



## EDITAL SEI N° 0017385350/2023 - SAP.LCT

Joinville, 22 de junho de 2023.

### PREGÃO ELETRÔNICO N° 107/2023

#### **LICITAÇÃO COM ITENS EXCLUSIVOS E COM RESERVA DE COTA DE ATÉ 25% PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

O Município de Joinville, com sede na Avenida Hermann August Lepper, nº 10, Centro, Joinville/SC – CEP: 89.221-005, por intermédio da Unidade de Licitações da Secretaria de Administração e Planejamento, inscrita no CNPJ sob nº 83.169.623/0001-10, torna público que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO** com modo de disputa aberto, cujo critério de julgamento será o de Menor Preço **UNITÁRIO**, para o **Registro de Preços**, visando a futura e eventual **aquisição de utensílios de copa e cozinha**, conforme especificações deste edital e seus anexos, a ser regida pela Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 26 de abril de 2018, Decreto Municipal nº 51.742, de 08 de dezembro de 2022, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 45.013, de 17 de dezembro de 2021 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

Os documentos relacionados a seguir fazem parte integrante deste Pregão:

Anexo I - Quadro de Quantitativo e Especificações Mínimas do(s) Item(ns), e Valores Estimados/Máximos;

Anexo II - Modelo de Proposta de Preços;

Anexo III - Minuta da Ata de Registros de Preços;

Anexo IV - Minuta do Contrato;

Anexo V - Minuta da Autorização de Fornecimento (AF);

Anexo VI - Termo de Referência;e

Anexo VII - Divisão de Itens por Secretaria.

## **1 - DA LICITAÇÃO**

### **1.1 - Do Objeto do Pregão**

**1.1.1 - A presente licitação tem como objeto o Registro de Preços, visando a futura e eventual aquisição de utensílios de copa e cozinha, de acordo com especificações, quantitativos e condições estabelecidas**

nos Anexos I e VI, e nas condições previstas neste Edital.

**1.1.2** - O valor estimado total para a aquisição do objeto deste pregão é de **R\$ 8.742.799,14 (oito milhões, setecentos e quarenta e dois mil setecentos e noventa e nove reais e quatorze centavos)**, conforme disposto no Anexo I deste Edital.

**1.2 - Local:** Portal de Compras do Governo Federal - [www.gov.br/compras/pt-br](http://www.gov.br/compras/pt-br), UASG 453230

**1.3 - Referência de Tempo:** Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília - DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

**1.4 - Data e horário para cadastro da entrega de propostas:** 26/06/2023 às 08:30 horas.

**1.5 - Data e horário limites para cadastro de propostas e início da sessão pública:** 07/07/2023 até às 08:30 horas.

**1.6 - Modo de disputa:** Aberto, nos termos do art. 56, inciso I da Lei Federal 14.133/21 e art. 22 da Instrução Normativa [SEGES/ME nº 73, de 2022](#).

**1.7 - Da Execução da Licitação:** A Unidade de Licitações, na qualidade de interveniente **Promotora**, processará a presente licitação, destinando-se o seu objeto a **Secretaria de Secretaria da Saúde, Secretaria de Meio Ambiente, Secretaria de Assistência Social, Secretaria de Cultura e Turismo, Secretaria de Educação, Secretaria de Esportes, Secretaria de Habitação, Secretaria de Pesquisa e Planejamento Urbano, Secretaria de Infraestrutura Urbana, Secretaria de Proteção Civil e Segurança Pública, Departamento de Trânsito de Joinville, Hospital Municipal São José, Secretaria de Administração e Planejamento**.

**1.8** - Em caso de discordância existente entre as quantidades e especificações do objeto descritas no endereço eletrônico [www.gov.br/compras/pt-br](http://www.gov.br/compras/pt-br), com as quantidades e especificações constantes deste Edital, prevalecerão as constantes do Edital.

## **2 - DOS RECURSOS FINANCEIROS**

**2.1** - A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

## **3 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

**3.1** - Poderão participar desta licitação os interessados que atenderem às exigências estabelecidas neste Edital, bem como o Decreto Federal nº 8.538/15, da seguinte forma:

**3.2** - Para a participação de empresas em consórcio deverão ser observadas as seguintes normas:

**3.2.1-** comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;

**3.2.2-** indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;

**3.2.3** - admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado;

**3.2.4** - impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

**3.2.5** - responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato

**3.3** - Não será admitida a participação de proponente:

**3.3.1** - Em falência;

**3.3.2** - Em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

**3.3.2.1** - É permitida a participação de empresa em recuperação judicial, desde que amparada em certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de processo licitatório.

**3.3.3** - Punido com suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração, durante o prazo estabelecido para a penalidade;

**3.3.4** - Que tenha sido declarado inidôneo por qualquer órgão da Administração direta ou indireta, com qualquer órgão PÚBLICO FEDERAL, ESTADUAL, MUNICIPAL ou do DISTRITO FEDERAL;

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

**3.3.6** - Cujo objeto social não seja pertinente e compatível ao objeto licitado;

**3.3.7** - Conforme disposto no artigo 14 da Lei nº 14.133/2021.

#### **4 - DO CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DO CERTAME**

**4.1** - O credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica, em conformidade com a Instrução Normativa [SEGES /ME nº 03. de 2018.](#)

**4.2** - Para participação no Pregão, o proponente deverá assinalar em campo próprio do sistema eletrônico, todas as declarações disponíveis, sendo facultada apenas a opção relativa aos requisitos de enquadramento na Lei 123, de 2006 e a participação como Cooperativa.

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

**4.3** - Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa no(s) mesmo(s) item(ns)/lote(s) deste processo, sob pena de exclusão sumária de ambos os proponentes representados.

#### **5 - DA PARTICIPAÇÃO NO CERTAME**

**5.1** - A participação no certame se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado, e subsequente encaminhamento da proposta de preços e dos documentos de habilitação, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico através do site [www.gov.br/compras/pt-br](http://www.gov.br/compras/pt-br), observando a data e o horário limite estabelecido no item 1 deste Edital para cadastro da proposta.

**5.2** - Poderão participar deste Pregão proponente cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

**5.3** - Caberá ao proponente 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.

**5.4** - No caso de desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos proponentes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

**5.5** - Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

#### **6 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO**

**6.1** - Os proponentes cadastrarão, 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.

**6.2** - Ao cadastrar sua proposta pelo sistema eletrônico o proponente deverá postar apenas o VALOR UNITÁRIO.

**6.3** - O encaminhamento da proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital e seus Anexos.

**6.4** - O proponente será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

**6.5** - Quanto ao valor da proposta cadastrada eletronicamente, todas entrarão na disputa de lance, porém somente será classificado o valor da proposta que estiver dentro do valor estimado/máximo.

**6.6** - O proponente deverá cadastrar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

**6.6.1** - valor unitário do item.

**6.6.2** - marca.

**6.7** - É vedada a cotação parcial de itens ou de quantidade inferior à demandada nesta licitação.

**6.8** - 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.

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

**6.10** - O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

**6.11** - Incumbirá ao proponente 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.

**6.12** - Até a abertura da sessão pública, os proponentes poderão excluir ou alterar a proposta anteriormente cadastrada no sistema.

## **7 - DA ABERTURA DA SESSÃO ELETRÔNICA E DA FORMULAÇÃO DE LANCES**

**7.1** - O modo de disputa se dará na forma prevista no subitem 1.6 do edital.

**7.2** - A partir do horário previsto no sistema, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas pelo *site* já indicado no item 1 deste Edital.

**7.3** - Aberta a etapa competitiva, os representantes dos proponentes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances, que ocorrerá exclusivamente por meio do sistema eletrônico. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

**7.3.1** - O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances é de R\$ 0,01 (um centavo).

**7.4** - Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não divulgará o autor dos lances aos demais participantes.

**7.5** - No tocante aos itens da Cota Principal, após o encerramento da etapa de lances, o sistema identificará a existência da situação de empate prevista no art. 44 da Lei Complementar nº 123/06. Nesse caso, o pregoeiro convocará a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte que se encontra em situação de empate informando que a mesma deverá, em 5 minutos, ofertar novo lance, inferior ao menor lance registrado. Durante o período, apenas a empresa convocada poderá registrar o novo lance como arrematante.

**7.5.1** - Não passando para a condição de arrematante a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada, na forma do item anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem nessas categorias e cujas propostas estejam dentro do limite estabelecido no art. 44 da Lei Complementar nº

123/06, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

**7.5.2** - 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 à proposta mais bem classificada.

**7.5.3** - O disposto no subitem 7.5 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.

## **8 - DA FORMA DE ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

**8.1** - A proposta de preços deverá ser enviada exclusivamente via sistema, redigida em idioma nacional, sem cotações alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas, devendo ser datada e assinada pelo representante legal do proponente devidamente identificado, contendo identificação do proponente, endereço, telefone e e-mail.

**8.2 - Após a fase de lances, a proposta atualizada deverá ser enviada no prazo máximo de até 04 (quatro) horas após a convocação do pregoeiro.**

**8.2.1** - Para fins de cumprimento do prazo máximo estabelecido neste item será considerado o horário de expediente do setor de licitações das 08:00 às 17:00 horas, de segunda-feira a sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.

**8.3** - Não serão aceitas propostas sem a assinatura do representante legal do proponente devidamente identificado.

**8.4** - A proposta deverá ser apresentada de acordo com o modelo constante do **Anexo II** deste Edital e deverá conter, sob pena de desclassificação:

**8.4.1** - a identificação/descrição do objeto ofertado, de forma a permitir que o Pregoeiro possa facilmente constatar que as especificações no presente Pregão foram ou não atendidas, observadas as especificações constantes nos Anexos do presente Edital;

**8.4.2** - o preço unitário e preço total cotados em reais, com no máximo 02 (dois) algarismos decimais após a vírgula;

**8.4.3** - o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, contados da data limite para apresentação da proposta, após convocação do Pregoeiro.

**8.4.4 - a identificação da marca do objeto ofertado;**

**8.5** - O número do item ofertado deverá corresponder exatamente ao do item do **Anexo I** deste Edital, com suas respectivas quantidades.

**8.6** - Havendo divergência entre o valor unitário e total, prevalecerá o valor unitário.

**8.7** - Serão desconsideradas as propostas que apresentarem alternativas de preços ou qualquer outra condição não prevista neste Edital.

**8.8** - Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a proponente.

**8.9** - Se a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 90 (noventa) dias, e caso persista o interesse do Município, este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

**8.10** - A empresa deverá apresentar junto com a Proposta atualizada, para os itens 5, 6, 11, 19, 20, 21, 22, 24, 25, 26, 62, 63, 64, 72, 73, 74, 76, 108, 109, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140 e 141 do Anexo I, o Registro de Objeto em conformidade à [Portaria n.º 499 de 20/12/2021](#) do INMETRO.

## **9 - DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E DO PRAZO DE ENVIO**

**9.1** - Os documentos de habilitação deverão ser enviados exclusivamente via sistema eletrônico, no prazo máximo de até 02 (duas) horas após a convocação do pregoeiro.

**9.1.1** - Para fins de cumprimento do prazo máximo estabelecido neste item será considerado o horário de expediente do setor de licitações das 08:00 às 17:00 horas, de segunda-feira a sexta-feira, exceto feriados e

pontos facultativos.

**9.2** - Serão aceitos comprovantes obtidos na rede internet, desde que os mesmos tenham sua validade confirmada pelo Pregoeiro, na fase de habilitação.

**9.3** - Deverão ser apresentadas Certidões Negativas ou Positivas com efeito de negativa;

**9.4** - Para fins de aplicação dos procedimentos definidos na Lei Complementar nº 123/06, o proponente deverá comprovar a condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, através de declaração em campo próprio do sistema, no momento do cadastro da proposta, nos termos do subitem 4.2 deste edital.

**9.5** - Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do proponente poderá ser verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

**9.6** - A documentação para fins de habilitação é constituída de:

**a)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com a comprovação da publicação na imprensa da ata arquivada, bem como das respectivas alterações, caso existam;

**b)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

**c)** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

**d)** Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais, à Dívida Ativa da União e às contribuições previdenciárias e de terceiros;

**e)** Certidão Negativa de Débitos Estaduais, da sede do proponente;

**f)** Certidão Negativa de Débitos Municipais, da sede do proponente;

**g)** Certificado de Regularidade do FGTS;

**h)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;

**i)** Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

**j)** Balanço Patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;

**j.1)** As empresas que adotam o Livro Diário, na forma física, deverão apresentar os Balanços Patrimoniais e demonstrações contábeis dos últimos 2 (dois) exercícios extraídos dos próprios Livros Diários, acompanhados dos respectivos termos de abertura e encerramento do mesmo, contendo a assinatura do contador e do titular ou representante legal da empresa e ainda, registrado ou o requerimento de autenticação na Junta Comercial ou registrado no Cartório de Registro;

**j.2)** As empresas que adotam o SPED (Sistema Público Escrituração Digital) deverão apresentar Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis dos últimos 2 (dois) exercícios sociais, extraídos do próprio sistema digital (SPED), acompanhados dos respectivos termos de abertura e encerramento do mesmo e termo de autenticação ou recibos de entrega de escrituração contábil digital (conforme Decreto Federal nº 8.683/16), preferencialmente vistados em todas as páginas pelo representante legal da empresa;

**j.3)** Os Balanços Patrimoniais referentes aos últimos exercícios sociais serão aceitos somente até 30 de abril do ano subsequente;

**k)** Para avaliar a situação financeira do proponente serão considerados os índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), em ambos os exercícios, apurados pelas fórmulas abaixo, cujo cálculo poderá ser demonstrado em documento próprio, devidamente assinado pelo representante legal da empresa.

$$LG = \frac{(\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO})}{(\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE})}$$

cujo resultado deverá ser superior a 1,00

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{(\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE})}$$

cujo resultado deverá ser superior a 1,00

$$LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

cujo resultado deverá ser superior a 1,00

**OBS:** Índices justificados de acordo com o § 5º do art. 69 da Lei 14.133/21.

**k.1)** As empresas que apresentarem resultado igual ou menor que 1 (um), em qualquer dos índices da alínea "k", deverão comprovar o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado total do item/lote/global, conforme critério de julgamento do edital.

**k.2)** Em caso de participação como Consórcio, deverá ser acrescido 10% (dez por cento) sobre o valor exigido para a habilitação econômico-financeira neste edital, conforme disposto no artigo 15, parágrafo 1º da Lei 14.133/2021.

**k.2.1)** O acréscimo previsto no subitem k.2 não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, de microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei.

**l)** Apresentar no mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, de fornecimento de produto compatível com 10% do quantitativo do(s) item(ns) cotado(s), emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado. Para fins de comprovação o atestado deverá conter descritivo do(s) item(ns) e quantidade;

**l.1)** Será permitido o somatório de atestados para fins de atendimento do quantitativo exigido;

**l.2)** Para comprovação do requisito previsto na alínea "l", o proponente poderá juntar à sua habilitação documento hábil a comprovar as informações, como contrato de fornecimento a que se refere o atestado, notas fiscais ou outros documentos que eventualmente possam demonstrar com precisão maiores especificações das informações.

**9.7** - Os comprovantes exigidos, quando for o caso, deverão apresentar prazo de validade até a data limite fixada para a apresentação das propostas, nos termos do subitem 6.1 deste Edital. Não constando a vigência, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias da data da emissão.

**9.8** - Sob pena de inabilitação, nos documentos a que se refere o subitem 9.6 deste edital deverão constar o nome/razão social do proponente, o número do CNPJ e o respectivo endereço, observado que se o proponente for:

**a)** matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;

**b)** filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, com exceção dos documentos conjuntos ou consolidados, desde que devidamente comprovada a centralização;

**c)** a matriz, e o fornecimento for realizado pela filial, os documentos exigidos neste Edital deverão ser apresentados em nome da matriz e da filial, simultaneamente com exceção dos documentos conjuntos ou consolidados, desde que devidamente comprovada a centralização.

**9.9** - O proponente poderá apresentar os comprovantes de regularidade relativa à Seguridade Social – INSS e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS centralizados junto à matriz, desde que apresente comprovante da centralização do recolhimento das contribuições e a certidão em que consta o CNPJ da entidade centralizadora.

**9.10** - A Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição e, uma vez sendo declarada vencedora do certame, terá prazo de **05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial

corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável 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.

**9.10.1** - A não regularização da documentação, no prazo fixado, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2013, sendo facultado à Administração convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

## **10 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E HABILITAÇÃO**

**10.1** - O Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério de MENOR PREÇO UNITÁRIO.

**10.2** - A licitação será processada e julgada em consonância com a legislação constante no preâmbulo deste Edital e com os procedimentos previstos na Lei Complementar nº 123/06 e alterações posteriores e no Decreto Federal nº 8.538/15.

**10.3** - Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro encaminhará, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta.

**10.3.1** - O proponente deverá se manifestar até o prazo para apresentação da proposta, nos termos do subitem 8.2 do edital.

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

**10.5** - O Pregoeiro irá decidir sobre a aceitação da proposta, observados os prazos para fornecimento, as especificações técnicas e demais condições definidas neste Edital, e verificará a habilitação do proponente.

**10.6** - Após encerrada a etapa competitiva, e verificada a ausência da proposta de preços e dos documentos de habilitação, conforme os subitens 8.2 e 9.1, será considerado como desistência do lance ofertado, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes no **item 26** do Edital.

**10.7** - Se a proposta não atender às especificações técnicas, e às condições mínimas de habilitação, o Pregoeiro convocará a proposta e os documentos de habilitação das empresas subsequentes, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo o respectivo proponente declarado vencedor.

**10.8** - O representante legal do proponente que subscrever os documentos apresentados deve estar devidamente identificado no processo, apresentando documento de identidade.

**10.8.1** - Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa no(s) mesmo(s) item(ns)/lote(s) deste processo, sob pena de exclusão sumária de ambos os proponentes representados.

**10.9** - Serão desclassificadas as propostas:

- a) que não atenderem às especificações/descrição do objeto desta licitação;
- b) que forem omissas ou se apresentarem incompletas ou não informarem as características do bem cotado, impedindo sua identificação com o item licitado;
- c) que conflitem com a legislação em vigor;
- d) que deixarem de atender aos requisitos estabelecidos nos itens 6 e 8 deste Edital;
- e) com valores unitários ou globais superiores ao limite estabelecido ou com preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrado sua exequibilidade quando exigido pela Administração.

**10.10** - Se o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não apresentar situação regular, estará sujeito às penalidades previstas no **item 26** deste Edital. Neste caso, o Pregoeiro convocará as propostas e documentos de habilitação dos proponentes subsequentes, observada a ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao Edital, sendo o respectivo proponente

convocado para negociar redução do preço ofertado.

**10.11** - Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para a contratação, ficam os proponentes liberados dos compromissos assumidos.

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

**10.13** - O Pregoeiro poderá durante a sessão verificar a regularidade dos documentos disponíveis para consulta on-line exigidos no subitem 9.6, que não forem previamente apresentada(s) pelo(s) proponente(s) ou que forem apresentados vencidos ou positivos.

**10.13.1** - No momento da verificação se o sistema estiver indisponível ficará o(s) proponente(s) com o ônus de não terem apresentado o documento ou ter (em) apresentado com restrição.

**10.14** - Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos proponentes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal, de acordo com o §2º do art. 8º do Decreto nº 8.538/15, no prazo descrito no subitem 8.2, conforme estabelecido pelo Pregoeiro no momento da convocação.

**10.14.1** - Na condição prevista no subitem **10.14** será convocada a empresa declarada vencedora da cota principal do mesmo item para apresentar proposta para a cota reservada nas mesmas condições da cota principal, inclusive valor, na forma do subitem 8.4.

**10.14.2** - No caso de haver recusa pela empresa declarada vencedora da cota principal em fornecer a cota reservada, poderão ser convocados os proponentes remanescentes na ordem de classificação desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal, para apresentar proposta para a cota reservada, na forma do subitem 8.4. A proposta de preços e os documentos de habilitação serão analisados e julgados pelo Pregoeiro de acordo com as exigências editalícias.

**10.14.3** - Para as condições previstas nos subitens 10.14.1 e 10.14.2, não será necessário que as empresas participantes do certame já apresentem previamente propostas para a cota reservada.

**10.15** - No caso da mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço, de acordo com o §3º do art. 8º do Decreto nº 8.538/15.

**10.15.1** - Na condição prevista no subitem 10.15 será convocada a empresa declarada vencedora da cota principal e da cota reservada do mesmo item, para apresentar nova proposta ajustada nas mesmas condições daquela de menor preço, na forma do subitem 8.4, no prazo descrito no subitem 8.2, conforme estabelecido pelo Pregoeiro no momento da convocação, sob pena de caracterizar desistência da proposta.

## **11 - DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

**11.1** - Qualquer pessoa poderá, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, impugnar os termos do Edital do Pregão.

**11.1.1** - As impugnações deverão ser protocolizadas através do e-mail [sap.upr@joinville.sc.gov.br](mailto:sap.upr@joinville.sc.gov.br), em documento digitalizado (PDF, JPG) devidamente assinado, até o vencimento do prazo, acompanhado da respectiva representatividade e, quando for o caso, de procuração.

**11.2** - Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

**11.3** - Caberá a autoridade superior, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do edital, decidir sobre as eventuais impugnações.

**11.4** - Acolhida a impugnação contra o presente Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não afetar a formulação das propostas.

**11.5** - As respostas às impugnações serão disponibilizadas no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, contados da data de recebimento da impugnação e ficarão disponíveis para todos os interessados nos endereços eletrônicos: [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br)

## **11.6 - Do Recurso**

**11.6.1** - A manifestação da intenção de recorrer, se dará no prazo de 10 minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas, e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

**11.6.2** As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema, no prazo de três dias úteis, contados a partir da data de intimação.

