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação.

**7.12** O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pelo pregoeiro, os licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

**7.13** Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas às propostas, o pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

**7.14** Sendo aceitável a proposta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições de habilitação.

**7.15** Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame.

**7.16** Se a oferta não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e a habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto do certame.

**7.17** Nas situações previstas nos itens 7.11, 7.13 e 7.16, o pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor;

**7.18** Serão inabilitados os licitantes que não apresentarem a documentação em situação regular, conforme estabelecido no item 5 deste Edital.

**7.19** Não serão motivos de desclassificação simples omissões que sejam irrelevantes para o atendimento da proposta, que não venham causar prejuízo a administração e nem firam os direitos dos demais licitantes.

**7.20** A data a ser considerada para a análise das condições de habilitação, na hipótese de haver outras sessões, será aquela estipulada para o recebimento dos envelopes, devendo, contudo, ser sanadas, anteriormente à contratação, quaisquer irregularidades a elas referentes, que se apresentarem após aquela data.

**7.21** Da sessão pública do pregão será lavrada ata circunstanciada, contendo, sem prejuízo de outros, o registro dos licitantes credenciados, das propostas escritas e verbais apresentadas, na ordem de classificação, da análise da documentação exigida para habilitação e dos recursos interpostos.

# 08 – DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

**8.1** O critério para julgamento das propostas será o **MENOR PREÇO DA PROPOSTA POR ITEM**, desde que atendidas às especificações constantes deste Edital.

**09 – DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL**

**9.1** Decairá do direito de impugnar os termos desta licitação perante a Administração, o licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes de propostas conforme art. 164, da Lei n°. 14.133/2021, hipótese que tal comunicação posterior não terá efeito de recurso.

**9.2** As medidas referidas no subitem 9.1. poderão ser formalizadas por meio de requerimento, devidamente protocolado no Paço municipal, em horário de expediente, apontando de forma clara e objetiva as falhas e/ou irregularidades que entendem viciarem o mesmo.

**9.3** As razões da impugnação somente serão recebidas mediante protocolo, ressaltando que não serão aceitas, impugnações por meio eletrônico (e-mail, fax)

**9.4** A decisão sobre o pedido de providências ou de impugnação será proferida pelo Pregoeiro, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas da data do recebimento da petição, por parte da autoridade referida, sobre a impugnação imposta, que, além de comportar divulgação, deverá também ser juntada aos autos do PREGÃO e divulgada no DOM/SC.

**9.5** Quando acolhida a petição contra este Edital, será designada nova data para a realização deste Pregão.

**10 - DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

**10.1** Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias para a apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata aos autos.

**10.2** Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá a sua decisão ou encaminha-lo devidamente informado à autoridade competente.

**10.3** A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito do recurso.

**10.4** O recurso contra decisão do pregoeiro não terá efeito suspensivo;

**10.5** O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

**10.6** Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará a adjudicação para determinar a contratação.

**10.7** Constarão da ata do PREGÃO a ser assinada pelo Pregoeiro, pelos membros da equipe de apoio e pelos licitantes presentes que desejarem os fatos que ocorrerem na sessão pública, os valores das propostas escritas, os valores dos lances verbais oferecidos, com os nomes dos respectivos licitantes, as justificativas das eventuais declarações de inaceitabilidade e desclassificação de propostas, bem como da inabilitação e os fundamentos da adjudicação feitos pelo Pregoeiro.

**11 – DAS PENALIDADES**

**11.1** Se o licitante vencedor descumprir as condições deste Pregão ficará sujeito às penalidades estabelecidas nas Leis Federal n.º 14.133/2021.

**11.2** Nos termos do artigo 25 da Lei 14.133/2021, pela inexecução total ou parcial deste Pregão, a Prefeitura Municipal de Timbó Grande – SC, poderá aplicar à empresa vencedora, as seguintes penalidades:

1. Advertência;
2. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da proposta;
3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição.