**11.6.3** Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de três dias úteis, contado da data de divulgação da interposição do recurso.

## **12 - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

**12.1** - A adjudicação e a homologação será realizada pela autoridade competente.

## **13 - DO REGISTRO DE PREÇOS**

**13.1** - O Sistema de Registro de Preços (SRP) é um conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e/ou aquisição de materiais, para contratações futuras da Administração Pública.

**13.2** - A Ata de Registro de Preços (ARP) é um documento vinculativo, obrigacional com as condições de compromisso para a futura contratação, inclusive com preços, especificações técnicas, fornecedores e órgãos participantes, conforme as disposições contidas neste instrumento convocatório e nas respectivas propostas aduzidas.

**13.3** - Órgão Gerenciador é o órgão ou entidade da Administração Pública responsável pela condução do conjunto de procedimentos do presente certame licitatório, bem como pelo gerenciamento da futura Ata de Registro de Preços.

**13.4** - Órgão Participante é todo órgão ou entidade da Administração Pública que participa da presente licitação especial para Registro de Preços, bem como integre a futura Ata de Registro de Preços.

**13.5** - O Órgão Gerenciador do presente SRP será a Secretaria de Administração e Planejamento, através da Unidade de Contratos.

**13.6** - A existência de Registro de Preços não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de procedimento específico para a contratação pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

**13.7** - Homologado o resultado da licitação, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, serão convocados os interessados para assinatura eletrônica da Ata de Registro de Preços, que deverá ocorrer **no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da sua disponibilização no Sistema Eletrônico de Informação (SEI).**

**13.7.1** - O(s) representante(s) legal(is) do(s) vencedor(es) receberá(ão) um e-mail no endereço cadastrado informando a disponibilização do documento para assinatura eletrônica, o qual indicará o *link* para acesso.

**13.7.2** - É de responsabilidade exclusiva do usuário a consulta acerca da disponibilização do documento para assinatura no seu ambiente virtual.

**13.8** - A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo Órgão Gerenciador, por intermédio de instrumento contratual.

**13.9** - **Será priorizada a aquisição do objeto das cotas reservadas, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, justificadamente, de acordo com o §4º do art. 8º do Decreto nº 8.538/15.**

## **14 - DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**14.1** - Homologada a licitação, será formalizada a Ata de Registro de Preços, documento vinculativo obrigacional, com características de compromisso para a futura contratação, com o fornecedor primeiro classificado e, se for o caso, com os demais classificados, obedecendo à ordem de classificação e aos preços propostos.

**14.2** -Será incluída na Ata de Registro de Preços, sob a forma de anexo, a Ata de Formação do Cadastro de Reserva, composta por licitantes que aceitarem praticar preço igual ao do licitante vencedor, observada a ordem de classificação do certame.

**14.3** - No caso do fornecedor primeiro classificado, após convocado não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços e o Contrato, sem prejuízo das cominações a ele previstas neste Edital, o Município de Joinville convocará os demais proponentes, na ordem de classificação.

## **15 - DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**15.1** - A Ata de Registro de Preços terá vigência de 1 (um) ano, contado a partir do 1º do útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, podendo ser prorrogado por igual período, desde que demonstrado o preço vantajoso.

## **16 - DAS ALTERAÇÕES NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**16.1** - O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bem registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

**16.2** - Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o Órgão Gerenciador deverá:

- a) convocar o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;
- b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;
- c) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

**16.3** - Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o Órgão Gerenciador poderá:

- a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.
- b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

**16.4** - A alteração da Ata de Registro de Preços dependerá em qualquer caso da comprovação das condições de habilitação atualizadas do fornecedor convocado.

**16.5** - Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

## **17 - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS**

**17.1** - O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- b) não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) presentes razões de interesse público.

**17.2** - O cancelamento de registro, nas hipóteses acima previstas, assegurados o contraditório e ampla defesa,

será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.

**17.3** - O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

## **18 - DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

**18.1** - Será incluída na Ata de Registro de Preços, sob a forma de anexo, a Ata de Formação do Cadastro de Reserva, composta por licitantes que aceitarem praticar preço igual ao do licitante vencedor, observada a ordem de classificação do certame.

**18.2** - Após verificado pelo sistema se há fornecedores aptos ao Cadastro de Reserva, a autoridade competente convocará os licitantes, para no prazo de 24h manifestar interesse em aderir o Cadastro de Reserva.

**18.3** - O sistema enviará e-mail aos licitantes com propostas NÃO RECUSADAS para que eles possam aderir ao Cadastro de Reserva pelo preço do primeiro colocado;

**18.4** - Compete exclusivamente ao licitante acompanhar a convocação no sistema eletrônico e registrar sua intenção de participar do Cadastro de Reserva dentro do prazo concedido pela autoridade competente, sob pena de não participação do procedimento.

**18.5** - A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

**18.6** - Havendo dois ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

**18.7** - A ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada caso o melhor colocado no certame não assinar a Ata de Registro de Preços ou tenha seu registro cancelado.

**18.8** - O Cadastro de Reserva não obriga a administração à contratação.

**18.9** - Os fornecedores que compõem o Cadastro de Reserva estão vinculados as cláusulas da Ata de Registro de Preços.

## **19 - DA UTILIZAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

**19.1** - Caso o licitante classificado em primeiro lugar não assine a Ata de Registro de Preços ou não apresente situação regular no ato da assinatura, será examinado o Cadastro de Reserva, observada a ordem de classificação do certame.

**19.2** - O Pregoeiro procederá a análise dos documentos e proposta de preços atualizados dos licitantes que manifestaram interesse no Cadastro de Reserva.

**19.2.1** - A convocação para apresentação dos documentos e proposta de preços será realizada através de Ofício, para o e-mail indicado na proposta de preços ou no Sicaf.

**19.2.2** - O prazo para envio dos documentos de habilitação e proposta de preços atualizados, será de 05 (cinco) dias úteis, contados do envio do Ofício.

**19.2.3** - No caso de apresentação de amostras, a mesma se dará nos termos já definidos no edital.

**19.2.4** - Após verificados os documentos, será realizada ata de deliberação, publicada no Diário Oficial Eletrônico do Município.

**19.2.5** - Após a publicação da ata de deliberação, será emitida nova Ata de Registro de Preços, nos termos dos itens 13 e 21 do edital.

## **20 - DA CONTRATAÇÃO**

**20.1** - A contratação do(s) proponente(s) vencedor(es) do presente Pregão será representada pela expedição do Termo de Contrato/Autorização de Fornecimento (AF), da qual constará, no mínimo, identificação da licitação, especificações resumidas do produto licitado, quantitativo, preço unitário e total, fornecedor, local e prazo para entrega dos produtos conforme solicitação do Contratante.

**20.2** - Convocação para assinatura eletrônica do contrato:

**20.2.1** - Homologado o resultado da licitação, os vencedores serão convocados para assinatura eletrônica do contrato, que deverá ocorrer no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da sua disponibilização no Sistema Eletrônico de Informação (SEI).

**20.2.2** - O(s) representante(s) legal(is) do(s) vencedor(s) receberá(ão) um e-mail no endereço cadastrado informando a disponibilização do documento para assinatura eletrônica, o qual indicará o *link* para acesso.

**20.2.3** - É de responsabilidade exclusiva do usuário a consulta acerca da disponibilização do documento para assinatura no seu ambiente virtual.

**20.3** - Se o vencedor não apresentar situação de habilitação regular ou, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o contrato, poderá ser convocado outro proponente. Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo à sua habilitação e, sucessivamente, até a apuração de um que atenda ao Edital que será declarado o vencedor do certame, podendo o Pregoeiro negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço.

**20.3.1** - Se o vencedor se recusar a assinar o contrato no prazo estabelecido, apresentar justificativa por escrito não aceita pela Administração ou deixar de fazê-lo, além de decair do direito, sujeitar-se-á das sanções previstas neste Edital.

**20.4** - Para assinatura eletrônica do contrato o vencedor deverá apresentar:

**20.4.1** - Certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: **Fazenda Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Fazenda Estadual, Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede do proponente, e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **FGTS**, em atendimento ao art. 92, inciso XVI, da Lei nº 14.133/21 e a **Certidão de Negativas Débitos Trabalhistas**, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

**20.4.2** - Procuração pública ou particular, com poderes específicos para representar o interessado, caso a assinatura do termo contratual seja realizada por um procurador designado pelo proponente.

## **21 - DA ASSINATURA ELETRÔNICA**

**21.1** - A assinatura do contrato e demais documentos vinculados a este instrumento, serão realizadas eletronicamente, mediante login e senha, devendo o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) providenciar(em) a sua assinatura eletrônica externa, de acordo com Instrução Normativa nº 129/2021, regulamentada pelo [Decreto Municipal nº 45.013/2021](#).

**21.1.1** - O(s) representante(s) legal(is) do(s) interessado(s) em participar da licitação poderá(ão) providenciar a solicitação de usuário externo certificado para assinatura eletrônica de acordo com o que estabelece o "Manual do Usuário Externo" disponível no seguinte *link*: <https://www.joinville.sc.gov.br/servicos/cadastrar-usuario-em-autosservico> e <https://www.joinville.sc.gov.br/servicos/certificar-usuario-para-autosservico>

**21.2** - Após declarado vencedor o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) deverá(ão) estar com o seu usuário externo certificado para fins de efetuar a assinatura eletrônica, nos termos do Decreto nº 45.013/2021, sob pena de decair do direito de assinar o(a) Contrato e/ou eventuais alterações, sem prejuízo das sanções previstas no edital.

**21.2.1** - É de responsabilidade exclusiva do(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s)/interessado(s) a solicitação da criação da assinatura eletrônica.

## **22 - DO PRAZO E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO**

**22.1** - A vigência do futuro contrato deverá observar o tempo necessário à entrega, ao pagamento do objeto licitado e à disponibilidade de créditos orçamentários, sendo estabelecida no termo contratual.

**22.2** - O objeto deverá ser entregue de forma parcelada em até 15 (quinze) dias úteis, após a solicitação do contratante.

**22.2.1** - No caso de expedição de Autorização de Fornecimento (AF), a forma de entrega será única e em até 15 (quinze) dias úteis, após a solicitação do contratante.

**22.3** - O local para entrega será de acordo com a solicitação da unidade requisitante, de acordo com o item 5 do Termo de Referência - Anexo VI.

**22.4** - Para fins de contagem dos prazos previstos será considerado como data de assinatura do contrato a data da última assinatura (dia/mês/ano) dos signatários referenciados no preâmbulo do referido instrumento.

## **23 - DA GESTÃO DO CONTRATO**

**23.1** - A gestão do contrato será realizada pelas: **Secretaria de Secretaria da Saúde, Secretaria de Administração e Planejamento, Secretaria de Meio Ambiente, Secretaria de Assistência Social, Secretaria de Cultura e Turismo, Secretaria de Educação, Secretaria de Esportes, Secretaria de Habitação, Secretaria de Pesquisa e Planejamento Urbano, Secretaria de Infraestrutura Urbana, Secretaria de Proteção Civil e Segurança Pública, Departamento de Trânsito de Joinville, Hospital Municipal São José**, sendo essa responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, devendo ser observado o disposto no art. 117 da Lei nº 14.133/21.

**23.2** - Os ordenadores das despesas serão: **Secretaria de Infraestrutura Urbana, Secretaria de Meio Ambiente, Secretaria de Administração e Planejamento, Secretaria de Cultura e Turismo, Secretaria de Educação, Secretaria de Habitação, Secretaria de Proteção Civil e Segurança Pública, Secretaria de Esportes, Secretaria de Pesquisa e Planejamento Urbano, Secretaria de Assistência Social, Departamento de Trânsito e Transporte, Hospital Municipal São José, Fundo Municipal de Saúde, Fundo Municipal de Assistência Social.**

## **24 - DO PAGAMENTO DOS BENS CONTRATADOS**

**24.1** - O pagamento será efetivado de acordo com a(s) proposta(s) de preços apresentada(s) pelo(s) vencedor(s) da licitação, observado o que consta neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

**24.1.1** - O Município responsabilizar-se-á pelo pagamento resultantes de modificações contratuais sempre que devidamente autorizados pela Secretaria Gestora do Contrato, observados os limites do art 125 da Lei nº 14.133/21.

**24.2** - O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome do Município, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho e das negativas fiscais regularizadas (Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Estadual, Municipal, FGTS e a Certidão de Negativa de Débitos Trabalhistas), conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

**24.3** - As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações federais, estaduais e municipais vigentes.

**24.4** - O pagamento da Nota Fiscal será efetuado em até 30 (trinta) dias após o aceite da medição/produto, de acordo com o Processo SEI de Gestão-Certificação de Documento Fiscal.

**24.5** - Em caso de atraso dos pagamentos por culpa exclusiva da Administração, será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA – Índice de Preços ao Consumidor Amplo.

## **25 - DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO**

**25.1** - Os itens na entrega serão recebidos, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência - Anexo VI, da seguinte forma:

a) Provisoriamente, no ato da entrega do(s) equipamento(s), pela Comissão de Fiscalização e Acompanhamento do Contrato;

b) Definitivamente, no prazo máximo de 07 (sete) dias consecutivos, contados após o recebimento provisório,

a CONTRATANTE realizará o recebimento definitivo, que ocorrerá somente se o(s) equipamento(s) estiver(em) conforme quantidade solicitada e em conformidade com as especificações do presente Termo de Referência;

c) Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem 25.1, "b" não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo;

d) O recebimento provisório ou definitivo do(s) equipamento(s) não exclui a responsabilidade da(s) CONTRATADA(S) pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do(s) futuro(s) Contrato(s);

e) Se a CONTRATANTE constatar, tanto no recebimento provisório como no definitivo, que o(s) produto(s) fornecido(s) não corresponde(m) ao exigido no presente Termo de Referência, ou em quantidade diversa da solicitada, a(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) providenciar(em) no prazo estipulado no subitem 8.3 do Anexo VI, a substituição/reposição do(s) equipamento(s) visando ao atendimento total das especificações, conforme item 2, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no contrato, no Edital, na Lei nº. 14.133/2021 e alterações posteriores e no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº. 8.078/90).

## **26- DAS SANÇÕES**

**26.1** - As sanções que poderão ser aplicadas ao PROPONENTE são as previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, neste Edital de Licitação e no respectivo Contrato, sem prejuízo do disposto na Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 e na Lei Municipal nº 8.983, de 06 de agosto de 2021.

**26.2** - Sanções que poderão ser cominadas ao PROPONENTE, garantidos os direitos ao contraditório e à ampla defesa:

**I) Multa**, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente:

**a)** De até 5% sobre o valor total da proposta do item e/ou lote ofertado, diante do cometimento das condutas previstas nas alíneas "a", "b" e "d" do item 26.3 do Edital;

**b)** De até 10% sobre o valor total da proposta do item e/ou lote ofertado, diante do cometimento da conduta prevista na alínea "c" do item 25.3 do Edital;

**c)** De até 30% (trinta por cento) sobre o valor total da proposta do item e/ou lote ofertado, diante do cometimento das condutas previstas nas alíneas "e", "f", "g", "h" e "i" do item 25.3 do Edital;

**II) Impedimento de licitar e contratar**, com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, e o descredenciamento do Cadastro de Fornecedor do Município de Joinville, pelo prazo de até 3 (três) anos, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais.

**III) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar**, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

**26.3** - O PROPONENTE será responsabilizado administrativamente, pelo cometimento das seguintes infrações:

**a)** deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

**b)** não manter a proposta, quando devidamente convocado, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado e comprovado;

**c)** não celebrar Ata de Registro de Preços e/ou contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

**d)** ensejar o retardamento do certame, sem motivo justificado;

**e)** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

**f)** fraudar a licitação;

**g)** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

**h)** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

**i)** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**26.3.1** - Constituem comportamentos que serão enquadrados na alínea "a" do item 25.3, sem prejuízo de outros que venham a ser verificados no decorrer da licitação:

**I** - deixar de entregar documentação exigida no instrumento convocatório;

**II** - entregar documentação em manifesta desconformidade com as exigências do instrumento convocatório;

**III** - fazer entrega parcial de documentação exigida no instrumento convocatório;

**IV** - deixar de entregar documentação complementar exigida pelo Agente de Contratação, necessária para a comprovação de veracidade e/ou autenticidade de documentação exigida no edital de licitação.

**26.3.2** - Constituem comportamentos que serão enquadrados na alínea "b" do item 25.3, sem prejuízo de outros que venham a ser verificados no decorrer da licitação:

**I** - deixar de atender a convocações do Agente de Contratação durante o trâmite do certame ou atendê-las de forma insatisfatória;

**II** - deixar de encaminhar ou encaminhar em manifesta desconformidade com o instrumento convocatório as amostras solicitadas pelo Agente de Contratação;

**III** - abandonar o certame;

**IV** - solicitar a desclassificação após a abertura da sessão do certame.

**26.3.3** - Considera-se a conduta da alínea "f" do item 25.3 como sendo a prática de qualquer ato destinado à obtenção de vantagem ilícita ou que induza ou mantenha em erro agentes públicos da Prefeitura Municipal de Joinville, com exceção da conduta disposta na alínea "e" do item 25.3.

**26.3.4** - Considera-se a conduta da alínea "g" do item 25.3 como sendo a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame, em especial agir em conluio ou em desconformidade com a lei; induzir deliberadamente a erro no julgamento; apresentar amostra deteriorada ou falsificada, sem prejuízo de outras que venham a ser verificadas no decorrer da licitação.

**26.4** - As multas aplicáveis para o caso de praticar ato lesivo obedecerão ao regramento previsto na Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 e na Lei Municipal nº 8.983, de 06 de agosto de 2021 e na regulamentação vigente.

**26.5** - As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do Município até o dia de pagamento que o PROPONENTE tiver direito, mediante o envio da guia para pagamento pela Unidade Gestora ao PROPONENTE, ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da cientificação.

**26.6** - Nas sanções previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a natureza e a gravidade da infração cometida; as circunstâncias agravantes ou atenuantes; as peculiaridades do caso concreto; os danos que dela provierem para a Administração Pública; e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do PROPONENTE, nos termos do que dispõe o art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

**26.7** - As sanções aplicadas serão registradas no cadastro do PROPONENTE e, para fins de publicidade, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal.

**26.8** - Nenhum pagamento será realizado ao PROPONENTE enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de sanção.

**26.9** - O montante de multas aplicadas ao PROPONENTE não poderá ultrapassar a 30% (trinta por cento) do valor global da proposta.

**26.10** - As sanções acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, quando convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

**26.11** - A aplicação das sanções poderá ocorrer por intermédio de meios alternativos de prevenção e resolução de controvérsias, notadamente a conciliação, a mediação, o comitê de resolução de disputas e a arbitragem, conforme previsto na Lei n 14.133/2021, legislações municipais e normativas que regulamentem a matéria no âmbito do Município.

## **27 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**27.1** - Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, exclusivamente por meio eletrônico, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, pelo e-mail: [sap.upr@joinville.sc.gov.br](mailto:sap.upr@joinville.sc.gov.br), conforme estabelece o art. 164 da Lei Federal 14.133/21.

**27.1.1** - O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, contado da data de recebimento do pedido, e ficarão disponíveis para todos os interessados nos endereços eletrônicos: [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br) e [www.gov.br/compras/pt-br](http://www.gov.br/compras/pt-br).

**27.2** - Os pedidos de vistas acerca da presente licitação para os participantes do processo deverão ser realizados pelo e-mail [sap.upr@joinville.sc.gov.br](mailto:sap.upr@joinville.sc.gov.br).

**27.3** - É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase desta licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, nos termos do art. 64, da Lei n° 14.133/21..

**27.3.1** - Havendo a necessidade de envio de documentos complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o proponente será convocado a encaminhá-los, via sistema, sob pena de desclassificação/inabilitação, no prazo mínimo de 2 (duas) horas, conforme estabelecido pelo Pregoeiro no momento da convocação.

**27.3.2** - As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os participantes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

**27.4** - O proponente que vier a ser contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões sobre o valor inicial do contrato que se fizerem necessários, por conveniência do Contratante, dentro do limite permitido pelo art 125 da Lei nº 14.133/21.

**27.5** - A Secretaria de Administração e Planejamento poderá revogar o presente Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

**27.6** - O presente Edital e seus Anexos poderão ser alterados pela Administração antes de aberta a licitação, no interesse público, por sua iniciativa ou decorrente de provocação de terceiros, atendido o que estabelece o art. 55, § 1º, da Lei 14.133/21, bem como adiar ou prorrogar o prazo para cadastro e/ou a abertura das Propostas.

**27.7** - Ficam vinculados a este Edital e seus anexos as propostas de preços e demais documentos constantes dos presentes autos, dele não podendo se afastar durante a sua vigência.

**27.8** - Serão aplicadas, em caso de vício ou defeito, além da Lei de Licitações, as disposições contidas no Código de Defesa do Consumidor – Lei nº 8.078/90, inclusive no que concerne a garantia, prazo para atendimento da assistência técnica e demais normas disciplinadoras da matéria.

**27.9** - Nenhuma indenização será devida aos proponentes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital.

**27.10** - A participação na presente licitação implicará na aceitação integral e irrevogável dos termos deste Edital, seus anexos, bem como a observância dos regulamentos administrativos.

**27.11** - Todas as informações/alterações relativas ao presente certame serão postadas nos endereços eletrônicos: [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br) e [www.gov.br/compras/pt-br](http://www.gov.br/compras/pt-br), sendo de exclusiva responsabilidade do interessado o seu acompanhamento.

## **ANEXO I**

### **Quadro de Quantitativos e Especificações Mínimas do(s) Item(ns), e Valores Estimados/Máximos:**

**ITENS EXCLUSIVOS (Decreto Federal nº 8.538, de 06 de outubro de 2015)**

<b>Item</b>	<b>Tratamento</b>	<b>Material</b>	<b>Unid. medida</b>	<b>Qtd licitada</b>	<b>Valor unitário (R\$)</b>	<b>Valor total (R\$)</b>
1	Exclusivo	33375 - ACENDEDOR MANUAL DE FOGÃO À GÁS Resistente, ergonômetro, eficiente ignição (através de faísca), com multidisparo, não descartável. Composição: corpo em plástico, bico em metal e pedra para acendimento. Medidas: 25cm (comprimento), podendo variar 2 cm, para mais ou para menos.	Unidade	2.000	13,47	26.940,00
2	Exclusivo	33376 - AMASSADOR DE BATATAS Em aço inox, medindo 26cm de altura, podendo variar 2cm para mais ou para menos.	Unidade	400	22,93	9.172,00
3	Exclusivo	33377 - ASSADEIRA DE VIDRO REDONDA COM TAMPA - 2,4 LITROS A capacidade da assadeira podendo variar em até 0,1 Litros.	Unidade	800	55,26	44.208,00
4	Exclusivo	33378 - ASSADEIRA DE VIDRO REDONDA SEM TAMPA - 2,4 LITROS A capacidade da assadeira podendo variar em até 0,1 Litros.	Unidade	800	38,22	30.576,00
5	Exclusivo	33379 - ASSADEIRA PARA PÃO EM ALUMÍNIO Tamanho 26cm(C) X 12cm(L) podendo variar 2,0 cm para mais ou para menos e 5cm (A) podendo variar 0,5cm para mais.	Unidade	500	18,71	9.355,00
6	Exclusivo	28081 - ASSADEIRA RETANGULAR DE ALUMINIO Formato retangular em alumínio. Medida: 30cm x 20cm x 5cm (CxLxP); podendo ter variação de até 10% nas medidas.	Unidade	214	26,32	5.632,48
7	Exclusivo	33380 - ASSADEIRA RETANGULAR DE VIDRO - 36 X 21CM Em vidro refratário resistente, incolor/translúcido. Dimensões: 36 cm (comprimento) x 21cm (largura) e 5 cm (altura). O comprimento e a largura poderão ter variação de 2cm. A altura poderá variar em 1 cm para mais.	Unidade	800	61,04	48.832,00
8	Exclusivo	33381 - ASSADEIRA RETANGULAR DE VIDRO - 39 X 24CM Em vidro refratário resistente, incolor/translúcido. Dimensões: 39 cm (comprimento) x 24 cm (largura) e 7 cm (altura). O comprimento e a largura poderão ter variação de 2cm. A altura poderá variar em 1 cm para mais.	Unidade	800	48,61	38.888,00
		33382 - ASSADEIRA RETANGULAR DE VIDRO - COM TAMPA Com tampa plástica, em vidro refratário				

9	Exclusivo	resistente, incolor/translúcido. Dimensões: 29cm (comprimento) x 17cm (largura) e 5 cm (altura). O comprimento e a largura poderão ter variação de 2 cm. A altura poderá variar em 1 cm para mais.	Unidade	800	50,43	40.344,00
10	Exclusivo	33383 - ASSADEIRA RETANGULAR DE VIDRO - SEM TAMPA Sem tampa plástica, em vidro refratário resistente, incolor/translúcido. Dimensões: 29 cm (comprimento) x 17 cm (largura) e 5 cm (altura). O comprimento e a largura poderão ter variação de 2cm. A altura poderá variar em 1 cm para mais.	Unidade	800	33,26	26.608,00
11	Exclusivo	28082 - ASSADEIRA RETANGULAR MÉDIA Formato retangular em alumínio. Medida: 36 x 24 x 5cm(CxLxP); podendo ter variação de até 10% nas medidas.	Unidade	229	26,48	6.063,92
12	Exclusivo	33386 - BACIA GRANDE - 30 LITROS Canelada, formato arredondado, em plástico resistente, com borda, com pegadores, fabricado em material atóxico. Na cor transparente ou branca. O produto não pode ser proveniente de material reciclado. Capacidade: 30 litros, podendo ter variação de 2% para mais ou para menos.	Unidade	2.000	38,73	77.460,00
13	Exclusivo	33387 - BACIA MÉDIA - 6,7 LITROS Canelada, formato arredondado, em plástico resistente, com borda, com pegadores, fabricada em material atóxico. Para alimentos. Na cor transparente ou branca. O produto não pode ser proveniente de material reciclado. Capacidade: 6,7 litros, podendo ter variação de 5%, para mais ou para menos.	Unidade	2.000	10,26	20.520,00
14	Exclusivo	33389 - BACIA PEQUENA - 4,6 LITROS Canelada, formato arredondado, em plástico resistente, fabricada em material atóxico. Para alimentos. Na cor transparente ou branca. O produto não pode ser proveniente de material reciclado. Capacidade: 4,6 litros, podendo ter variação de 5%, para mais ou para menos.	Unidade	2.000	10,02	20.040,00
15	Exclusivo	28074 - BANDEJA LISA EM PLASTICO Bandeja lisa fabricada em plástico ABS, cor azul. Medindo: altura 2,40cm x largura 21,20cm x comprimento 31,90cm; podendo ter variação de até 10% nas medidas.	Unidade	102	29,81	3.040,62

16	Exclusivo	33391 - BANDEJA PLÁSTICA - CAPACIDADE 7 LITROS Fabricada em material atóxico, na cor Branca ou Leitoso. Altura mínima de 7,0 cm e a capacidade podendo variar em até 0,5 Litros para mais ou para menos.	Unidade	2.000	10,93	21.860,00
17	Exclusivo	26928 - Batedor manual em aço inox Produzido em aço inox resistente. O cabo poderá ser produzido em aço inox ou polipropileno na cor branca. Deve apresentar comprimento total de 35cm, admitindo-se variação de 5cm para mais ou menos.	Unidade	500	46,14	23.070,00
18	Exclusivo	28075 - BULE Em alumínio polido com capacidade mínima de 3 litros e máxima de 3,3 litros.	Unidade	220	80,27	17.659,40
19	Exclusivo	32851 - BULE PARA FOGÃO A INDUÇÃO Para café ou chá, composição/Material: Aço inox ou esmaltado, Capacidade: 2 Litros, podendo variar em 0,5 litros para mais ou para menos.	Unidade	1	164,57	164,57
20	Exclusivo	33393 - CAÇAROLA ALUMÍNIO - 18 LITROS Em alumínio hotel, resistente, com tampa, com alças e pegadores de alumínio hotel. O produto não pode desprender resíduos de alumínio. Capacidade: 18 litros, podendo ter variação de 2% para mais ou para menos. Medidas: 38 cm (diâmetro), 18 cm (altura), podendo ter variação de até 2 cm para mais ou para menos nas medidas.	Unidade	200	155,91	31.182,00
21	Exclusivo	33394 - CAÇAROLA DE ALUMÍNIO - 5 LITROS Em alumínio hotel, resistente, com tampa, com alças e pegadores de alumínio hotel. O produto não pode desprender resíduos de alumínio. Capacidade: 5 litros, podendo ter variação de 5% para mais ou para menos. Medidas: 24 cm (diâmetro), 11 cm (altura), podendo ter variação de até 2 cm para mais ou para menos nas medidas.	Unidade	400	60,51	24.204,00
22	Exclusivo	33395 - CAÇAROLA DE ALUMÍNIO - 10 LITROS Linha hotel, N° 30, resistente, com tampa, com alças e pegadores de alumínio hotel. Capacidade: 10 litros, podendo ter variação de 5% para mais ou para menos. Medidas: 30 cm (diâmetro), 14cm (altura), podendo ter variação de 1 cm para mais ou para menos nas medidas.	Unidade	500	118,61	59.305,00
		33396 - CAÇAROLA DE CERÂMICA - 1,6 LITROS Redonda,				

23	Exclusivo	de coloração preta, em cerâmica a choque térmico, de fácil higienização, com tampa de vidro temperado, com alças laterais resistentes a altas temperaturas e choque mecânico. Medidas: 14cm (diâmetro) – podendo variar 2 cm ou para menos. Capacidade: 1,6 litros, podendo ter variação de 10% para mais ou para menos.	Unidade	200	162,31	32.462,00
24	Exclusivo	33397 - CANECA HOTEL EM ALUMÍNIO COM CABO DE BAQUELITE – N16 Capacidade mínima de 2,5 Litros e máxima de 3,2 Litros.	Unidade	1.000	61,65	61.650,00
25	Exclusivo	28076 - CHALEIRA ALUMINIO Em alumínio polido com capacidade mínima de 3 litros e máxima de 3,3 litros.	Unidade	22	71,76	1.578,72
26	Exclusivo	32853 - CHALEIRA PARA FOGÃO A INDUÇÃO Composição/Material: Aço inox / Capacidade: 3 Litros, podendo variar em 0,5 litros pra mais ou menos.	Unidade	1	132,45	132,45
27	Exclusivo	33398 - COLHER – TIPO PARA SOBREMESA Em aço inox, resistente. Capacidade: 10 ml, podendo variar 2 ml para mais ou para menos. Medidas: cabo com 11 cm (comprimento), base com 5,5 cm (comprimento) e diâmetro de no mínimo de 3,5 cm e no máximo 4 cm (maior diâmetro), podendo ter variação de até 1 cm para mais ou para menos as medidas; espessura mínima de 2 mm.	Unidade	5.000	2,93	14.650,00
28	Exclusivo	33399 - COLHER ALILENO MÉDIA - 50 CM Em altileno ou polietileno, atóxico, maciça, formato arredondado, côncava, resistente a alta temperatura. Na cor branca. Comprimento total mínimo (base + cabo) de 50cm e máximo de 60cm.	Unidade	300	44,81	13.443,00
29	Exclusivo	33400 - COLHER ALILENO PEQUENA - 40 CM Em altileno ou polietileno, atóxico, maciça, formato arredondado, côncava, resistente a alta temperatura. Na cor branca. Comprimento total mínimo (base + cabo) de 40cm e no máximo 45cm.	Unidade	300	37,59	11.277,00
30	Exclusivo	33401 - COLHER DE SILICONE Colher feita de silicone, incluindo o cabo. Não deverá ser vazada/perfurada. Deverá ser resistente, de cor preta ou vermelha e medir no mínimo 27cm de comprimento, podendo ter uma variação de 2cm para mais.	Unidade	1.500	22,06	33.090,00
		28077 - COLHER DE SOPA - INOX Colher de sopa em aço inox,				

31	Exclusivo	resistente. Medidas: cabo com no mínimo 12,5cm de comprimento, espessura mínima de 2mm, com capacidade de 15ml, podendo variar 2ml para mais ou para menos.	Unidade	5.746	6,49	37.291,54
32	Exclusivo	33402 - COLHER GRANDE DE SERVIR - INOX Em aço inox, com cabo em baquelite. Medidas: cabo com no mínimo 20cm e no máximo 38cm de comprimento, espessura mínima de 2mm, com capacidade mínima 100ml e máxima 150ml.	Unidade	1.601	27,88	44.635,88
33	Exclusivo	33403 - COLHER PARA CAFÉ Colher tipo café em aço inox.	Unidade	30	3,37	101,10
34	Exclusivo	32854 - COLHER PARA CHÁ Composição/Material: Aço inox.	Unidade	30	1,92	57,60
35	Exclusivo	33404 - COLHERES MEDIDORAS Composto por no mínimo 4 peças que contenham as medidas de 1/2 colher de chá 2,5 ml; 1 colher de chá 5 ml; 1/2 colher de sopa 7,5 ml; 1 colher de sopa 15ml; em plástico.	Unidade	500	5,55	2.775,00
36	Exclusivo	33405 - COLHERES MEDIDORAS EM XÍCARA Composto por no mínimo 4 peças que contenham as medidas de 1/4 xícara de chá de 60 ml; 1/3 xícara de chá de 80 ml; 1/2 xícara de chá de 120 ml; 1 xícara de chá de 240 ml. Em plástico.	Unidade	500	14,29	7.145,00
37	Exclusivo	28079 - CONCHA DE INOX Concha em Inox. Medidas: diâmetro de 9cm, capacidade mínima 130ml e máxima 150ml, espessura mínima de 2mm.	Unidade	1.840	7,96	14.646,40
38	Exclusivo	32857 - COPO DE VIDRO Em vidro liso e incolor, com capacidade mínima de 60ml e máxima de 100ml.	Unidade	200	6,28	1.256,00
39	Exclusivo	27973 - COPO DE VIDRO - 300ML Em vidro, liso, transparente, capacidade mínima: 300ml.	Unidade	461	4,79	2.208,19
40	Exclusivo	28024 - COPO MEDIDOR - 500ML Graduado, em plástico, capacidade: 500ml.	Unidade	248	5,57	1.381,36
41	Exclusivo	32858 - COPO PLÁSTICO COM ALÇA Para líquidos, resistente, atóxico, esterilizável, com alça. Capacidade de 200ml, podendo ter variação de 70 ml para mais. Com tampa e bico rígido anatômico com furos. Não poderá ter rebarbas no acabamento. A tampa deve ser rosqueável e com válvula antivazamento. Produto isento de Bisfenol A. O produto não pode ser proveniente de material reciclado.	Unidade	1.500	36,47	54.705,00
		33406 - COPO PLÁSTICO COM TAMPA E SEM ALÇA - 200ML				

42	Exclusivo	Para líquidos, resistente, atóxico, esterilizável, sem alça, com capacidade de 200ml, podendo ter variação de 50ml para mais. Com tampa e bico anatômico com furos. Não poderá ter rebarbas no acabamento. A tampa deve ser rosqueável e com válvula antivazamento. Produto isento de Bisfenol A. O produto não pode ser proveniente de material reciclado.	Unidade	1.500	48,22	72.330,00
43	Exclusivo	40891 - CUBA GASTRONÔMICA GN 1/1 TEFLONADA Com 08 cavidades para ovos. Tamanho padrão internacional para forno combinado. Dimensões: Comprimento: 530mm x Largura: 325mm.	Unidade	200	151,86	30.372,00
44	Exclusivo	33408 - CUBA GASTRONÔMICA GN 1/1 X 65MM - LISA Confeccionada em aço inoxidável, com alças móveis. Dimensões: Comprimento: 530mm x Largura: 325mm x Altura: 65 mm.	Unidade	200	145,48	29.096,00
45	Exclusivo	33409 - CUBA GASTRONÔMICA GN 1/1 X 100MM Confeccionada em aço inoxidável, com alça móvel. Tamanho padrão internacional para forno combinado. Medidas: 325 x 530 x 100 mm de profundidade.	Unidade	200	130,65	26.130,00
46	Exclusivo	33410 - CUBA GASTRONÔMICA GN 1/1X65MM - PERFURADA. Confeccionada em aço inoxidável. Dimensões: 325 x 530 x 65mm.	Unidade	150	100,87	15.130,50
47	Exclusivo	27281 - Cuba para forno combinado 1/1X40mm Confeccionada totalmente em aço inoxidável, acabamento liso, com tamanho padrão internacional para forno combinado, nas dimensões de 530mm de comprimento, 325mm de largura e 40mm de altura.	Unidade	200	77,29	15.458,00
48	Exclusivo	27311 - Descascador Manual de Legumes Em formato Y. Deve apresentar cabo único, em plástico resistente na cor branca ou aço inox e lâmina lisa e afiada em aço inox. Deverá apresentar comprimento total mínimo de 15cm, admitindo-se variação de 5cm para mais.	Unidade	2.006	12,68	25.436,08
49	Exclusivo	33411 - ESCORREDOR DE MASSAS - 42 CM Em alumínio hotel, resistente, em formato redondo, com alças laterais e base de alumínio devidamente fixadas ao utensílios. Medidas: diâmetro 42cm e altura 19cm, podendo tais medida variar 3cm para mais ou para menos. (O produto não pode desprender resíduos de alumínio).	Unidade	300	129,46	38.838,00

50	Exclusivo	33412 - ESCORREDOR DE MASSAS EM AÇO INOX - 24 CM Produzido totalmente em aço inox, em formato arredondado e com alças fixadas nas laterais. Poderá conter base de apoio fixa para facilitar o escoamento de líquido. Deverá apresentar diâmetro mínimo de 24cm e máximo de 34 cm. Deverá apresentar altura mínima de 12cm e máxima de 22cm.	Unidade	500	40,13	20.065,00
51	Exclusivo	26930 - Escumadeira em aço inox Produzida em aço inox, com comprimento total mínimo de 40 cm e máximo de 50 cm. Deverá apresentar largura do bojo ( base sem o cabo) mínima de 10cm. O cabo deverá ser produzido em aço inox ou polipropileno na cor branca.	Unidade	1.500	34,51	51.765,00
52	Exclusivo	33413 - ESCUMADEIRA GRANDE EM ALUMÍNIO – N12 Com Cabo de 43cm e Ø 12cm (Comprimento total 54cm – podendo variar em 2,0cm para mais ou para menos).	Unidade	300	30,77	9.231,00
53	Exclusivo	26936 - Escumadeira rasa em aço inox Produzida totalmente em aço inox, com comprimento total mínimo de 25 cm e máximo de 30cm. Deverá apresentar largura do bojo ( base sem o cabo) mínima de 8cm.	Unidade	1.000	8,57	8.570,00
54	Exclusivo	33414 - ESCUMADEIRA RASA EM AÇO INOX CABO LONGO Produzida em aço inox, com comprimento total mínimo de 35 cm e máximo de 50 cm. Deverá apresentar largura do bojo ( base sem o cabo) mínima de 9cm. O cabo deverá ser produzido em aço inox ou polipropileno na cor branca.	Unidade	1.000	37,92	37.920,00
55	Exclusivo	33415 - ESPÁTULA DE SILICONE Espátula feita de silicone, incluindo o cabo. Deverá ser resistente, de cor preta ou vermelha e medir no mínimo 27cm e máximo 29cm de comprimento.	Unidade	1.500	18,57	27.855,00
56	Exclusivo	33416 - ESPREMEDOR DE LIMÃO EM AÇO INOX Produzido em aço inox.	Unidade	300	15,92	4.776,00
57	Exclusivo	33418 - FACA - TIPO DE SOBREMESA Em aço inox, resistente. Medidas: espessura mínima de 2mm; comprimento total 18,3 cm, podendo este último variar 1 cm para mais ou para menos. A serra deverá apresentar corte preciso e adequado.	Unidade	5.000	5,59	27.950,00
58	Exclusivo	32870 - FACA DE CORTE - GRANDE Material: lâmina em Aço	Unidade	2	61,45	122,90

		Inox. Tamanho: 20cm.				
59	Exclusivo	28080 - FACA DE MESA - INOX Faca de mesa em aço inox, resistente com serra de corte preciso e adequado, sem ponta. Medidas: comprimento total de 21,5cm e espessura mínima de 2mm; podendo ter variação de até 10% nas medidas.	Unidade	5.830	3,09	18.014,70
60	Exclusivo	33420 - FACA PARA LEGUMES Com cabo de polipropileno branco, anatômico, medindo 10,5cm. Com lâmina lisa em aço inox, resistente, com corte preciso, tratada termicamente, medindo 7,5cm. O cabo e lâmina podem ter variação de até 1cm para mais ou para menos.	Unidade	2.006	22,28	44.693,68
61	Exclusivo	33421 - FACA PARA PÃO COM SERRA Deve apresentar lâmina em aço inox, com fio serrilhado. Deve apresentar cabo em polipropileno, na cor branca. Deve apresentar comprimento total da faca de 30cm, admitindo-se variação de 5cm, para mais. O comprimento mínimo da lâmina deve ser de 17cm e máximo de 20cm.	Unidade	1.500	17,77	26.655,00
62	Exclusivo	28083 - FORMA PARA PUDIM - 28CM Em alumínio polido. Medida: 28cm de diâmetro e 9cm de altura; podendo ter variação de até 10% nas medidas.	Unidade	14	33,22	465,08
63	Exclusivo	33422 - FRIGIDEIRA GRANDE - 40 CM Em alumínio hotel, revestida internamente em politetrafluoretileno (PTFE) antiaderente, sem tampa, com cabo de banquelite preto ou branco. Medidas: 40cm (diâmetro), cabo com 24cm (comprimento), podendo ter variação nas medidas de até 3 cm para mais ou para menos.	Unidade	500	118,92	59.460,00
64	Exclusivo	33423 - FRIGIDEIRA MÉDIA - 28 CM Em alumínio hotel, revestida internamente em politetrafluoretileno (PTFE) antiaderente, sem tampa, com cabo de banquelite preto ou branco. Medidas: 28 cm (diâmetro), podendo variar 3cm para mais ou para menos e cabo com no mínimo 15cm de comprimento.	Unidade	517	74,50	38.516,50
65	Exclusivo	33424 - FUNIL - 100MM De plástico (polipropileno) com 100 mm de diâmetro.	Unidade	300	5,36	1.608,00
66	Exclusivo	28085 - GARFO DE MESA - INOX Garfo de mesa em aço inox, resistente, com 4 dentes. Os dentes do garfo deverão apresentar formato que permita a pega do alimento com facilidade.	Unidade	5.815	3,33	19.363,95