**11.3** Nos termos do artigo 155 da Lei n.º 14.133, se o licitante, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio de citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com o Município, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

**11.4** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no sistema de Registro de Cadastro do Município, e no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e no contrato e das demais cominações legais.

**11.5** Nenhum pagamento será processado à proponente penalizada, sem que antes, este tenha pagado ou lhe seja relevada a multa imposta.

**12- DOS RECURSOS FINANCEIROS E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**12.1** As despesas decorrentes do presente Processo Licitatório correrão à conta do Orçamento Municipal para o exercício de 2025.

**13 –DA CONTRATAÇÃO;**

**13.1** A empresa se obriga a manter a habilitação durante todo o contrato sendo requisito para assinatura do contrato.

**13.2** A adjudicatária deverá, no prazo de 02 (dois) dias corrido contando da data da homologação, comparecer com a devida documentação no departamento de compra da Prefeitura Municipal de Timbó Grande – SC com endereço indicado no *captu* deste certame para assinar o termo de Contrato. Caso a licitante vencedora recuse-se, injustificadamente, a assinar, no prazo e condições estabelecidas o Termo de contrato, a licitante subsequente na ordem de classificação, será realizada nova Sessão Pública, retomando se a fase de habilitação, sem prejuízo de que o pregoeiro negocie, diretamente, com o proponente para que seja obtido preço melhor.

**13.3** A contratação será celebrada após a data da assinatura até 31 de dezembro de 2024, para a prestação de serviço ou aquisição de produtos, elencada no certame, conforme definição no contrato.

**14. DA RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA**

**14.1** A CONTRATADA assumirá responsabilidade pela entrega do objeto, bem como por quaisquer danos decorrente da entrega, causada a esta Municipalidade ou à terceiros.

**14.2** A CONTRATADA obriga-se a manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão do contrato por não cumprimento do mesmo.

**14.3** A CONTRATADA assumirá integralmente a responsabilidade quanto aos encargos trabalhista e sociais decorrente da execução dos serviços.

 **15. DA OBRIGAÇÃO DO MUNICIPIO**

**15.1** O Município ficará obrigado a:

a) promover, através de seu representante, o acompanhamento e a fiscalização do serviço prestado, sob os aspectos quantitativos e qualificativos, anotando em registro próprias falhas detectadas e comunicando as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da Contratada e/ou a entrega do produto em conformidade com este edital.

b) efetuar o pagamento à Contratada, de acordo com as condições estabelecidas neste edital.

**16. DA INEXECUÇÃO E RESCISÃO**

**16.1** O não cumprimento ou cumprimento irregular das cláusulas e condições estabelecidas neste Edital e no Contrato, por parte da licitante vencedora, assegura ao município o direito de rescindir o contrato, mediante notificação através de oficio, entregue diretamente ou por via postal, com prova de recebimento, sem ônus de qualquer espécie para a Administração e sem prejuízo do disposto no item 11, deste edital.

**16.2** O Contrato também poderá ser rescindido em conformidade com o disposto no art. 137 e ss., da Lei n 14.133/2021.

**17. DA FORMA DE ENTREGA DO OBJETO**

**17.1** Os bens licitados serão entregues a licitante pelo valor aprovado no processo, sendo proibida a cobrança de qualquer outra despesa que venha a interferir no valor licitado e aprovado, no prazo de até 3 (três) dias da data de solicitação por parte desta Municipalidade. As solicitações serão realizadas de acordo com as necessidades e serão emitidas pelo Departamento de Compras, ligado a Secretaria Municipal de Administração.

# 18. DA FORMA DE PAGAMENTO E DO REAJUSTE

**18.1** O pagamento do objeto deste Pregão Presencial será efetuado no prazo de até 30 dias após a entrega dos produtos com o atestado de recebimento por funcionário capacitado e com as Notas Fiscais devidamente processadas junto á Contadoria Municipal.

**18.2** Caso a Empresa fornecedora, vencedora do Certame, não tenha conta bancária junto ao Banco do Brasil, esta ficará responsável pelo pagamento das tarifas bancárias cobradas, em razão de transferências realizadas pelo Município a outras instituições bancárias, ficando autorizado o desconto do referido valor quando do pagamento do objeto do contrato.

**19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**19.1** A presente licitação não importa necessariamente em contratação. Podendo O Prefeito Municipal até a ordem de fornecimento do objeto da Licitação, desqualificar, por despacho fundamentado, qualquer licitante, sem direito a indenização ou ressarcimento, se tiver conhecimento de qualquer ato ou fato anterior ou posterior ao julgamento deste Processo Licitatório, que desabone a sua idoneidade.

**19.2** O Prefeito Municipal reserva-se o direito de anular ou revogar a presente licitação, nos casos previstos em Lei, ou de homologar o seu objeto no todo ou em parte, por conveniência administrativa, técnica ou financeira, sem que, com isso caiba aos proponentes o direito de indenização ou reclamação de qualquer natureza.

**19.3** É fundamental a presença do licitante ou de seu representante, para o exercício dos direitos de ofertar lances e manifestar intenção de recorrer.

**19.4** Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o Município de Timbó Grande - SC, não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

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

**19.6** Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

**19.7** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

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

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

**19.10** As normas que disciplinam este **Pregão Presencial Registro de Preço** serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

**19.11** As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Mural Público da Prefeitura de Timbó Grande - SC.

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

**19.13** A licitação não implica proposta de contrato por parte do **MUNICÍPIO**. Até a assinatura do Contrato poderá o licitante vencedor ser excluído da licitação, sem direito à indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se o Secretário de Administração e Finanças do **MUNICÍPIO** tiver conhecimento de qualquer fato ou circunstância superveniente, anterior ou posterior ao julgamento desta licitação, que desabone a sua idoneidade ou capacidade financeira, técnica ou administrativa.

**19.14** As reclamações referentes à documentação e às propostas deverão ser feita no momento de sua abertura, respectivamente, no final de cada sessão pública, quando serão registrada em ata, sendo vedada a qualquer licitante observações ou reclamações posteriores, a este respeito.

**19.15**  A apresentação da proposta implica para a licitante a observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor, bem como a integral e incondicional aceitação de todos os termos e condições deste edital, sendo responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

**19.16** Os casos omissos serão dirimidos pelo Pregoeiro, com observância da legislação regedora, em especial a lei 14.133/2021.

**19.17** Fica reservado ao Prefeito Municipal de Timbó Grande /SC, o direito de revogar ou anular parcial ou totalmente o presente Pregão, sem qualquer direito de indenização aos licitantes. Após a declaração de vencedor da licitação, não havendo manifestação dos licitantes quanto à intenção de interposição de recurso, o pregoeiro adjudicará o objeto licitado, que posteriormente será submetido à homologação pelo Prefeito Municipal.

**19.18** Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital deverá ser encaminhado até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes de propostas, devidamente formulado por escrito, dirigido à Comissão Permanente de Licitações, a serem obtidas junto ao Departamento de Compras e Licitações da Municipalidade, sito á Av. Jose Acelino de Souza, nº 332, Bairro Boa Vista, junto a Casa da Cidadania, nesta cidade de Timbó Grande -SC. Pelo contato telefônico (49) 3540 - 0199, em horário de expediente ou pelo site <https://www.timbogrande.sc.gov.br/>, ou e-mail compras@timbogrande.sc.gov.br e licitacoes@timbogrande.sc.gov.br.

**20. DO FORO**

**20.1** Todas as controvérsias ou reclames relativos ao presente processo licitatório serão resolvidos pela Comissão, Administrativamente, ou no Foro da Comarca de Santa Cecília – SC, se for o caso

 Timbó Grande 12 de fevereiro de 2025.

 ARI JOSE GALESKI André Grochovski Pereira de Souza

  **Prefeito Municipal Advogado OAB/SC 24483**