		Medida: comprimento mínimo total de 19,5cm. espessura mínima de 2mm; podendo ter variação de até 10% nas medidas.				
67	Exclusivo	33425 - GARFO DE SOBREMESA Em aço inox, resistente, com 4 dentes. Os dentes do garfo deverão apresentar formato que permita a pega do alimento com facilidade. Espessura mínima de 2mm. Medidas: Comprimento total 16cm, podendo variar em até 1 cm para mais ou para menos.	Unidade	5.000	3,34	16.700,00
68	Exclusivo	26938 - Garfo Trinchante Fabricado em aço inox. Cabo em aço inox ou polipropileno branco. Deve apresentar comprimento total mínimo de 30 cm, admitindo-se variação de 5 cm para mais.	Unidade	500	25,65	12.825,00
69	Exclusivo	27284 - Gelo artificial reutilizável rígido 200ml Produzido em polietileno de alta densidade, contendo em seu interior gel a base de polímero acrílico ou celulose vegetal. Produto atóxico, com capacidade de 200ml, e dimensões de 2,5cm de altura, 7cm de largura e 12cm de profundidade. Admitindo-se variação de 1 cm para mais ou menos.	Unidade	300	7,60	2.280,00
70	Exclusivo	27280 - Grelha para forno combinado 1/1 Confeccionada totalmente em aço inoxidável, com tamanho padrão internacional para forno combinado, nas dimensões de 530mm de comprimento e 325mm de largura.	Unidade	200	163,76	32.752,00
71	Exclusivo	33427 - JARRA DE VIDRO COM TAMPA – 1,5 LITROS Em vidro, liso, transparente, com tampa. Capacidade: 1,5 litros.	Unidade	2.000	18,60	37.200,00
72	Exclusivo	28218 - JOGO DE PANELAS - INDUCAO Jogo de panelas para fogão de indução contendo 05 peças. Medidas: 01 panela com tampa com capacidade mínima de 1,55L e máxima de 3L , 01 panela com tampa com capacidade mínima de 1,25L e máxima de 1,5L, 01 caçarola com tampa com capacidade mínima de 3,55L e máxima de 5L, 01 caçarola com tampa com capacidade mínima de 2,55L e máxima de 4,6L e 01 frigideira com no mínimo 22cm e no máximo 26cm de diâmetro e com no mínimo 4,5cm e no máximo 5cm de profundidade.	Unidade	7	666,66	4.666,62
73	Exclusivo	32871 - LEITEIRA DE ALUMINIO Em alumínio polido, com capacidade mínima de 2 litros e máxima de 2,8 litros.	Unidade	6	46,80	280,80

74	Exclusivo	32874 - OMELETEIRA ANTIADERENTE Material Alumínio, deverá conter revestimento antiaderente, cabo de baquelite preto. Diâmetro mínimo 18cm, podendo ter variação de 2cm para mais ou para menos..	Unidade	200	67,31	13.462,00
75	Exclusivo	28280 - PA PARA BOLO - INOX Em aço inox. Medida: 24cm (podendo ter variação de até 2cm).	Unidade	49	27,58	1.351,42
76	Exclusivo	33432 - PANELA DE PRESSAO - 7 LITROS Em alumínio polido, resistente, com fechamento interno, com tampa vedada com uma argola de borracha devidamente ajustada a base, contendo válvula para controle da pressão e válvula de segurança, com cabos e alças confeccionados em baquelite, resistente a alta temperatura. Com capacidade de 7 litros.	Unidade	401	119,61	47.963,61
77	Exclusivo	33433 - PEDRA PARA AFIAR LÂMINAS Formato retangular, dupla face, com duas opções de afiação (desgaste e acabamento), suporte antideslizante.	Unidade	200	18,28	3.656,00
78	Exclusivo	26943 - Pegador de Massa em Inox - Tipo Concha Produzido totalmente em aço inox, em formato de concha com dentes, para facilitar a pega dos alimentos e perfurações na concha, para facilitar o escoamento de líquido. Comprimento total mínimo de 28cm e máximo de 35cm. Não poderá conter soldas, emendas e ferrugem.	Unidade	1.500	20,37	30.555,00
79	Exclusivo	40569 - PEGADOR DE MASSA INOX - PINÇA Produzido totalmente em aço inox, em formato de pinça com dentes, para facilitar a pega dos alimentos. Comprimento total mínimo de 20cm e máximo de 30 cm. Não poderá conter soldas, emendas e ferrugem.	Unidade	4.559	12,25	55.847,75
80	Exclusivo	27976 - PENEIRA GRANDE Em aço inox com medida de 20 cm de diâmetro.	Unidade	238	14,62	3.479,56
81	Exclusivo	27977 - PENEIRA PEQUENA Em aço inox com medida de 12 cm de diâmetro.	Unidade	261	11,03	2.878,83
82	Exclusivo	33434 - PINCEL DE SILICONE Pincel culinário em silicone resistente a altas temperaturas. Comprimento mínimo de 23cm e máximo de 26cm.	Unidade	323	12,18	3.934,14
83	Exclusivo	33435 - PORTA-FILTRO PARA COADOR DE CAFÉ - N103 Em plástico, resistente para suportar água em alta temperatura, prático, corpo com alça, suporte plano. Para filtros nº 103. Na cor preta ou marrom.	Unidade	500	4,64	2.320,00
		33436 - POTE DE MANTIMENTOS				

84	Exclusivo	EM VIDRO - 3 L Em vidro, liso, transparente com tampa. Medidas de 15 cm x 15 cm x 25 cm (C x L x A), ou com capacidade mínima de 3 litros e máxima de 3,5 litros.	Unidade	1.624	19,00	30.856,00
85	Exclusivo	33437 - POTE DE VIDRO COM TAMPA PLÁSTICA ROSQUEÁVEL - 200 ML Pote de vidro liso e incolor com capacidade para 200ml, admitindo-se variação de 50ml para mais ou menos. Deve apresentar tampa rosqueável, feita de material plástico. Dimensões: altura mínima de 80mm e máximo de 100mm. Diâmetro mínimo de 55mm e máximo de 70mm.	Unidade	2.000	3,97	7.940,00
86	Exclusivo	27982 - POTE PLASTICO - 2 L Fabricado em polipropileno, atóxico, alta resistência a químicos/ quente/ frio, transparente, com tampa, com capacidade para aproximadamente 2 litros, podendo ter variação de 100 ml para mais ou para menos.	Unidade	6.149	8,83	54.295,67
87	Exclusivo	27983 - POTE PLASTICO - 250 ML Fabricado em polipropileno, atóxico, alta resistência a químicos/ quente/ frio, transparente, com tampa, com capacidade para aproximadamente 250 ml, podendo ter variação de 50 ml para mais ou para menos.	Unidade	5.105	3,65	18.633,25
88	Exclusivo	40595 - POTE RETANGULAR COM TAMPA - 500 ML De plástico, com material liso, resistente, sem ranhuras, bordas e cantos não podem acumular sujeira, atóxico, com proteção antibacteriana. O produto não pode ser proveniente de material reciclado. Capacidade 500 ml, podendo ter variação de 10% para mais ou para menos.	Unidade	5.147	8,88	45.705,36
89	Exclusivo	27985 - POTE PLASTICO - 800 ML Fabricado em polipropileno, atóxico, alta resistência a químicos/ quente/ frio, transparente, com tampa, com capacidade para aproximadamente 800 ml, podendo ter variação de 100 ml para mais ou para menos.	Unidade	5.158	6,24	32.185,92
90	Exclusivo	33439 - POTE PLÁSTICO INCOLOR RETANGULAR COM TAMPA – 1,5 LITROS De plástico, com base retangular, na cor branca ou incolor, com tampa; Capacidade para 1,5 litros.	Unidade	5.000	10,76	53.800,00
		40575 - POTE PLÁSTICO RETANGULAR COM TAMPA - 2 LITROS De plástico, com material liso, resistente, sem ranhuras, bordas e cantos não podem acumular sujeira, atóxico				

91	Exclusivo	nao podem acumular sujeira, atoxico, com proteçao antibacteriana. O produto não pode ser proveniente de material reciclado. Capacidade 2 litros, podendo ter variaçao de 5% para mais ou para menos.	Unidade	5.000	8,48	42.400,00
92	Exclusivo	33441 - POTE PLÁSTICO RETANGULAR COM TAMPA - 4 LITROS De plástico, com material liso, resistente, sem ranhuras, bordas e cantos não podem acumular sujeira, atóxico, com proteçao antibacteriana. O produto não pode ser proveniente de material reciclado. Capacidade 4 litros, podendo ter variaçao de 5% para mais ou para menos.	Unidade	5.000	11,09	55.450,00
93	Exclusivo	27984 - POTE PLASTICO - 500 ML Fabricado em polipropileno, atóxico, alta resisténcia a químicos/ quente/ frio, transparente, com tampa, com capacidade para aproximadamente 500 ml, podendo ter variaçao de 100 ml para mais ou para menos.	Unidade	3.000	17,43	52.290,00
94	Exclusivo	32875 - PRATO FUNDO DE VIDRO - 22 A 24 CM Prato redondo fundo fabricado em vidro temperado de 22 a 24 cm de diâmetro.	Unidade	20	7,41	148,20
95	Exclusivo	32876 - PRATO RASO DE VIDRO - 22 A 24 CM Prato redondo raso fabricado em vidro temperado de 22 a 24 cm de diâmetro	Unidade	20	6,82	136,40
96	Exclusivo	32877 - RALADOR MANUAL DE ALIMENTOS VERDURAS E LEGUMES Em aço inox, resistente, com 4 faces e 4 funções, com lâminas que permitam o corte preciso do alimento. Dimensões: 24cm de altura, base com 10cm de comprimento. Cabo de baquelite ou inox. As dimensões poderão ter variaçao de 2 cm para mais.	Unidade	504	27,36	13.789,44
97	Exclusivo	33445 - RODO PARA PIA Deve remover a água sobre superfície lisa e plana à primeira passada proporcionando secagem perfeita, reduzindo a umidade e a proliferaçao de fungos e bactérias. Cabo anatômico em plástico resistente apresentando fixaçao perfeitamente ajustada à base, com comprimento total (cabo + base): no mínimo 20cm e no máximo 28 cm. Base em plástico resistente, medindo no mínimo 16cm e no máximo 21cm de comprimento, com fixaçao reforçada de 1 lâmina em borracha/EVA na parte inferior da base, macia. A parte livre da borracha deve apresentar espessura	Unidade	500	10,27	5.135,00

		mínima de 1cm com comprimento da lâmina de no mínimo 16cm e no máximo 22cm.				
98	Exclusivo	33447 - TÁBUA PARA CORTE – COR AMARELA - 50 X 30 CM Em polietileno, atóxico, higiênico, inodoro. O produto não pode ser proveniente de material reciclado. Na cor amarela. Medidas: 50 cm (comprimento), 30 cm (largura), 1,5 cm (espessura), podendo variar, para mais ou para menos: 3 cm no tocante ao comprimento e largura; e 0,5 cm no tocante a espessura.	Unidade	500	128,00	64.000,00
99	Exclusivo	33448 - TÁBUA PARA CORTE – COR BRANCA - 50 X 30 CM Em polietileno, atóxico, higiênico, inodoro. O produto não pode ser proveniente de material reciclado. Na cor branca. Medidas: 50 cm (comprimento), 30 cm (largura), 1,5 cm (espessura), podendo variar, para mais ou para menos: 3 cm no tocante ao comprimento e largura; e 0,5 cm no tocante a espessura.	Unidade	500	141,33	70.665,00
100	Exclusivo	33449 - TÁBUA PARA CORTE – COR VERDE - 50 X 30 XM Em polietileno, atóxico, higiênico, inodoro. O produto não pode ser proveniente de material reciclado. Na cor verde. Medidas: 50 cm (comprimento), 30 cm (largura), 1,5 cm (espessura), podendo variar, para mais ou para menos: 3 cm no tocante ao comprimento e largura; e 0,5 cm no tocante a espessura.	Unidade	500	120,45	60.225,00
101	Exclusivo	33450 - TÁBUA PARA CORTE – COR BRANCA - 40 X 20 CM Em polietileno, atóxico, higiênico, inodoro. O produto não pode ser proveniente de material reciclado. Na cor branca. Medidas: 40 cm (comprimento), 20 cm (largura), 1,5 cm (espessura), podendo variar, para mais ou para menos: 5 cm no tocante ao comprimento e largura; e 0,5 cm no tocante a espessura.	Unidade	500	69,88	34.940,00
102	Exclusivo	33451 - TÁBUA PERA CORTE – COR VERDE 40 X 20 CM Em polietileno, atóxico, higiênico, inodoro. O produto não pode ser proveniente de material reciclado. Na cor verde. Medidas: 40 cm (comprimento), 20 cm (largura), 1,5 cm (espessura), podendo variar, para mais ou para menos: 5 cm no tocante ao comprimento e largura; e 0,5 cm no tocante a espessura.	Unidade	500	71,22	35.610,00
		26945 - Tesoura de Cozinha Multiuso Com cabo ergonômico, feito de polipropileno. Lâmina em aço inox liso				

103	Exclusivo	ou serrilhada. Deverá apresentar comprimento total mínimo de 20cm. Admitindo-se variação de 2 cm para mais.	Unidade	1.500	24,74	37.110,00
-----	-----------	---	---------	-------	-------	-----------

**ITENS DE COTA (Decreto Federal nº 8.538, de 06 de outubro de 2015)**

104	Normal	33390 - BANDEJA PLÁSTICA - CAPACIDADE 18 LITROS Fabricada em material atóxico, na cor Branca ou Leitoso. Altura mínima de 9,0 cm e a capacidade podendo variar em até 1,0 Litro para mais ou para menos. Cota Principal	Unidade	1.500	47,00	70.500,00
105	Exclusivo	33390 - BANDEJA PLÁSTICA - CAPACIDADE 18 LITROS Fabricada em material atóxico, na cor Branca ou Leitoso. Altura mínima de 9,0 cm e a capacidade podendo variar em até 1,0 Litro para mais ou para menos. Cota Reservada até 25%	Unidade	500	47,00	23.500,00
106	Normal	33392 - BANDEJA PLÁSTICA PARA REFEIÇÃO SEM DIVISÓRIAS Bandeja retangular para refeição, em plástico resistente . Medidas mínimas: 43cm x 30cm x 2cm(CxLxP), máximas: 48cm x 34cm x 4cm (CxLxP). Nas cores: preta, cinza escuro, vermelha escuro ou azul escuro. Deverá ser resistente ao processo de lavagem na máquina lava-louças. Cota Principal	Unidade	43.750	12,80	560.000,00
107	Exclusivo	33392 - BANDEJA PLÁSTICA PARA REFEIÇÃO SEM DIVISÓRIAS Bandeja retangular para refeição, em plástico resistente . Medidas mínimas: 43cm x 30cm x 2cm(CxLxP), máximas: 48cm x 34cm x 4cm (CxLxP). Nas cores: preta, cinza escuro, vermelha escuro ou azul escuro. Deverá ser resistente ao processo de lavagem na máquina lava-louças. Cota Reservada até 25%	Unidade	6.250	12,80	80.000,00
108	Normal	27325 - Caneca Fervedor em inox com fundo triplo Produzido em aço inox, com fundo triplo e capacidade para 2 litros, admitindo variação de 0,4 litros para mais ou menos. Deve apresentar cabo fixo na lateral da caneca, produzido em aço inox ou baquelite. O produto deverá apresentar 14 cm de diâmetro, admitindo-se variação de 2cm para mais e peso total mínimo de 420 gramas. Cota Principal	Unidade	757	199,29	150.862,53
109	Exclusivo	27325 - Caneca Fervedor em inox com fundo triplo Produzido em aço inox, com fundo triplo e capacidade para 2 litros, admitindo variação de 0,4 litros para mais ou menos. Deve apresentar cabo fixo na lateral da caneca, produzido em aço inox ou baquelite. O produto deverá apresentar 14 cm de diâmetro, admitindo-se variação de 2cm para mais e peso total mínimo de 420 gramas. Cota Reservada até 25%	Unidade	252	199,29	50.221,08
		32852 - CARRO AUXILIAR EM AÇO INOX				

110	Normal	Produzido em aço inox AISI 304, contendo 4 rodízios giratórios , sendo 2 com freio (trava). Puxadores e dois planos para transporte com capacidade mínima de estocagem de 50 quilos cada. Os planos devem ser totalmente revestidos por chapa de inox e conter aba de proteção de no mínimo 20mm de altura. Dimensões: 90cm de comprimento por 50cm de largura, admitindo-se variação de 10cm para mais ou menos. Deverá apresentar altura mínima de 90cm. Cota Principal	Unidade	360	1.995,63	718.426,80
111	Exclusivo	32852 - CARRO AUXILIAR EM AÇO INOX Produzido em aço inox AISI 304, contendo 4 rodízios giratórios , sendo 2 com freio (trava). Puxadores e dois planos para transporte com capacidade mínima de estocagem de 50 quilos cada. Os planos devem ser totalmente revestidos por chapa de inox e conter aba de proteção de no mínimo 20mm de altura. Dimensões: 90cm de comprimento por 50cm de largura, admitindo-se variação de 10cm para mais ou menos. Deverá apresentar altura mínima de 90cm. Cota Reservada até 25%	Unidade	40	1.995,63	79.825,20
112	Normal	27339 - Chapa para grelhados para forno combinado 1/1 Confeccionada em alumínio fundido, com cobertura antiaderente. A chapa deve apresentar estrias/ondulações para facilitar o cozimento. Deve apresentar tamanho padrão internacional para forno combinado, nas dimensões de 530mm de comprimento e 325mm de largura. Cota Principal	Unidade	150	545,53	81.829,50
113	Exclusivo	27339 - Chapa para grelhados para forno combinado 1/1 Confeccionada em alumínio fundido, com cobertura antiaderente. A chapa deve apresentar estrias/ondulações para facilitar o cozimento. Deve apresentar tamanho padrão internacional para forno combinado, nas dimensões de 530mm de comprimento e 325mm de largura. Cota Reservada até 25%	Unidade	50	545,53	27.276,50
114	Normal	32856 - COPO 360° GRAUS Copo de treinamento 360° graus, com válvula de silicone. Para líquidos, resistente, atóxico, esterilizável, com alça. Capacidade de 200ml, podendo ter variação de 60ml para mais. Não poderá ter rebarbas no acabamento. Produto isento de Bisfenol A. O produto não pode ser proveniente de material reciclado. Cota Principal	Unidade	1.125	56,57	63.641,25
115	Exclusivo	32856 - COPO 360° GRAUS Copo de treinamento 360° graus, com válvula de silicone. Para líquidos, resistente, atóxico, esterilizável, com alça. Capacidade de 200ml, podendo ter variação de 60ml para mais. Não poderá ter rebarbas no acabamento. Produto isento de Bisfenol A. O produto não pode ser proveniente de material reciclado. Cota Reservada até 25%	Unidade	375	56,57	21.213,75
		33417 - ESTRADO PLÁSTICO MODULAR Em plástico resistente, na cor branca, em				

116	Normal	módulos de fácil encaixe, nas dimensões de 25cmX50cmX2,5cm (CxLxA), admitindo-se variação de 2cm para mais. Utilizado para o apoio de alimentos. Cota Principal	Unidade	3.750	20,83	78.112,50
117	Exclusivo	33417 - ESTRADO PLÁSTICO MODULAR Em plástico resistente, na cor branca, em módulos de fácil encaixe, nas dimensões de 25cmX50cmX2,5cm (CxLxA), admitindo-se variação de 2cm para mais. Utilizado para o apoio de alimentos. Cota Reservada até 25%	Unidade	1.250	20,83	26.037,50
118	Normal	33419 - FACA MÉDIA COM CABO BRANCO PARA CARNE Cabo de polipropileno branco e superfície texturizada, anatômico, medindo 14cm. Com lâmina lisa em aço inox especial, tratado termicamente, medindo 20cm de comprimento, linha profissional, com corte preciso, podendo ter variação de comprimento total de até 2cm p/ mais ou p/menos. Na junção da lâmina ao cabo, a largura da lâmina deverá ser superior a largura do cabo. Cota Principal	Unidade	1.500	50,17	75.255,00
119	Exclusivo	33419 - FACA MÉDIA COM CABO BRANCO PARA CARNE Cabo de polipropileno branco e superfície texturizada, anatômico, medindo 14cm. Com lâmina lisa em aço inox especial, tratado termicamente, medindo 20cm de comprimento, linha profissional, com corte preciso, podendo ter variação de comprimento total de até 2cm p/ mais ou p/menos. Na junção da lâmina ao cabo, a largura da lâmina deverá ser superior a largura do cabo. Cota Reservada até 25%	Unidade	500	50,17	25.085,00
120	Normal	28086 - GARRAFA TERMICA - 1,8L Revestimento em inox, com ampola de vidro, com alça móvel fixada na tampa, com sistema de pressão. Capacidade: 1,8 litros. Cota Principal	Unidade	1.070	105,30	112.671,00
121	Exclusivo	28086 - GARRAFA TERMICA - 1,8L Revestimento em inox, com ampola de vidro, com alça móvel fixada na tampa, com sistema de pressão. Capacidade: 1,8 litros. Cota Reservada até 25%	Unidade	354	105,30	37.276,20
122	Normal	28087 - GARRAFA TERMICA COM TORNEIRA - 6 L Garrafa térmica com torneira, desmontável para higienização e pés retráteis, com corpo em plástico resistente. Capacidade: 6 litros. Cota Principal	Unidade	848	164,46	139.462,08
123	Exclusivo	28087 - GARRAFA TERMICA COM TORNEIRA - 6 L Garrafa térmica com torneira, desmontável para higienização e pés retráteis, com corpo em plástico resistente. Capacidade: 6 litros. Cota Reservada até 25%	Unidade	281	164,46	46.213,26
124	Normal	33426 - JARRA COM TAMPA EM AÇO INOX – 2 LITROS Jarra e tampa fabricadas em aço inoxidável, capacidade podendo variar em até 0.2 litros para mais. Cota Principal	Unidade	750	138,12	103.590,00

125	Exclusivo	33426 - JARRA COM TAMPA EM AÇO INOX – 2 LITROS Jarra e tampa fabricadas em aço inoxidável, capacidade podendo variar em até 0.2 litros para mais. Cota Reservada até 25%	Unidade	250	138,12	34.530,00
126	Normal	28088 - JARRA PLÁSTICA COM TAMPA - 2 L Jarra plástica com tampa, material atóxico, lisa e sem textura, com bico para servir, transparente, cabo firme. Capacidade: 2 litros. Cota Principal	Unidade	4.630	22,60	104.638,00
127	Exclusivo	28088 - JARRA PLÁSTICA COM TAMPA - 2 L Jarra plástica com tampa, material atóxico, lisa e sem textura, com bico para servir, transparente, cabo firme. Capacidade: 2 litros. Cota Reservada até 25%	Unidade	1.538	22,60	34.758,80
128	Normal	33428 - JARRA PLÁSTICA GRADUADA COM TAMPA - CAPACIDADE 4 LITROS Fabricada em material resistente, Incolor e Atóxico. A capacidade da jarra podendo variar em até 300 ml. Cota Principal	Unidade	4.500	32,47	146.115,00
129	Exclusivo	33428 - JARRA PLÁSTICA GRADUADA COM TAMPA - CAPACIDADE 4 LITROS Fabricada em material resistente, Incolor e Atóxico. A capacidade da jarra podendo variar em até 300 ml. Cota Reservada até 25%	Unidade	1.500	32,47	48.705,00
130	Normal	33429 - PÁ - TIPO REMO Produzida em polietileno ou polipropileno, atóxico, resistente a altas temperaturas, na cor branca. Base reta (plana).Cabo de aço inox, polietileno ou polipropileno. Medida mínima (Base + Cabo) de 60 cm e máxima de 100 cm. Cota Principal	Unidade	1.180	249,71	294.657,80
131	Exclusivo	33429 - PÁ - TIPO REMO Produzida em polietileno ou polipropileno, atóxico, resistente a altas temperaturas, na cor branca. Base reta (plana).Cabo de aço inox, polietileno ou polipropileno. Medida mínima (Base + Cabo) de 60 cm e máxima de 100 cm. Cota Reservada até 25%	Unidade	320	249,71	79.907,20
132	Normal	33430 - PANELA DE PRESSAO - 15 LITROS Em alumínio, linha industrial, resistente, com fechamento externo, com tampa devidamente ajustada a base, contendo válvula para controle da pressão e válvulas de segurança, com cabos e/ou alças confeccionados em baquelite, resistente a alta temperatura. Com capacidade de 15 litros. (O produto não pode desprender resíduos de alumínio). Cota Principal	Unidade	375	415,48	155.805,00
133	Exclusivo	33430 - PANELA DE PRESSAO - 15 LITROS Em alumínio, linha industrial, resistente, com fechamento externo, com tampa devidamente ajustada a base, contendo válvula para controle da pressão e válvulas de segurança, com cabos e/ou alças confeccionados em baquelite, resistente a alta temperatura. Com capacidade de 15 litros. (O produto não pode	Unidade	125	415,48	51.935,00

		desprender resíduos de alumínio). Cota Reservada até 25%				
134	Normal	33431 - PANELA DE PRESSAO - 3 LITROS Em alumínio, com fechamento externo, com tampa devidamente ajustável a base, contendo válvula para controle de pressão e válvula de segurança, com cabos ou alças confeccionada em baquelite, resistente a alta temperatura, com capacidade de 3 litros. Cota Principal	Unidade	375	166,57	62.463,75
135	Exclusivo	33431 - PANELA DE PRESSAO - 3 LITROS Em alumínio, com fechamento externo, com tampa devidamente ajustável a base, contendo válvula para controle de pressão e válvula de segurança, com cabos ou alças confeccionada em baquelite, resistente a alta temperatura, com capacidade de 3 litros. Cota Reservada até 25%	Unidade	125	166,57	20.821,25
136	Normal	27974 - PANELA DE PRESSAO - INDUCAO Panela de pressão para fogão de indução com capacidade de 4 litros até 4,5 litros. Cota Principal	Unidade	304	278,60	84.694,40
137	Exclusivo	27974 - PANELA DE PRESSAO - INDUCAO Panela de pressão para fogão de indução com capacidade de 4 litros até 4,5 litros. Cota Reservada até 25%	Unidade	102	278,60	28.417,20
138	Normal	26946 - Panela em Inox Fundo Triplo Produzida em aço inox, com fundo triplo (inox, alumínio, inox) em formato de caçarola ou panela com cabo único. Deve vir acompanhada de tampa compatível em aço inox ou vidro, com ajuste ao corpo da panela. Deve apresentar diâmetro de 16cm. Admitindo-se variação de 2cm. Deve apresentar capacidade mínima de 1,5 litros e máxima de 2 litros. Cota Principal	Unidade	1.500	153,60	230.400,00
139	Exclusivo	26946 - Panela em Inox Fundo Triplo Produzida em aço inox, com fundo triplo (inox, alumínio, inox) em formato de caçarola ou panela com cabo único. Deve vir acompanhada de tampa compatível em aço inox ou vidro, com ajuste ao corpo da panela. Deve apresentar diâmetro de 16cm. Admitindo-se variação de 2cm. Deve apresentar capacidade mínima de 1,5 litros e máxima de 2 litros. Cota Reservada até 25%	Unidade	500	153,60	76.800,00
140	Normal	26947 - Panela em Inox Fundo Triplo Produzida em aço inox, com fundo triplo (inox, alumínio, inox) em formato de caçarola. Deve vir acompanhada de tampa compatível em aço inox ou vidro, com ajuste ao corpo da panela. Deve apresentar diâmetro de 20cm. Admitindo-se variação de 2cm para menos. Deve apresentar capacidade mínima de 2,8 litros e máxima de 4 litros. Cota Principal	Unidade	1.640	222,10	364.244,00
		26947 - Panela em Inox Fundo Triplo Produzida em aço inox, com fundo triplo (inox, alumínio, inox) em formato de caçarola. Deve vir				

141	Exclusivo	acompanhada de tampa compatível em aço inox ou vidro, com ajuste ao corpo da panela. Deve apresentar diâmetro de 20cm. Admitindo-se variação de 2cm para menos. Deve apresentar capacidade mínima de 2,8 litros e máxima de 4 litros. Cota Reservada até 25%	Unidade	360	222,10	79.956,00
142	Normal	33438 - POTE PLÁSTICO COM TAMPA PARA MANTIMENTOS - 7 LITROS Base Redonda ou quadrado na cor branca ou transparente. A tampa deve apresentar boa vedação. O produto deve ser atóxico, resistente, destinado ao uso em micro-ondas e freezer e apresentar capacidade mínima de 7 litros e máxima de 8 litros. Cota Principal	Unidade	3.750	31,60	118.500,00
143	Exclusivo	33438 - POTE PLÁSTICO COM TAMPA PARA MANTIMENTOS - 7 LITROS Base Redonda ou quadrado na cor branca ou transparente. A tampa deve apresentar boa vedação. O produto deve ser atóxico, resistente, destinado ao uso em micro-ondas e freezer e apresentar capacidade mínima de 7 litros e máxima de 8 litros. Cota Reservada até 25%	Unidade	1.250	31,60	39.500,00
144	Normal	33440 - POTE PLÁSTICO RETANGULAR COM TAMPA - 11 LITROS O produto deve ser atóxico, para manipulação de alimentos, resistente e apresentar capacidade mínima de armazenamento de 11 litros, podendo variar até 10% na litragem. Base retangular, na cor branca ou transparente. A tampa deve apresentar boa vedação. Cota Principal	Unidade	3.750	52,33	196.237,50
145	Exclusivo	33440 - POTE PLÁSTICO RETANGULAR COM TAMPA - 11 LITROS O produto deve ser atóxico, para manipulação de alimentos, resistente e apresentar capacidade mínima de armazenamento de 11 litros, podendo variar até 10% na litragem. Base retangular, na cor branca ou transparente. A tampa deve apresentar boa vedação. Cota Reservada até 25%	Unidade	1.250	52,33	65.412,50
146	Normal	33443 - PRATO FUNDO PARA SOPA Em vidro temperado, redondo, incolor, textura lisa, resistente. Capacidade de 250 ml - podendo variar 50 ml para mais ou para menos. Medidas: entre 19,6 e 22 cm de diâmetro e 3,2 a 3,7 cm de altura, podendo variar de 0,5 cm para mais ou para menos. Cota Principal	Unidade	22.500	6,72	151.200,00
147	Exclusivo	33443 - PRATO FUNDO PARA SOPA Em vidro temperado, redondo, incolor, textura lisa, resistente. Capacidade de 250 ml - podendo variar 50 ml para mais ou para menos. Medidas: entre 19,6 e 22 cm de diâmetro e 3,2 a 3,7 cm de altura, podendo variar de 0,5 cm para mais ou para menos. Cota Reservada até 25%	Unidade	7.500	6,72	50.400,00
148	Normal	33444 - PRATO RASO PARA LANCHE Em vidro temperado, resistente, cor cristal (incolor), medindo 19 cm de diâmetro, podendo ter variação de até 0,5cm para mais ou para	Unidade	11.250	8,23	92.587,50

		menos. Cota Principal				
149	Exclusivo	33444 - PRATO RASO PARA LANCHE Em vidro temperado, resistente, cor cristal (incolor), medindo 19 cm de diâmetro, podendo ter variação de até 0,5cm para mais ou para menos. Cota Reservada até 25%	Unidade	3.750	8,23	30.862,50
150	Normal	33446 - SOCADOR DE FEIJÃO Em polietileno atóxico, na cor branca, com cabo de aço inox. Resistente. Higiénico. Medidas: comprimento total: mínimo 50cm e máximo 60cm; diâmetro da base de 8 cm, podendo variar 1 cm para mais ou para menos. Cota Principal	Unidade	750	104,85	78.637,50
151	Exclusivo	33446 - SOCADOR DE FEIJÃO Em polietileno atóxico, na cor branca, com cabo de aço inox. Resistente. Higiénico. Medidas: comprimento total: mínimo 50cm e máximo 60cm; diâmetro da base de 8 cm, podendo variar 1 cm para mais ou para menos. Cota Reservada até 25%	Unidade	250	104,85	26.212,50
152	Normal	32878 - TIGELA DE CERÂMICA REDONDA Em formato redondo, lisa, de coloração única, com capacidade mínima de 300ml, admitindo variação de 150ml para mais, fabricada em material atóxico, resistente à micro-ondas e máquina de lavar louças. Cota Principal	Unidade	45.384	17,33	786.504,72
153	Exclusivo	32878 - TIGELA DE CERÂMICA REDONDA Em formato redondo, lisa, de coloração única, com capacidade mínima de 300ml, admitindo variação de 150ml para mais, fabricada em material atóxico, resistente à micro-ondas e máquina de lavar louças. Cota Reservada até 25%	Unidade	4.616	17,33	79.995,28

**Observação: As descrições do objeto devem ser observadas em conjunto com as descrições técnicas estabelecidas no Anexo VI - Termo de Referência.**

## ANEXO II

### Modelo de Proposta de Preços

À

Secretaria de Administração e Planejamento

Item	Material	Marca	INMETRO	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total

Preço total em R\$ por extenso:

Validade da Proposta:

Garantia (se for o caso):

Dados do proponente:

Razão Social:

Endereço:

Município:

Estado:

CEP:

CNPJ:

Fone:

E-mail:

Banco:

Agência bancária:

Conta:

Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura do Contrato/Ata de Registro de Preços:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Declaramos que temos amplo conhecimento e aceitamos todas as condições estabelecidas no edital do Pregão Eletrônico e seus anexos.

Local e Data:

Nome, cargo e assinatura

### ANEXO III

#### Minuta da Ata de Registro de Preços

**PREGÃO 107/2023**

**VALIDADE: 12 (DOZE) MESES**

O Município de Joinville, por intermédio da Secretaria de Administração e Planejamento, doravante denominada **ÓRGÃO PROMOTOR**, nos termos da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, e do Decreto Municipal nº 51.742, de 08 de dezembro de 2022, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 45.013, de 17 de dezembro de 2021, e das demais normas legais aplicáveis neste ato representado pelo Sr. Ricardo Mafra, Secretário de Administração e Planejamento e pela Sra. Silvia Cristina Bello, Diretora Executiva, em face das propostas apresentadas e do resultado do julgamento do **Pregão Eletrônico nº 107/2023**, resolve REGISTRAR OS PREÇOS da empresa abaixo qualificada, para futura e eventual **aquisição de utensílios de copa e cozinha, nas quantidades**, termos e condições descritos no Edital e seus anexos, que passam a fazer parte desta, e em conformidade com as disposições a seguir:

Nome da empresa: xxxxxxxxxx

CNPJ: xx.xxx.xxx.xxxx/xx

Endereço: xxxxxxxxxx

Cidade: xxxxxxxxxxxx

Estado: xx

CEP: xx.xxx-xxx

Telefone: (xx) xxxxxx

Email: xxxxxx

Representante Legal: xxxxxx CPF: xxx.xxx.xxx-xx

## **CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

**1.1** - Os quantitativos do objeto desta licitação estão divididos observando o **Decreto Federal nº 8.538/15**, da seguinte forma:

**a)** Itens exclusivos (com valores máximos estimados até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) - destinados exclusivamente à participação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, sem prejuízo de sua participação na cota principal e na cota reservada;

**b)** Cota Principal, destinado à participação dos interessados que atendam às exigências estabelecidas neste Edital;

**c)** Cota Reservada 25% - corresponde a até 25% das quantidades totais do objeto, destinado à participação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, sem prejuízo de sua participação nos itens exclusivos e na cota principal.

**1.2** - **Será priorizada a aquisição/contratação do objeto das cotas reservadas, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, justificadamente, de acordo com o §4º do art. 8º do Decreto nº 8.538/15.**

**1.3** - A presente ata tem por objeto o registro de preços para fornecimento, quando requerido, dos seguintes itens:

## **CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DOS PREÇOS**

**2.1** - A Ata de Registro de Preços terá vigência de 1 (um) ano, contado a partir do 1º do útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, podendo ser prorrogado por igual período, desde que demonstrado o preço vantajoso.

**2.2** - Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, **o Município de Joinville não será obrigado a adquirir o objeto referido na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços**, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada a preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições, ou, cancelar a Ata na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

## **CLÁUSULA TERCEIRA - DO CADASTRO DE RESERVA**

**3.1** - Segue anexa a Ata de Formação do Cadastro de Reserva, composta por licitantes que aceitarem praticar preço igual ao do licitante vencedor, observada a ordem de classificação do certame.

## **CLÁUSULA QUARTA – DOS PRAZOS E DA FORMA DE ENTREGA DO OBJETO**

**4.1** - A vigência do futuro contrato deverá observar o tempo necessário à entrega, ao pagamento do objeto licitado e à disponibilidade de créditos orçamentários, sendo estabelecida no termo contratual.

**4.2** - O objeto deverá ser entregue de forma parcelada em até 15 (quinze) dias úteis, após a solicitação do contratante.

**4.2.1** - No caso de expedição de Autorização de Fornecimento (AF), a forma de entrega será única e em até 15 (quinze) dias úteis, após a solicitação do contratante.

4.3 - O local para entrega será de acordo com a solicitação da unidade requisitante, de acordo com o item 5 do Termo de Referência - Anexo VI.

4.4 - Para fins de contagem dos prazos previstos será considerado como data de assinatura do contrato a data da última assinatura (dia/mês/ano) dos signatários referenciados no preâmbulo do referido instrumento.

## **CLÁUSULA QUINTA - CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO**

5.1 - A contratação do(s) proponente(s) vencedor(es) do presente Pregão será representada pela expedição do Termo de Contrato/Autorização de Fornecimento (AF), da qual constará, no mínimo, identificação da licitação, especificações resumidas do produto licitado, quantitativo, preço unitário e total, fornecedor, local e prazo para entrega dos produtos conforme solicitação do Município.

### **5.2 - Convocação para assinatura do Contrato e/ou retirada da Autorização de Fornecimento (AF):**

5.2.1 - Homologado o resultado da licitação, os vencedores serão convocados para assinatura eletrônica do contrato, que deverá ocorrer **no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da sua disponibilização no Sistema Eletrônico de Informação (SEI).**

5.2.2 - O(s) representante(s) legal(is) do(s) vencedor(s) receberá(ão) um e-mail no endereço cadastrado informando a disponibilização do documento para assinatura eletrônica, o qual indicará o *link* para acesso.

5.2.3 - É de responsabilidade exclusiva do usuário a consulta acerca da disponibilização do documento para assinatura no seu ambiente virtual.

5.3 - Se o vencedor não apresentar situação de habilitação regular ou, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o Contrato, poderá ser convocado outro proponente. Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo à sua habilitação e, sucessivamente, até a apuração de um que atenda ao Edital que será declarado o vencedor do certame, podendo o Pregoeiro negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço.

5.3.1 - Se o vencedor se recusar a assinar o Contrato no prazo estabelecido, apresentar justificativa por escrito não aceita pela Administração ou deixar de fazê-lo, além de decair do direito, sujeitar-se-á das sanções previstas neste instrumento.

5.4 - Ao assinar a Ata de Registro de Preços, e eventualmente o termo contratual e/ou Autorização de Fornecimento (AF), o proponente vencedor obriga-se a fornecer os bens registrados, conforme especificações e condições contidas na Ata de Registro de Preços, no Edital e seus anexos, e também na proposta apresentada.

5.5- Para assinatura eletrônica do contrato o vencedor deverá apresentar:

5.5.1 - Certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: **Fazenda Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Fazenda Estadual, Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede do proponente, e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, em atendimento ao art. 92, inciso XVI, da Lei nº 14.133/21 e a **Certidão de Negativas Débitos Trabalhistas**, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

5.5.2 - Procuração pública ou particular, com poderes específicos para representar o interessado, caso a assinatura do termo contratual seja realizada por um procurador designado pelo proponente.

## **CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO**

6.1 - O pagamento será efetivado de acordo com a(s) proposta(s) de preços apresentada(s) pelo(s) vencedor(s) da licitação, observado o que consta neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

6.1.1 - O Município responsabilizar-se-á pelo pagamento resultantes de modificações contratuais sempre que devidamente autorizados pela Secretaria Gestora do Contrato, observados os limites do art 125 da Lei nº 14.133/21.

6.2 - O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome do Município, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho e das negativas fiscais regularizadas

(Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Estadual, Municipal, FGTS e a Certidão de Negativa de Débitos Trabalhistas), conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

**6.3** - As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações federais, estaduais e municipais vigentes.

**6.4** - O pagamento da Nota Fiscal será efetuado em até 30 (trinta) dias após o aceite da medição/produto, de acordo com o Processo SEI de Gestão-Certificação de Documento Fiscal.

**6.5** - Em caso de atraso dos pagamentos por culpa exclusiva da Administração, será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA – Índice de Preços ao Consumidor Amplo.

## **CLÁUSULA SÉTIMA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

**7.1** - A entrega do objeto só estará caracterizada mediante emissão de Autorização de Fornecimento/AF e Termo de Contrato dos itens contratados.

**7.2** - O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrente estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.

**7.3** - Os produtos deverão ser entregues acompanhados da Nota Fiscal/Fatura correspondente.

## **CLÁUSULA OITAVA - DAS SANÇÕES**

**8.1** - As sanções que poderão ser aplicadas ao FORNECEDOR são as previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, nesta Licitação e no Contrato (caso firmado).

**8.2** - Sanções que poderão ser cominadas ao FORNECEDOR, garantidos os direitos ao contraditório e à ampla defesa:

I) **Advertência;**

II) **Multa**, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente:

**a)** De até 5%, nos casos de não celebrar contrato, sobre o valor total do contrato pretendido;

**b)** De até 5%, nos casos de inexecução parcial da Ata de Registro de Preços (que não cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo), sobre o valor total do instrumento equivalente ao contrato;

**c)** De até 5%, nos casos de descumprimento das obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços, sobre o valor total da Ata de Registro de Preços;

**d)** 0,2% (zero vírgula dois por cento) sobre o valor do instrumento equivalente ao contrato, por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, **até o limite de 10% (dez por cento);**

**e)** De até 10% (dez por cento), nos casos de inexecução parcial que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, sobre o valor do instrumento equivalente ao contrato, em percentual proporcional ao descumprimento, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.

**f)** De até 15% (quinze por cento), nos casos de inexecução contratual total por parte do fornecedor, sobre o valor total do instrumento equivalente ao contrato, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.

**g)** De até 30% (trinta por cento) sobre o valor total da Ata de Registro de Preços para os casos de apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa; praticar ato fraudulento na execução da Ata de Registro de Preços; comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza na execução da Ata de Registro de Preços.

III) **Impedimento de licitar e contratar** com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, e o descredenciamento do Cadastro de Fornecedor do Município de Joinville, pelo prazo de até 3 (três) anos, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais.

IV) **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar**, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo

de 6 (seis) anos.

**8.3 - O FORNECEDOR** será responsabilizado pelo cometimento das seguintes infrações:

- a) dar causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços e/ou do instrumento equivalente ao contrato;
- b) dar causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços e/ou do instrumento equivalente ao contrato, que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) dar causa à inexecução total da Ata de Registro de Preços e/ou do instrumento equivalente ao contrato;
- d) não celebrar contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- e) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- f) apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do objeto da Ata de Registro de Preços;
- g) praticar ato fraudulento na execução do do objeto da Ata de Registro de Preços;
- h) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza durante a execução do objeto da Ata de Registro de Preços;
- i) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- j) descumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços.

**8.4** - As multas aplicáveis para o caso de praticar ato lesivo obedecerá o regramento previsto na Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 e na Lei Municipal nº 8.983, de 06 de agosto de 2021 e na regulamentação vigente.

**8.5** - As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do Município até o dia de pagamento que o FORNECEDOR tiver direito ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da notificação.

**8.6** - Nas sanções previstas nesta Ata de Registro de Preços, a Administração considerará, motivadamente, a natureza e a gravidade da infração cometida; as circunstâncias agravantes ou atenuantes; as peculiaridades do caso concreto; os danos que dela provierem para a Administração Pública; e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do FORNECEDOR, nos termos do que dispõe o art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

**8.7** - As sanções aplicadas serão registradas no cadastro do FORNECEDOR e, para fins de publicidade, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal.

**8.8** - Nenhum pagamento será realizado ao FORNECEDOR enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de sanção ou inadimplência contratual.

**8.9** - O montante de multas aplicadas ao FORNECEDOR não poderá ultrapassar a 30% (trinta por cento) do valor global da Ata de Registro de Preços, caso aconteça o ÓRGÃO PROMOTOR terá o direito de cancelar o Registro de Preços mediante notificação.

**8.10** - As sanções acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

**8.11** - A aplicação das sanções poderá ocorrer por intermédio de meios alternativos de prevenção e resolução de controvérsias, notadamente a conciliação, a mediação, o comitê de resolução de disputas e a arbitragem, conforme previsto na Lei n 14.133/2021 e legislações municipais.

## **CLÁUSULA NONA - DA ALTERAÇÃO DA ATA**

**9.1** - O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bem registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

**9.2** - Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o Órgão Gerenciador deverá:

- a) convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;
- b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;
- c) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

**9.3** - Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o Órgão Gerenciador poderá:

- a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;
- b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

**9.4** - A alteração da Ata de Registro de Preços dependerá em qualquer caso da comprovação das condições de habilitação atualizadas do fornecedor convocado.

**9.5** - Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

## **CLÁUSULA DÉCIMA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**10.1** - O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- b) não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) presentes razões de interesse público.

**10.2** - O cancelamento de registro, nas hipóteses acima previstas, assegurados o contraditório e ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.

**10.3** - O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

**10.4** - A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos nesta cláusula, será feita mediante publicação em imprensa oficial do Município.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA- DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DAS ORDENS DE COMPRA**

**11.1** - As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, caso a caso, pelo Órgão Gerenciador/Unidade de Suprimentos.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**12.1** - As questões decorrentes da utilização da presente ata, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro da Cidade de Joinville - SC, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja, salvo nos casos previstos no art. 102, inciso I, alínea "d", da Constituição Federal.

**ANEXO IV**  
**MINUTA DO CONTRATO**  
**TERMO DE CONTRATO N° XXX/2023**

Termo de Contrato que entre si celebram o **MUNICÍPIO DE JOINVILLE – Secretaria de Infraestrutura Urbana, Secretaria de Meio Ambiente, Secretaria de Administração e Planejamento, Secretaria de Cultura e Turismo, Secretaria de Educação, Secretaria de Habitação, Secretaria de Proteção Civil e Segurança Pública, Secretaria de Esportes, Secretaria de Pesquisa e Planejamento Urbano, Secretaria de Assistência Social**, inscritas no CNPJ nº 83.169.623/0001-10, **Departamento de Trânsito e Transporte**, inscrito no C.N.P.J. nº 83.108.035/0001-76, **Hospital Municipal São José**, inscrito no C.N.P.J. nº 84.703.248/0001-09, **Fundo Municipal de Saúde**, inscrito no C.N.P.J. nº 08.184.821/0001-37, **Fundo Municipal de Assistência Social**, inscrito no C.N.P.J. nº 08.184.785/0001-01, ora em diante denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Secretário xxxxxx, Sr. xxxxxx, e a empresa xxxxxx, inscrita no C.N.P.J. nº. XX.XXX.XXX/XXXX-XX, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. xxxxxx, CPF nº xxx.xxx.xxx-xx, firmam o presente contrato, oriundo da licitação na modalidade **Pregão Eletrônico nº 107/2023**, pelo qual se obriga a fornecer o objeto deste Contrato, na forma e condições estabelecidas no edital de licitação e nas cláusulas seguintes, a ser regido pela Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 45.013, de 17 de dezembro de 2021, Decreto Municipal nº 51.742, de 08 de dezembro de 2022 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

**CLÁUSULA PRIMEIRA - Objeto do Contrato**

**1.1** - Este contrato tem por objeto a **aquisição de utensílios de copa e cozinha**, conforme descrição abaixo:

**CLÁUSULA SEGUNDA - Forma de Fornecimento**

**2.1** - O fornecimento do objeto do presente contrato será de **forma parcelada**, de acordo com a cláusula quinta deste instrumento.

**2.2** - Fica vinculado este termo contratual as condições do Edital e seus anexos do processo licitatório **Pregão Eletrônico nº 107/2023** e à proposta da **CONTRATADA**.

**CLÁUSULA TERCEIRA - Preço**

**3.1** - O valor deste Contrato para efeitos financeiros, fiscais e orçamentários é de R\$ xx,00 (valor por extenso).

**CLÁUSULA QUARTA - Condições de Pagamento**

**4.1** - O pagamento será efetivado de acordo com a(s) proposta(s) de preços apresentada(s) pelo(s) vencedor(s) da licitação, observado o que consta neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

**4.2** - O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome do **CONTRATANTE**, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho e das negativas fiscais regularizadas (Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Estadual, Municipal, FGTS e a Certidão de Negativa de Débitos Trabalhistas), conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

**4.3** - As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações federais, estaduais e municipais vigentes.

**4.4** - O pagamento da Nota Fiscal será efetuado em até 30 (trinta) dias após o aceite da medição/produto, de acordo com o Processo SEI de Gestão-Certificação de Documento Fiscal.

4.5 - Em caso de atraso dos pagamentos por culpa exclusiva da Administração, será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA – Índice de Preços ao Consumidor Amplo.

#### **CLÁUSULA QUINTA - Prazo e Local de Entrega do Objeto**

5.1 - A vigência do contrato será até 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato.

5.2 - O objeto deverá ser entregue de forma parcelada em até 15 (quinze) dias úteis, após a solicitação do contratante.

5.3 - O local para entrega será de acordo com a solicitação da unidade requisitante, de acordo com o item 5 do Termo de Referência - Anexo VI.

5.4 - Para fins de contagem dos prazos previstos será considerado como data de assinatura do contrato a data da última assinatura (dia/mês/ano) dos signatários referenciados no preâmbulo do referido instrumento.

#### **CLÁUSULA SEXTA - Recursos para Atender as Despesas**

6.1 - As despesas provenientes do objeto deste contrato correrão pela seguinte dotação orçamentária:

xxx/xxxx- xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx (fonte)

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - Gestão do Contrato**

7.1 - A gestão do contrato será realizada pelas: **Secretaria de Secretaria da Saúde, Secretaria de Administração e Planejamento, Secretaria de Meio Ambiente, Secretaria de Assistência Social, Secretaria de Cultura e Turismo, Secretaria de Educação, Secretaria de Esportes, Secretaria de Habitação, Secretaria de Pesquisa e Planejamento Urbano, Secretaria de Infraestrutura Urbana, Secretaria de Proteção Civil e Segurança Pública, Departamento de Trânsito de Joinville, Hospital Municipal São José** sendo essa responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, devendo ser observado o disposto no art. 117 da Lei nº 14.133/21.

7.2 - Os ordenadores das despesas serão: **Secretaria de Infraestrutura Urbana, Secretaria de Meio Ambiente, Secretaria de Administração e Planejamento, Secretaria de Cultura e Turismo, Secretaria de Educação, Secretaria de Habitação, Secretaria de Proteção Civil e Segurança Pública, Secretaria de Esportes, Secretaria de Pesquisa e Planejamento Urbano, Secretaria de Assistência Social, Departamento de Trânsito e Transporte, Hospital Municipal São José, Fundo Municipal de Saúde, Fundo Municipal de Assistência Social.**

7.3 - O modelo de gestão do contrato será nos termos do disposto no Termo de Referência - Anexo VI.

#### **CLÁUSULA OITAVA - Direito de Fiscalização**

8.1 - O **CONTRATANTE** exercerá ampla fiscalização do objeto contratado, o que em nenhuma hipótese eximirá a **CONTRATADA** das responsabilidades fixadas pelo Código Civil e pelo Código de Defesa do Consumidor.

8.2 - A fiscalização do **CONTRATANTE** transmitirá por escrito as instruções, ordens e reclamações, competindo-lhe a decisão nos casos de dúvidas que surgirem no decorrer da vigência contratual.

#### **CLÁUSULA NONA - Responsabilidades do CONTRATANTE**

9.1 - Cumprir e fazer cumprir as disposições deste contrato.

9.2 - Determinar, quando cabível, as modificações consideradas necessárias à execução do contrato e a tutelar o interesse público.

9.3 - Intervir no fornecimento do objeto licitado nos casos previstos em lei e na forma deste contrato visando

proteger o interesse público.

**9.4** - Responder aos pedidos de reajuste e de restabelecimento de equilíbrio econômico-financeiro em até 03 (três) meses, e em caso de repactuação o prazo para resposta será de até 01 (um) mês.

**9.5** - Conferir, fiscalizar, vistoriar e aprovar o objeto entregue, conforme especificações técnicas contidas nos Anexos I e IV do Edital, observando o disposto na Instrução Normativa 04/2022 da Secretaria de Administração e Planejamento.

## **CLÁUSULA DÉCIMA - Responsabilidades da CONTRATADA**

**10.1** - A CONTRATADA obriga-se a aceitar acréscimos ou supressões que o CONTRATANTE realizar, conforme disposto no artigo 125 da Lei 14.133/2021.

**10.2** - Assumir integral responsabilidade pelo fornecimento do objeto contratual que vir a efetuar, inclusive pelos danos decorrentes perante terceiros, estando sempre de acordo com o estabelecido nas normas deste contrato e do **Edital de Pregão Eletrônico nº 107/2023** e seus anexos.

**10.3** - Deverá proceder as correções que se tornarem necessárias à entrega do objeto contratado, fornecendo-o de acordo com a fiscalização do **CONTRATANTE** e especificações técnicas, qualidade e quantidades, constantes nos **Anexos I e VI** do Edital.

**10.4** - Todas as despesas decorrentes do transporte, entrega e em caso de envio e retorno do objeto para substituição correrão por conta da **CONTRATADA**.

**10.5** - Identificar seus funcionários, ou terceiros, responsáveis pela entrega do objeto contratado.

**10.6** - Comunicar ao **CONTRATANTE** toda e qualquer irregularidade encontrada para o cumprimento do contrato.

**10.7** - Não ceder ou transferir, total ou parcialmente, parte alguma do contrato.

**10.8** - Manter, até o cumprimento final de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar imediatamente ao **CONTRATANTE** qualquer alteração.

**10.9** - O contratado deverá, caso solicitado, apresentar comprovação do cumprimento da exigência de reserva de cargos previstas em Lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;

**10.10** - Cumprir todas as obrigações, especificações técnicas e condições de garantia dispostas no **Anexo VI - Termo de Referência** do Edital.

**10.11** - A **CONTRATADA**, quando couber, deverá cumprir o disposto na Lei Municipal nº 8.772/19, que dispõe sobre a instituição do Programa de Integridade nas pessoas jurídicas que contratarem com a Administração Pública Municipal.

**10.12** - A **CONTRATADA** deverá comunicar qualquer alteração à **CONTRATANTE**, especialmente quando se tratar de alteração de endereço, e-mail e telefone.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - Das Sanções**

**11.1** - As sanções que poderão ser aplicadas ao CONTRATADO são as previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, neste Edital de Licitação e no respectivo Contrato, sem prejuízo do disposto na Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 e na Lei Municipal nº 8.983, de 06 de agosto de 2021.

**11.2** - Sanções que poderão ser cominadas ao CONTRATADO, garantidos os direitos ao contraditório e à ampla defesa:

**I) Advertência;**

**II) Multa**, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente:

**a)** De até 5% sobre o valor total do contrato, diante do cometimento das condutas previstas nas alíneas "a", "d" e "e" do item 11.3;

**b)** 0,2% (zero vírgula dois por cento) sobre o valor total do contrato por dia que exceder ao prazo para

entrega do objeto, **até o limite de 10% (dez por cento)**;

c) De até 10% (dez por cento), nos casos de **inexecução parcial**, sobre o valor total do contrato, em percentual proporcional ao descumprimento e prejuízos sofridos pelo Município em decorrência do descumprimento, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder;

d) De até 15% (quinze por cento), nos casos de **inexecução contratual total**, sobre o valor total do contrato, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder;

e) De até 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, diante do cometimento das condutas previstas nas alíneas "f", "g", "h", "i" e "j" do item 11.3;

**III) Impedimento de licitar e contratar** com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, e o descredenciamento do Cadastro de Fornecedor do Município de Joinville, pelo prazo de até 3 (três) anos, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais.

**IV) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar**, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

**11.3 - O CONTRATADO** será responsabilizado, pelo cometimento das seguintes infrações:

a) dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

c) dar causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação, sem motivo justificado;

e) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

f) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a contratação ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

g) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

h) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza na execução do contrato;

i) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;

j) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**11.3.1** - Considera-se a conduta prevista na alínea "b" do item 11.3 como sendo o inadimplemento grave ou inescusável de obrigação assumida pelo CONTRATADO.

**11.3.2** - Considera-se a conduta da alínea "d" do item 11.3 como sendo o atraso que importe em consequências graves para o cumprimento das obrigações contratuais.

**11.3.3** - Considera-se a conduta da alínea "g" do item 11.3 como sendo a prática de qualquer ato destinado à obtenção de vantagem ilícita ou que induza ou mantenha em erro agentes públicos da Prefeitura de Joinville, com exceção da conduta disposta no inciso "f" do item 11.3.

**11.3.4** - Considera-se a conduta do inciso "h" do item 11.3 como sendo a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do contrato, sem prejuízo de outras que venham a ser verificadas no decorrer da execução contratual.

**11.4** - As multas aplicáveis para o caso de praticar ato lesivo obedecerão ao regramento previsto na Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 e na Lei Municipal nº 8.983, de 06 de agosto de 2021 e na regulamentação vigente.

**11.5** - As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do Município até o dia de pagamento que o CONTRATADO tiver direito, mediante o envio da guia para pagamento pela Unidade Gestora ao CONTRATADO, ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da cientificação.

**11.6** - Nas sanções previstas neste contrato, a Administração considerará, motivadamente, a natureza e a gravidade da infração cometida; as circunstâncias agravantes ou atenuantes; as peculiaridades do caso concreto; os danos que dela provierem para a Administração Pública; e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle, graduando-as e podendo

deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do CONTRATADO, nos termos do que dispõe o art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

**11.7** - As sanções aplicadas serão registradas no cadastro do CONTRATADO e, para fins de publicidade, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

**11.8** - Nenhum pagamento será realizado ao CONTRATADO enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de sanção ou inadimplência contratual.

**11.9** - O montante de multas aplicadas ao CONTRATADO não poderá ultrapassar a 30% (trinta por cento) do valor global do contrato; caso aconteça o CONTRATANTE terá o direito de rescindir o contrato mediante notificação.

**11.10** - A aplicação das sanções poderá ocorrer por intermédio de meios alternativos de prevenção e resolução de controvérsias, notadamente a conciliação, a mediação, o comitê de resolução de disputas e a arbitragem, conforme previsto na Lei n 14.133/2021, legislações municipais e normativas que regulamentem a matéria no âmbito do Município.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - Extinção Contratual**

**12.1** - A extinção do presente ocorrerá nas hipóteses previstas no art. 137 a 139 da Lei 14.133/2021, sem prejuízo de eventual penalidade aplicável, assegurado o contraditório e ampla defesa.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – Legislação Aplicável**

**14.1** - Nos termos do previsto no artigo 92, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, aplica-se ao presente contrato a presente legislação:

- a) Lei nº 14.133/21;
- b) Lei Complementar nº 123/06;
- c) Lei nº 13.709/2018 (LGPD);
- d) Código de Defesa do Consumidor;
- e) Código Civil;
- f) Código Penal;
- g) Código Processo Civil;
- h) Código Processo Penal;
- i) Legislação trabalhista e previdenciária;
- j) Estatuto da Criança e do Adolescente; e
- k) Demais normas aplicáveis.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - Foro**

**14.1** - Para dirimir questões decorrentes deste Contrato fica eleito o Foro da Comarca de Joinville, com renúncia expressa a qualquer outro.

**14.2** - E, por estarem justas e acertadas, firmam as partes o presente instrumento, em meio eletrônico, através do Sistema Eletrônico de Informações (SEI) do **CONTRATANTE**.

## **ANEXO V**

### **MINUTA DA AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO (AF)**

**Número:**

**Emissão:**

**Objeto:**

**Complemento:** OBSERVAÇÕES: 1) Emitir nota fiscal em nome de: **MUNICÍPIO DE JOINVILLE – Secretaria de Infraestrutura Urbana, Secretaria de Meio Ambiente, Secretaria de Administração e Planejamento, Secretaria de Cultura e Turismo, Secretaria de Educação, Secretaria de Habitação, Secretaria de Proteção Civil e Segurança Pública, Secretaria de Esportes, Secretaria de Pesquisa e Planejamento Urbano, Secretaria de Assistência Social**, inscritas no CNPJ nº 83.169.623/0001-10, **Departamento de Trânsito e Transporte**, inscrito no C.N.P.J. nº 83.108.035/0001-76, **Hospital Municipal São José**, inscrito no C.N.P.J. nº 84.703.248/0001-09, **Fundo Municipal de Saúde**, inscrito no C.N.P.J. nº 08.184.821/0001-37, **Fundo Municipal de Assistência Social**, inscrito no C.N.P.J. nº 08.184.785/0001-01, 2) Advertimos que o não cumprimentos das obrigações assumidas na fase licitatória estarão sujeitas as sanções previstas no edital. 3) São partes integrantes desta Autorização de Fornecimento (AF), como se transcritos estivessem, o edital de licitação Pregão Eletrônico nº 107/2023, seus anexos, a Ata de Registro de Preços, e quaisquer complementos, os documentos, propostas e informações apresentadas pelos proponentes vencedores e que deram suporte ao julgamento da licitação.

**Órgão Orçam.:**

**Ação:**

**Un. Orçam.:**

**Despesa:**

**Função:**

**Elemento:**

**Subfunção:**

**Detalhamento:**

**Programa:**

**Fonte de recurso:**

**Licitação:**

**Modalidade:**

**Finalidade:**

**Ata de reg. de preço:**

**Pré-empenho:**

**Empenho:**

**Fornecedor:**

**CPF/CNPJ:**

**Endereço:**

**CEP:**

**Fone:**

**Cidade:**

**E-mail:**

**Banco:**

**Agência:**

**C/C:**

**Tipo de entrega:**

**Prazo de entrega:**

**Local de entrega:**

**Pagamento:**

**Programação financeira**

<b>Parcela</b>	<b>Vencimento</b>	<b>Valor(R\$)</b>	<b>Parcela</b>	<b>Vencimento</b>	<b>Valor(R\$)</b>
----------------	-------------------	-------------------	----------------	-------------------	-------------------

**Fica autorizado o fornecimento dos itens abaixo discriminados:**

<b>Item</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de medida</b>	<b>Material/Serviço</b>	<b>Valor unitário(R\$)</b>	<b>Valor total(R\$)</b>
-------------	-------------------	--------------------------	-------------------------	----------------------------	-------------------------

**Valor desta autorização:**

Nota: Advertimos que o não cumprimento das obrigações assumidas na fase licitatória estarão sujeitas as sanções previstas no edital da presente licitação desta Autorização de Fornecimento (AF), como se transcritos estivessem, o edital de licitação, seus anexos, a Ata de Registro de Preços, e quaisquer complementos, os documentos, propostas e informações apresentadas pelo proponente vencedor e que deram suporte ao julgamento da licitação.

## **ANEXO VI**

Anexo em PDF Proveniente do Processo de Requisição de Compras, SEI nº 22.0.307049-2

Termo de Referência, documento SEI nº 0017300105

## **ANEXO VII**

Divisão de Itens por Secretaria

### **Justificativa para exigência de índices financeiros**

A Secretaria de Administração e Planejamento do Município de Joinville vem, pela presente, justificar a exigência dos índices financeiros previstos no Edital de **Pregão Eletrônico nº 107/2023**.

Item 9 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, subitem 9.6 alínea “h” - Demonstrativos dos Índices, serão habilitadas apenas as proponentes que apresentarem índices que atendam as condições abaixo:

Liquidez Geral > 1,00

Solvência Geral > 1,00

Liquidez Corrente > 1,00

Verifica-se que o Edital da Licitação em pauta atende plenamente a prescrição legal, pois a comprovação da boa situação financeira da empresa está sendo feita de forma objetiva, através do cálculo de índices contábeis previstos no subitem 9.6 “h” do Edital, apresentando a fórmula na qual deverá ser calculado cada um dos índices e o limite aceitável de cada um para fins de julgamento.

O **índice de Liquidez Geral** indica quanto a empresa possui em disponibilidade, bens e direitos realizáveis no curso do exercício seguinte para liquidar suas obrigações, com vencimento neste mesmo período.

O **índice de Solvência Geral** indica o grau de garantia que a empresa dispõe em Ativos (totais), para pagamento do total de suas dívidas. Envolve além dos recursos líquidos, também os permanentes.

O **índice de Liquidez Corrente** identifica a capacidade de pagamento da empresa a curto prazo, considerando tudo que o que se converterá em dinheiro (a curto prazo), relacionando com tudo o que a empresa já assumiu como dívida (a curto prazo).

Para os três índices exigidos no Edital em referência (LG, SG e LC), o resultado > 1,00 é indispensável à comprovação da boa situação financeira da proponente.

Desse modo, os índices estabelecidos para a Licitação em pauta não ferem o disposto no art. 69, da Lei nº 14.133/21 e em conformidade com a Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 26 de abril de 2018, bem

como foram estabelecidos no seu patamar mínimo aceitável para avaliar a saúde financeira do proponente.



Documento assinado eletronicamente por **Silvia Cristina Bello, Diretor (a) Executivo (a)**, em 22/06/2023, às 16:39, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Mafra, Secretário (a)**, em 22/06/2023, às 16:51, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0017385350** e o código CRC **31639A1B**.

Avenida Hermann August Lepper, 10 - Bairro Saguauçu - CEP 89221-005 - Joinville - SC -  
[www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br)

23.0.042466-0

0017385350v4

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÃO SEI Nº 0017300105/2023 - SAP.ARC.AUN

1-Objeto para a contratação:

1.1 Aquisição de utensílios de copa e cozinha, por sistema de registro de preços.

2-Especificações técnicas:

ITEM	DENOMINAÇÃO	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	DETRANS	FMAS	HMSJ	SAMA	SAP	SAS	SECULT	SED	SEHAB	SEINFRA	SEPROT	SEPUR	SES	SESPORTE	Total geral
1	ACENDEDOR MANUAL DE FOGÃO À GÁS	Resistente, ergonômico, eficiente ignição (através de faísca), com múltiplos pino, não descartável. Composição: corpo em plástico, bico em metal e pedra para acendimento. Medidas: 25cm (comprimento), podendo variar 2 cm para mais ou para menos.	Unidade								2000							2000
2	AMASSADOR DE BATATAS	Em aço inox, medindo 26cm de altura, podendo variar 2cm para mais ou para menos.	Unidade								400							400
3	ASSADEIRA DE VIDRO REDONDA COM TAMPAS - CAPACIDADE 2,4 LITROS	A capacidade da assadeira podendo variar em até 0,1 Litros.	Unidade								800							800
4	ASSADEIRA DE VIDRO REDONDA SEM TAMPAS - CAPACIDADE 2,4 LITROS	A capacidade da assadeira podendo variar em até 0,1 Litros.	Unidade								800							800
5	ASSADEIRA PARA PÃO EM ALUMÍNIO	Tamanho 26cm(C) X 12cm(L) podendo variar 2,0 cm para mais ou para menos e 5cm(A) podendo variar 0,5cm para mais.	Unidade								500							500
6	ASSADEIRA RETANGULAR DE ALUMÍNIO	Formato retangular em alumínio. Medida: 30cm x 20cm x 5cm (CxLxP); podendo ter variação de até 10% nas medidas.	Unidade	2	10				2		200							214
7	ASSADEIRA RETANGULAR DE VIDRO - 36 X 21CM	Em vidro refratário resistente, incolor/translúcido. Dimensões: 36 cm (comprimento) x 21cm (largura) e 5 cm (altura). O comprimento e a largura poderão ter variação de 2cm. A altura poderá variar em 1 cm para mais.	Unidade								800							800
8	ASSADEIRA RETANGULAR DE VIDRO - 39 X 24CM	Em vidro refratário resistente, incolor/translúcido. Dimensões: 39 cm (comprimento) x 24cm (largura) e 7 cm (altura). O comprimento e a largura poderão ter variação de 2cm. A altura poderá variar em 1 cm para mais.	Unidade								800							800
9	ASSADEIRA RETANGULAR DE VIDRO - COM TAMPAS	Com tampa plástica, em vidro refratário resistente, incolor/translúcido. Dimensões: 29cm (comprimento) x 17cm (largura) e 5 cm (altura). O comprimento e a largura poderão ter variação de 2 cm. A altura poderá variar em 1cm para mais.	Unidade								800							800
10	ASSADEIRA RETANGULAR DE VIDRO - SEM TAMPAS	Sem tampa plástica, em vidro refratário resistente, incolor/translúcido. Dimensões: 29 cm (comprimento) x 17 cm (largura) e 5 cm (altura). O comprimento e a largura poderão ter variação de 2cm. A altura poderá variar em 1 cm para mais.	Unidade								800							800
11	ASSADEIRA RETANGULAR MÉDIA	Formato retangular em alumínio. Medida: 36 x 24 x 5cm(CxLxP); podendo ter variação de até 10% nas medidas.	Unidade	2	25				2		200							229
12	BACIA GRANDE - 30 LITROS	Canelada, formato arredondado, em plástico resistente, com borda, com pegadores, fabricado em material atóxico. Na cor transparente ou branca. O produto não pode ser proveniente de material reciclado. Capacidade: 30 litros, podendo ter variação de 2% para mais ou para menos.	Unidade								2000							2000
13	BACIA MÉDIA - 6,7 LITROS	Canelada, formato arredondado, em plástico resistente, com borda, com pegadores, fabricada em material atóxico. Para alimentos. Na cor transparente ou branca. O produto não pode ser proveniente de material reciclado. Capacidade: 6,7 litros, podendo ter variação de 5%, para mais ou para menos.	Unidade								2000							2000
14	BACIA PEQUENA - 4,6 LITROS	Canelada, formato arredondado, em plástico resistente, fabricada em material atóxico. Para alimentos. Na cor transparente ou branca. O produto não pode ser proveniente de material reciclado. Capacidade: 4,6 litros, podendo ter variação de 5%, para mais ou para menos.	Unidade								2000							2000
15	BANDEJA LISA EM PLÁSTICO	Bandeja lisa fabricada em plástico ABS, cor azul. Medindo: altura 2,40cm x largura 21,20cm x comprimento 31,90cm; podendo ter variação de até 10% nas medidas.	Unidade	10	28		10	3	5	20			2	4			20	102
16	BANDEJA PLÁSTICA - CAPACIDADE 18 LITROS	Fabricada em material atóxico, na cor Branca ou Leitoso. Altura mínima de 9,0 cm e a capacidade podendo variar em até 1,0 Litro para mais ou para menos.	Unidade								2000							2000
17	BANDEJA PLÁSTICA - CAPACIDADE 7 LITROS	Fabricada em material atóxico, na cor Branca ou Leitoso. Altura mínima de 7,0 cm e a capacidade podendo variar em até 0,5 Litros para mais ou para menos.	Unidade								2000							2000
18	BANDEJA PLÁSTICA PARA REFEIÇÃO SEM DIVISÓRIAS	Bandeja retangular para refeição, em plástico resistente. Com medidas mínimas de 2 cm altura, 33 cm largura e 43cm comprimento. Deverá ter a cor preta ou cinza escuro, vermelha escuro ou azul escuro. Deverá ser resistente ao processo de lavagem na máquina lava-louças.	Unidade								50.000							50.000
19	BATEDOR MANUAL EM AÇO INOX	Produzido em aço inox resistente. O cabo poderá ser produzido em aço inox ou polipropileno na cor branca. Deve apresentar comprimento total de 35cm, admitindo-se variação de 5cm para mais ou menos.	Unidade								500							500
20	BULE	Em alumínio polido com cabo em baquelite. Capacidade mínima de 3 litros e máxima de 3,3 litros.	Unidade	2	4		3	6			200		2	2	1			220
21	BULE PARA FOGÃO A INDUÇÃO	Para café ou chá, composição: Material: Aço inox ou esmalado. Capacidade: 2 Litros, podendo variar em 0,5 litros para mais ou para menos.	unidade		1													1
22	ÇAÇAROLA ALUMÍNIO - 18 LITROS	Em alumínio hotel, resistente, com tampa, com alças e pegadores de alumínio hotel. O produto não pode desprender resíduos de alumínio. Capacidade: 18 litros, podendo ter variação de 2% para mais ou para menos. Medidas: 38 cm (diâmetro), 18 cm (altura), podendo ter variação de até 2 cm para mais ou para menos nas medidas.	Unidade								200							200
23	ÇAÇAROLA DE ALUMÍNIO - 5 LITROS	Em alumínio hotel, resistente, com tampa, com alças e pegadores de alumínio hotel. O produto não pode desprender resíduos de alumínio. Capacidade: 5 litros, podendo ter variação de 5% para mais ou para menos. Medidas: 24 cm (diâmetro), 11 cm (altura), podendo ter variação de até 2 cm para mais ou para menos nas medidas.	Unidade								400							400
24	ÇAÇAROLA DE ALUMÍNIO Nº 30	Linha hotel, resistente, com tampa, com alças e pegadores de alumínio hotel. Capacidade: 10 litros, podendo ter variação de 0,5 litros para mais ou para menos. Medidas: 30 cm (diâmetro), 14cm (altura), podendo ter variação de 1cm para mais ou para menos nas medidas.	Unidade								500							500
25	ÇAÇAROLA DE CERÂMICA - 1,6 LITROS	Redonda, de coloração preta, em cerâmica a choque térmico, de fácil higienização, com tampa de vidro temperado, com alças laterais resistentes a altas temperaturas e choque mecânico. Medidas: 14cm (diâmetro) - podendo variar 2 cm ou para menos. Capacidade: 1,6 litros, podendo ter variação de 10% para mais ou para menos.	Unidade								200							200
		Produzido em aço inox, com fundo triplo e capacidade para 2 litros, admitindo variação de 0,4 litros para mais ou para menos.																



		sem o cabo) mínima de 8cm.																					
60	ESCUMADEIRA RASA EM AÇO INOX CABO LONGO	Produzida em aço inox, com comprimento total mínimo de 35 cm. Deverá apresentar largura do bojo (base sem o cabo) mínima de 9cm. O cabo deverá ser produzido em aço inox ou polipropileno na cor branca.	Unidade																	1000	1000		
61	ESPÁTULA DE SILICONE	Espátula feita de silicone, incluindo o cabo. Deverá ser resistente, de cor preta ou vermelha e medir no mínimo 28cm de comprimento.	Unidade																		1500	1500	
62	ESPREMEDOR DE LIMÃO EM AÇO INOX	Produzido em aço inox.	Unidade																		300	300	
63	ESTRADO PLÁSTICO MODULAR	Em plástico resistente, na cor branca, em módulos de fácil encaixe, nas dimensões mínimas de 25cmX50cmX2,5cm (CxLxA). Utilizado para o apoio de alimentos.	Unidade																			5000	5000
64	FACA - TIPO DE SOBREMESA	Em aço inox, resistente. Medidas: espessura mínima de 2mm, comprimento total 18,3 cm, podendo este último variar 1 cm para mais ou para menos. A serra deverá apresentar corte preciso e adequado.	Unidade																			5000	5000
65	FACA DE CORTE - GRANDE	Materia: lâmina em Aço Inox- Tamanho: 20cm	unidade		2																		2
66	FACA DE MESA - INOX	Faca de mesa em aço inox, resistente com serra de corte preciso e adequado, sem ponta. Medidas: comprimento total de 21,5cm e espessura mínima de 2mm, podendo ter variação de até 10% nas medidas.	Unidade	120	245		15	120	50	120													5830
67	FACA MÉDIA COM CABO BRANCO PARA CARNE	Cabo de polipropileno branco e superfície texturizada, anatômico, medindo 14cm. Com lâmina lisa em aço inox especial, tratado termicamente, medindo 20cm de comprimento, lâmina profissional, com corte preciso, podendo ter variação de comprimento total de até 2cm p/ mais ou p/ menos. Na junção da lâmina ao cabo, a largura da lâmina deverá ser superior a largura do cabo.	Unidade																				2000
68	FACA PARA LEGUMES	Com cabo de polipropileno branco, anatômico, medindo 10,5cm. Com lâmina lisa em aço inox, resistente, com corte preciso, tratada termicamente, medindo 7,5cm. O cabo e lâmina podem ter variação de até 1cm para mais ou para menos.	Unidade		6																		2006
69	FACA PARA PÃO COM SERRA	Deve apresentar lâmina em aço inox, com fio serrilhado. Deve apresentar cabo em polipropileno, na cor branca. Deve apresentar comprimento total da faca de 30cm, admitindo-se variação de 5cm, para mais. O comprimento mínimo da lâmina deve ser de 17cm.	Unidade																				1500
70	FORMA PARA PUDIM - 28CM	Em alumínio polido. Medida: 28cm de diâmetro e 9cm de altura; podendo ter variação de até 10% nas medidas.	Unidade		14																		14
71	FRIGIDEIRA GRANDE	Em alumínio hotel, revestida internamente em politetrafluoretileno (PTFE) antiaderente, sem tampa, com cabo de baquelite preto ou branco. Medidas: 40cm (diâmetro), cabo com 24cm (comprimento), podendo ter variação nas medidas de até 3 cm para mais ou para menos.	Unidade																				500
72	FRIGIDEIRA MÉDIA	Em alumínio hotel, revestida internamente em politetrafluoretileno (PTFE) antiaderente, sem tampa, com cabo de baquelite preto ou branco. Medidas: 28 cm (diâmetro), podendo variar 3cm para mais ou para menos e cabo com no mínimo 15cm de comprimento.	Unidade	2	13				2														517
73	FUNIL	De plástico (polipropileno) com 100 mm de diâmetro.	Unidade																				300
74	GARFO DE MESA - INOX	Garfo de mesa em aço inox, resistente, com 4 dentes. Os dentes do garfo deverão apresentar formato que permita a pega do alimento com facilidade. Medida: comprimento mínimo total de 19,5cm, espessura mínima de 2mm, podendo ter variação de até 10% nas medidas.	Unidade	120	230		15	120	50	120													5815
75	GARFO DE SOBREMESA	Em aço inox, resistente, com 4 dentes. Os dentes do garfo deverão apresentar formato que permita a pega do alimento com facilidade. Espessura mínima de 2mm. Medidas: Comprimento total 16cm, podendo variar em até 1 cm para mais ou para menos.	Unidade																				5000
76	GARFO TRINCHANTE	Fabricado em aço inox. Cabo em aço inox ou polipropileno branco. Deve apresentar comprimento total mínimo de 30 cm, admitindo-se variação de 5 cm para mais.	Unidade																				500
77	GARRAFA TERMICA - 1,8L	Revestimento em inox, com ampola de vidro, com alça móvel fixada na tampa, com sistema de pressão. Capacidade: 1,8 litros.	Unidade	12	20	50	25	48	5	15	1000	3	22	12	2	200	10						1424
78	GARRAFA TERMICA COM TORNEIRA - 6 L	Garrafa térmica com torneira, desmontável para higienização e pés retráteis, com corpo em plástico resistente. Capacidade: 6 litros.	Unidade	10	50	5	6	7	5	1000		21					4						1129
79	GELÓ ARTIFICIAL REUTILIZÁVEL RÍGIDO 200ML	Produzido em polietileno de alta densidade, contendo em seu interior gel a base de polímero acrílico ou celulose vegetal. Produto atóxico, com capacidade de 200ml, e dimensões de 2,5cm de altura, 7cm de largura e 12cm de profundidade. Admitindo-se variação de 1 cm para mais ou menos.	Unidade																				300
80	GRELHA PARA FORNO COMBINADO 1/1	Confeccionada totalmente em aço inoxidável, com tamanho padrão internacional para forno combinado, nas dimensões de 530mm de comprimento e 325mm de largura.	Unidade																				200
81	JARRA COM TAMPA EM AÇO INOX - 2 LITROS	Jarra e tampa fabricadas em aço inoxidável, capacidade podendo variar em até 0,2 litros para mais.	Unidade								1.000,00												1.000,00
82	JARRA DE VIDRO COM TAMPA - 1,5 LITROS	Jarra plástica com tampa, material atóxico, lisa e sem textura, com bico para servir, transparente, cabo firme. Capacidade: 2 litros.	Unidade								2.000,00												2.000,00
83	JARRA PLÁSTICA COM TAMPA - 2 L	Jarra plástica com tampa, material atóxico, lisa e sem textura, com bico para servir, transparente, cabo firme. Capacidade: 2 litros.	Unidade	5	38	50	10	12	10	12	6000		6	5		10	10						6168
84	JARRA PLÁSTICA GRADUADA COM TAMPA - CAPACIDADE 4 LITROS	Fabricada em material resistente, incolor e atóxico. A capacidade da jarra podendo variar em até 300 ml.	Unidade								6000												6000
85	JOGO DE PANEIAS - INDUCAO	Jogo de panelas para fogão de indução contendo 05 peças. Medidas: 01 panela com tampa com capacidade mínima de 1,55L e máxima de 3L, 01 panela com tampa com capacidade mínima de 1,25L e máxima de 1,5L, 01 çacarola com tampa com capacidade mínima de 3,55L e máxima de 5L, 01 çacarola com tampa com capacidade mínima de 2,55L e máxima de 4,6L e 01 frigideira com no mínimo 22cm e no máximo 26cm de diâmetro e com no mínimo 4,5cm e no máximo 5cm de profundidade.	Unidade		6				1														7
86	LEITEIRA ALUMINIO	Em alumínio polido, com capacidade mínima de 2 litros e máxima de 2,8 litros.	Unidade						6														6
87	OMELETEIRA ANTIADERENTE	Material Alumínio, deverá conter revestimento anti-aderente, cabo de baquelite preto. Diâmetro mínimo 18cm, podendo ter variação de 2cm para mais ou para menos.	Unidade								200												200
88	PÁ - TIPO REMO	Produzida em polietileno ou polipropileno, atóxico, resistente a altas temperaturas, na cor branca. Base reta (plana). Cabo de aço inox, polietileno ou polipropileno. Medida mínima (Base + Cabo) de 60 cm.	unidade								1500												1500
89	PA PARA BOLO - INOX	Em aço inox. Medida: 24cm (podendo ter variação de até 2cm).	Unidade		19	3	5	12	3	5		2											49
90	PANELA DE PRESSAO - 15 LITROS	Em alumínio, linha industrial, resistente, com fechamento externo, com tampa devidamente ajustada a base, contendo válvula para controle da pressão e válvulas de segurança, com cabos e/ou alças confeccionados em baquelite, resistente a alta temperatura. Com capacidade de 15 litros. (O produto não pode desprender resíduos de alumínio).	Unidade								500												500
91	PANELA DE PRESSAO - 3 LITROS	Em alumínio, com fechamento externo, com tampa devidamente ajustável a base, contendo válvula para controle de pressão e válvula de segurança, com cabos ou alças confeccionada em baquelite,	Unidade								500												500







#### 10.4 - Documentação compulsória para contratação

Não se aplica.

#### 10.5 - Valor estimado para contratação

10.5.1 O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso na fase preparatória, com vistas a garantia a lisura da pesquisa de mercado e será tomado público apenas quando da fase externa do procedimento.

#### 10.6 - Adequação/disponibilidade orçamentária

10.6.1 Os valores para a presente contratação estão em conformidade com a previsão orçamentária das unidades participantes;

10.6.2 Estão previstos recursos orçamentários para a presente contratação, que estão discriminados junto ao documento "Requisição de Compras" que fará parte do presente processo.

#### 10.7 - Solução encontrada

10.7.1 Conforme Estudo Técnico Preliminar - ETP, elencado neste Processo SEI 22.0.307049-2, a melhor solução encontrada de momento para atendimento ao interesse público envolvido é a aquisição dos materiais através do sistema de registro preços.

#### 10.8 Fundamentação da contratação

10.8.1 A presente contratação foi elaborada e fundamentada com base no Estudo Técnico Preliminar - ETP, elencado neste Processo SEI 22.0.307049-2, que compõe o bojo dos documentos do presente processo de Requisição de Compras.

#### 10.9 - Critérios e práticas de sustentabilidade

10.9.1 Como critério e prática de sustentabilidade elencamos as disposições do item 8.11 deste Termo de Referência

#### 10.10 - Padrões mínimos de qualidade/desempenho

10.10.1 Deverão ser atendidos as exigências dispostas neste Termo de Referência.

#### 10.11 - Das sanções

10.11.1 No caso da contratação, as sanções administrativas serão as mesmas dispostas na Lei 14.133/2021 e no Edital.

#### 10.12 - Da participação de consórcio

10.12.1 Será admitida a participação de empresas em consórcio, observados os requisitos legais e regras previstas no Edital.

 Documento assinado eletronicamente por **Jocelita Cardozo Colagrande, Diretor (a) Executivo (a)**, em 14/06/2023, às 18:30, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

 Documento assinado eletronicamente por **Fabiana Ramos da Cruz Cardozo, Secretário (a)**, em 15/06/2023, às 01:23, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

 Documento assinado eletronicamente por **Caroline Antunes Rodrigues, Secretário (a)**, em 15/06/2023, às 08:57, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

 Documento assinado eletronicamente por **Rodrigo Andrioli, Secretário (a)**, em 15/06/2023, às 09:35, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

 Documento assinado eletronicamente por **Shana Roesler Paiva, Diretor (a) Executivo (a)**, em 15/06/2023, às 15:25, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

 Documento assinado eletronicamente por **Jorge Luiz Correia de Sa, Secretário (a)**, em 15/06/2023, às 15:26, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

 Documento assinado eletronicamente por **Fabio Joao Jovita, Secretário (a)**, em 15/06/2023, às 15:55, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

 Documento assinado eletronicamente por **Felipe Hardt, Diretor (a) Executivo (a)**, em 15/06/2023, às 15:56, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

 Documento assinado eletronicamente por **Elvis Laureano Ricardo, Diretor (a) Executivo (a)**, em 15/06/2023, às 18:02, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

 Documento assinado eletronicamente por **Paulo Rogerio Rigo, Secretário (a)**, em 15/06/2023, às 18:57, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

 Documento assinado eletronicamente por **Arnoldo Boege Junior, Diretor (a) Presidente**, em 16/06/2023, às 07:52, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

 Documento assinado eletronicamente por **Marcel Virmond Vieira, Secretário (a)**, em 16/06/2023, às 09:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

 Documento assinado eletronicamente por **Guilherme Augusto Heinemann Gassenferth, Secretário (a)**, em 16/06/2023, às 10:29, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

 Documento assinado eletronicamente por **Evelin Fernanda Vargas, Coordenador(a)**, em 16/06/2023, às 10:55, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

 Documento assinado eletronicamente por **Camila Badotti, Servidor(a) Público(a)**, em 16/06/2023, às 13:18, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0017300105** e o código CRC **E3B9295C**.

---

Av. Herman August Lepper, 10 - Bairro Centro - CEP 89221-005 - Joinville - SC -  
[www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br)

---

22.0.307049-2

0017300105v3

ANEXO SEI Nº 0017385386/2023 - SAP.LCT

ANEXO VII

DISTRIBUIÇÃO DE ITENS POR SECRETARIA - PGE 107/2023

Item conforme anexo I	Item conforme TR	DENOMINAÇÃO	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	DETRANS	FMAS	HMSJ	SAMA	SAP	SAS	SECULT	SED	SEHAB	SEINFRA	SEPROT	SEPUR	SES	SESPORTE	
1	1	ACENDEDOR MANUAL DE FOGÃO À GÁS	Resistente, ergonômico, eficiente ignição (através de fâsca), com multidísparo, não descartável. Composição: corpo em plástico, bico em metal e pedra para acendimento. Medidas: 25cm (comprimento), podendo variar 2 cm, para mais ou para menos.	Unidade								2000							
2	2	AMASSADOR DE BATATAS	Em aço inox, medindo 26cm de altura, podendo variar 2cm para mais ou para menos.	Unidade								400							
3	3	ASSADEIRA DE VIDRO REDONDA COM TAMPAS - CAPACIDADE 2,4 LITROS	A capacidade da assadeira podendo variar em até 0,1 Litros.	Unidade								800							
4	4	ASSADEIRA DE VIDRO REDONDA SEM TAMPAS - CAPACIDADE 2,4 LITROS	A capacidade da assadeira podendo variar em até 0,1 Litros.	Unidade								800							
5	5	ASSADEIRA PARA PÃO EM ALUMÍNIO	Tamanho 26cm(C) X 12cm(L) podendo variar 2,0 cm para mais ou para menos e 5cm (A) podendo variar 0,5cm para mais.	Unidade								500							
6	6	ASSADEIRA RETANGULAR DE ALUMÍNIO	Formato retangular em alumínio. Medida: 30cm x 20cm x 5cm (CxLxP); podendo ter variação de até 10% nas medidas.	Unidade	2	10				2		200							
7	7	ASSADEIRA RETANGULAR DE VIDRO - 36 X 21CM	Em vidro refratário resistente, incolor/translúcido. Dimensões: 36 cm (comprimento) x 21 cm (largura) e 5 cm (altura). O comprimento e a largura poderão ter variação de 2cm. A altura poderá variar em 1 cm para mais.	Unidade								800							
8	8	ASSADEIRA RETANGULAR DE VIDRO - 39 X 24CM	Em vidro refratário resistente, incolor/translúcido. Dimensões: 39 cm (comprimento) x 24 cm (largura) e 7 cm (altura). O comprimento e a largura poderão ter variação de 2cm. A altura poderá variar em 1 cm para mais.	Unidade								800							
9	9	ASSADEIRA RETANGULAR DE VIDRO - COM TAMPAS	Com tampa plástica, em vidro refratário resistente, incolor/translúcido. Dimensões: 29cm (comprimento) x 17cm (largura) e 5 cm (altura). O comprimento e a largura poderão ter variação de 2 cm. A altura poderá variar em 1cm para mais.	Unidade								800							
			Sem tampa plástica, em vidro refratário resistente, incolor/translúcido.																











			nas medidas de até 3 cm para mais ou para menos.															
64	72	FRIGIDEIRA MÉDIA	Em alumínio hotel, revestida internamente em politetrafluoretileno (PTFE) antiaderente, sem tampa, com cabo de banquette preto ou branco. Medidas: 28 cm (diâmetro), podendo variar 3cm para mais ou para menos e cabo com no mínimo 15cm de comprimento.	Unidade	2	13				2		500						
65	73	FUNIL	De plástico (polipropileno) com 100 mm de diâmetro.	Unidade								300						
66	74	GARFO DE MESA - INOX	Garfo de mesa em aço inox, resistente, com 4 dentes. Os dentes do garfo deverão apresentar formato que permita a pega do alimento com facilidade. Medida: comprimento mínimo total de 19,5cm. espessura mínima de 2mm; podendo ter variação de até 10% nas medidas.	Unidade	120	230		15	120	50	120	5000	12	24	12	12	100	
67	75	GARFO DE SOBREMESA	Em aço inox, resistente, com 4 dentes. Os dentes do garfo deverão apresentar formato que permita a pega do alimento com facilidade. Espessura mínima de 2mm. Medidas: Comprimento total 16cm, podendo variar em até 1 cm para mais ou para menos.	Unidade								5000						
68	76	GARFO TRINCHANTE	Fabricado em aço inox. Cabo em aço inox ou polipropileno branco. Deve apresentar comprimento total mínimo de 30 cm, admitindo-se variação de 5 cm para mais.	Unidade								500						
69	79	GELO ARTIFICIAL REUTILIZÁVEL RÍGIDO 200ML	Produzido em polietileno de alta densidade, contendo em seu interior gel a base de polímero acrílico ou celulose vegetal. Produto atóxico, com capacidade de 200ml, e dimensões de 2,5cm de altura, 7cm de largura e 12cm de profundidade. Admitindo-se variação de 1 cm para mais ou menos.	Unidade								300						
70	80	GRELHA PARA FORNO COMBINADO 1/1	Confeccionada totalmente em aço inoxidável, com tamanho padrão internacional para forno combinado, nas dimensões de 530mm de comprimento e 325mm de largura.	Unidade								200						
71	82	JARRA DE VIDRO COM TAMPAS - 1,5 LITROS	-	Unidade								2.000,00						
72	85	JOGO DE PANELAS - INDUCAO	Jogo de panelas para fogão de indução contendo 05 peças. Medidas: 01 panela com tampa com capacidade mínima de 1,55L e máxima de 3L, 01 panela com tampa com capacidade mínima de 1,25L e máxima de 1,5L, 01 caçarola com tampa com capacidade mínima de 3,55L e máxima de 5L, 01 caçarola com tampa com capacidade mínima de 2,55L e máxima de 4,6L e 01 frigideira com no mínimo 22cm e no máximo 26cm de diâmetro e com no	Unidade		6				1								

			mínimo 4,5cm e no máximo 5cm de profundidade.																
73	86	LEITEIRA ALUMINIO	Em alumínio polido, com capacidade mínima de 2 litros e máxima de 2,8 litros.	Unidade						6									
74	87	OMELETEIRA ANTIADERENTE	Material Alumínio, deverá conter revestimento anti-aderente, cabo de baquelite preto. Diâmetro mínimo 18cm, podendo ter variação de 2cm para mais ou para menos..	Unidade									200						
75	89	PA PARA BOLO - INOX	Em aço inox. Medida: 24cm (podendo ter variação de até 2cm).	Unidade		19	3	5	12	3	5		2						
76	92	PANELA DE PRESSAO - 7 LITROS	Em alumínio polido, resistente, com fechamento interno, com tampa vedada com uma argola de borracha devidamente ajustada a base, contendo válvula para controle da pressão e válvula de segurança, com cabos e alças confeccionados em baquelite, resistente a alta temperatura. Com capacidade de 7 litros.	unidade		1							400						
77	96	PEDRA PARA AFIAR LÂMINAS	Formato retangular, dupla face, com duas opções de afiação (desgaste e acabamento), suporte antideslizante.	Unidade									200						
78	97	PEGADOR DE MASSA EM INOX - TIPO CONCHA	Produzido totalmente em aço inox, em formato de concha com dentes, para facilitar a pega dos alimentos e perfurações na concha, para facilitar o escoamento de líquido. Comprimento total mínimo de 28cm e máximo de 35cm. Não poderá conter soldas, emendas e ferrugem.	Unidade									1500						
79	98	PEGADOR DE MASSA INOX - PINÇA	Produzido totalmente em aço inox, em formato de pinça com dentes, para facilitar a pega dos alimentos. Comprimento total mínimo de 20cm e máximo de 30 cm. Não poderá conter soldas, emendas e ferrugem.	Unidade	5	23	3		6	7			4500			3	2	10	
80	99	PENEIRA GRANDE	Em aço inox com medida de 20 cm de diâmetro.	Unidade		15		3		8	5		200				2		5
81	100	PENEIRA PEQUENA	Em aço inox com medida de 12 cm de diâmetro.	Unidade		16	20	3	6	4	5		200				2		5
82	101	PINCEL DE SILICONE	Pinel culinário em silicone resistente a altas temperaturas. Comprimento mínimo de 23cm.	Unidade		22				1			300						
83	102	PORTA-FILTRO PARA COADOR DE CAFÉ	Em plástico, resistente para suportar água em alta temperatura, prático, corpo com alça, suporte plano. Para filtros nº 103. Na cor preta ou marrom.	Unidade									500						
84	103	POTE DE MANTIMENTOS EM VIDRO - 3 L	Em vidro, liso, transparente com tampa. Medidas aproximadas de 15 cm x 15 cm x 25 cm (C x L x A) ou capacidade mínima de 3litros.	Unidade	5	41	20		12	14	10		1500	4		3	5		10
85	104	POTE DE VIDRO COM TAMPA PLÁSTICA ROSQUEÁVEL	Pote de vidro liso e incolor com capacidade para 200ml, admitindo-se variação de 50ml para mais ou menos. Deve apresentar tampa rosqueável, feita de material plástico. Dimensões: altura mínima de 80mm. Diâmetro mínimo de 55mm.	Unidade									2000						

86	105	POTE PLASTICO - 2 L	Fabricado em polipropileno, atóxico, alta resistência a químicos/ quente/ frio, transparente, com tampa, com capacidade para aproximadamente 2 litros, podendo ter variação de 100 ml para mais ou para menos.	Unidade	5	48	30	5	24	14	10	5000				3		1000	10
87	106	POTE PLASTICO - 250 ML	Fabricado em polipropileno, atóxico, alta resistência a químicos/ quente/ frio, transparente, com tampa, com capacidade para aproximadamente 250 ml, podendo ter variação de 50 ml para mais ou para menos.	Unidade	5	43			24	10	10	5000				3			10
88	107	POTE PLASTICO - 500 ML	Fabricado em polipropileno, atóxico, alta resistência a químicos/ quente/ frio, transparente, com tampa, com capacidade para aproximadamente 500 ml, podendo ter variação de 100 ml para mais ou para menos.	Unidade	5	48	30	3	24	14	10	5000				3			10
89	108	POTE PLASTICO - 800 ML	Fabricado em polipropileno, atóxico, alta resistência a químicos/ quente/ frio, transparente, com tampa, com capacidade para aproximadamente 800 ml, podendo ter variação de 100 ml para mais ou para menos.	Unidade	5	54	30	3	24	19	10	5000				3			10
90	110	POTE PLÁSTICO INCOLOR RETANGULAR COM TAMPA - 1,5 LITROS	De plástico, com base retangular, na cor branca ou incolor, com tampa; Capacidade para 1,5 litros.	Unidade								5000							
91	112	POTE PLÁSTICO RETANGULAR COM TAMPA - 2 LITROS	De plástico, com material liso, resistente, sem ranhuras, bordas e cantos não podem acumular sujeira, atóxico, com proteção antibacteriana. O produto não pode ser proveniente de material reciclado. Capacidade 2 litros, podendo ter variação de 5% para mais ou para menos.	Unidade								5000							
92	113	POTE PLÁSTICO RETANGULAR COM TAMPA - 4 LITROS	De plástico, com material liso, resistente, sem ranhuras, bordas e cantos não podem acumular sujeira, atóxico, com proteção antibacteriana. O produto não pode ser proveniente de material reciclado. Capacidade 4 litros, podendo ter variação de 5% para mais ou para menos.	Unidade								5000							
93	114	POTE RETANGULAR COM TAMPA - 500 ML	De plástico, com material liso, resistente, sem ranhuras, bordas e cantos não podem acumular sujeira, atóxico, com proteção antibacteriana. O produto não pode ser proveniente de material reciclado. Capacidade 500 ml, podendo ter variação de 10% para mais ou para menos.	Unidade								3000							
94	115	PRATO FUNDO DE VIDRO - 22 A	Prato redondo fundo fabricado em vidro	Unidade															





109	26	CANECA FERVEADOR EM INOX COM FUNDO TRIPLO	inox, com fundo triplo e capacidade para 2 litros, admitindo variação de 0,4 litros para mais ou menos. Deve apresentar cabo fixo na lateral da caneca, produzido em aço inox ou baquelite. O produto deverá apresentar 14 cm de diâmetro, admitindo-se variação de 2cm para mais e peso total mínimo de 420 gramas. - Cota 25%	Unidade	0	2	0	0	0	0	0	0	250	0	0	0	0	0
110	28	CARRO AUXILIAR EM AÇO INOX	Produzido em aço inox AISI 304, contendo 4 rodízios giratórios, sendo 2 com freio (trava). Puxadores e dois planos para transporte com capacidade mínima de estocagem de 50 quilos cada. Os planos devem ser totalmente revestidos por chapa de inox e conter aba de proteção de no mínimo 20mm de altura. Dimensões: 90cm de comprimento por 50cm de largura, admitindo-se variação de 10cm para mais ou menos. Deverá apresentar altura mínima de 90cm.	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	0	360	0	0	0	0	0
111	28	CARRO AUXILIAR EM AÇO INOX	Produzido em aço inox AISI 304, contendo 4 rodízios giratórios, sendo 2 com freio (trava). Puxadores e dois planos para transporte com capacidade mínima de estocagem de 50 quilos cada. Os planos devem ser totalmente revestidos por chapa de inox e conter aba de proteção de no mínimo 20mm de altura. Dimensões: 90cm de comprimento por 50cm de largura, admitindo-se variação de 10cm para mais ou menos. Deverá apresentar altura mínima de 90cm. - Cota 25%	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	0	40	0	0	0	0	0
112	31	CHAPA PARA GRELHADOS PARA FORNO COMBINADO 1/1	Confeccionada em alumínio fundido, com cobertura antiaderente. A chapa deve apresentar estrias/ondulações para facilitar o cozimento. Deve apresentar tamanho padrão internacional para forno combinado, nas dimensões de 530mm de comprimento e 325mm de largura.	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	0	150	0	0	0	0	0
113	31	CHAPA PARA GRELHADOS PARA FORNO COMBINADO 1/1	Confeccionada em alumínio fundido, com cobertura antiaderente. A chapa deve apresentar estrias/ondulações para facilitar o cozimento. Deve apresentar tamanho padrão internacional para forno combinado, nas dimensões de 530mm de comprimento e 325mm de largura. - Cota 25%	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	0	50	0	0	0	0	0
		COPO 360º	Copo de treinamento 360º graus, com válvula de silicone. Para líquidos, resistente, atóxico, esterilizável, com alça. Capacidade de 200ml, podendo ter															

114	43	COPO 360º GRAUS	variação de 50ml para mais. Não poderá ter rebarbas no acabamento. Produto isento de Bisfenol A. O produto não pode ser proveniente de material reciclado.	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	1125	0	0	0	0	0	0
115	43	COPO 360º GRAUS	Copo de treinamento 360º graus, com válvula de silicone. Para líquidos, resistente, atóxico, esterilizável, com alça. Capacidade de 200ml, podendo ter variação de 50ml para mais. Não poderá ter rebarbas no acabamento. Produto isento de Bisfenol A. O produto não pode ser proveniente de material reciclado.- Cota 25%	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	375	0	0	0	0	0	0
116	63	ESTRADO PLÁSTICO MODULAR	Em plástico resistente, na cor branca, em módulos de fácil encaixe, nas dimensões mínimas de 25cmX50cmX2,5cm (CxLxA). Utilizado para o apoio de alimentos.	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	3750	0	0	0	0	0	0
117	63	ESTRADO PLÁSTICO MODULAR	Em plástico resistente, na cor branca, em módulos de fácil encaixe, nas dimensões mínimas de 25cmX50cmX2,5cm (CxLxA). Utilizado para o apoio de alimentos. - Cota 25%	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	1250	0	0	0	0	0	0
118	67	FACA MÉDIA COM CABO BRANCO PARA CARNE	Cabo de polipropileno branco e superfície texturizada, anatômico, medindo 14cm. Com lâmina lisa em aço inox especial, tratado termicamente, medindo 20cm de comprimento, linha profissional, com corte preciso, podendo ter variação de comprimento total de até 2cm p/ mais ou p/menos. Na junção da lâmina ao cabo, a largura da lâmina deverá ser superior a largura do cabo.	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	1500	0	0	0	0	0	0
119	67	FACA MÉDIA COM CABO BRANCO PARA CARNE	Cabo de polipropileno branco e superfície texturizada, anatômico, medindo 14cm. Com lâmina lisa em aço inox especial, tratado termicamente, medindo 20cm de comprimento, linha profissional, com corte preciso, podendo ter variação de comprimento total de até 2cm p/ mais ou p/menos. Na junção da lâmina ao cabo, a largura da lâmina deverá ser superior a largura do cabo. - Cota 25%	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	500	0	0	0	0	0	0
120	77	GARRAFA TERMICA - 1,8L	Revestimento em inox, com ampola de vidro, com alça móvel fixada na tampa, com sistema de pressão. Capacidade: 1,8 litros.	Unidade	9	15	38	19	36	4	11	750	2	17	9	2	150	8
121	77	GARRAFA TERMICA - 1,8L	Revestimento em inox, com ampola de vidro, com alça móvel fixada na tampa, com sistema de pressão. Capacidade: 1,8 litros. - Cota 25%	Unidade	3	5	12	6	12	1	4	250	1	5	3	0	50	2
122	78	GARRAFA TERMICA COM TORNEIRA - 6 L	Garrafa térmica com torneira, desmontável para higienização e pés retráteis, com corpo em plástico	Unidade	0	8	38	4	5	5	4	750	0	16	0	0	15	3

			resistente. Capacidade: 6 litros.															
123	78	GARRAFA TERMICA COM TORNEIRA - 6 L	Garrafa térmica com torneira, desmontável para higienização e pés retráteis, com corpo em plástico resistente. Capacidade: 6 litros. - Cota 25%	Unidade	0	2	12	1	1	2	1	250	0	5	0	1	5	1
124	81	JARRA COM TAMPA EM AÇO INOX - 2 LITROS	Jarra e tampa fabricadas em aço inoxidável, capacidade podendo variar em até 0.2 litros para mais.	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	750	0	0	0	0	0	0
125	81	JARRA COM TAMPA EM AÇO INOX - 2 LITROS	Jarra e tampa fabricadas em aço inoxidável, capacidade podendo variar em até 0.2 litros para mais. - Cota 25%	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	250	0	0	0	0	0	0
126	83	JARRA PLASTICA COM TAMPA - 2 L	Jarra plástica com tampa, material atóxico, lisa e sem textura, com bico para servir, transparente, cabo firme. Capacidade: 2 litros.	Unidade	4	29	38	8	9	8	9	4500	0	5	4	0	8	8
127	83	JARRA PLASTICA COM TAMPA - 2 L	Jarra plástica com tampa, material atóxico, lisa e sem textura, com bico para servir, transparente, cabo firme. Capacidade: 2 litros. - Cota 25%	Unidade	1	9	12	2	3	2	3	1500	0	1	1	0	2	2
128	84	JARRA PLÁSTICA GRADUADA COM TAMPA - CAPACIDADE 4 LITROS	Fabricada em material resistente, Incolor e Atóxico. A capacidade da jarra podendo variar em até 300 ml.	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	4500	0	0	0	0	0	0
129	84	JARRA PLÁSTICA GRADUADA COM TAMPA - CAPACIDADE 4 LITROS	Fabricada em material resistente, Incolor e Atóxico. A capacidade da jarra podendo variar em até 300 ml.- Cota 25%	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	1500	0	0	0	0	0	0
130	88	PÁ - TIPO REMO	Produzida em polietileno ou polipropileno, atóxico, resistente a altas temperaturas, na cor branca. Base reta (plana).Cabo de aço inox, polietileno ou polipropileno. Medida mínima (Base + Cabo) de 60 cm.	unidade	0	0	0	0	0	0	0	1180	0	0	0	0	0	0
131	88	PÁ - TIPO REMO	Produzida em polietileno ou polipropileno, atóxico, resistente a altas temperaturas, na cor branca. Base reta (plana).Cabo de aço inox, polietileno ou polipropileno. Medida mínima (Base + Cabo) de 60 cm.- Cota 25%	unidade	0	0	0	0	0	0	0	320	0	0	0	0	0	0
132	90	PANELA DE PRESSAO - 15 LITROS	Em alumínio, linha industrial, resistente, com fechamento externo, com tampa devidamente ajustada a base, contendo válvula para controle da pressão e válvulas de segurança, com cabos e/ou alças confeccionados em baquelite, resistente a alta temperatura. Com capacidade de 15 litros. (O produto não pode desprender resíduos de alumínio).	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	375	0	0	0	0	0	0
133	90	PANELA DE PRESSAO - 15 LITROS	Em alumínio, linha industrial, resistente, com fechamento externo, com tampa devidamente ajustada a base, contendo válvula para controle da pressão e válvulas de segurança, com cabos e/ou alças confeccionados em baquelite, resistente a alta temperatura. Com capacidade de 15 litros. (O produto não pode desprender	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	125	0	0	0	0	0	0

			resíduos de alumínio). - Cota 25%														
134	91	PANELA DE PRESSAO - 3 LITROS	Em alumínio, com fechamento externo, com tampa devidamente ajustável a base, contendo válvula para controle de pressão e válvula de segurança, com cabos ou alças confeccionada em baquelite, resistente a alta temperatura, com capacidade de 3 litros.	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	375	0	0	0	0	0
135	91	PANELA DE PRESSAO - 3 LITROS	Em alumínio, com fechamento externo, com tampa devidamente ajustável a base, contendo válvula para controle de pressão e válvula de segurança, com cabos ou alças confeccionada em baquelite, resistente a alta temperatura, com capacidade de 3 litros. - Cota 25%	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	125	0	0	0	0	0
136	93	PANELA DE PRESSAO - INDUCAO	Panela de pressão para fogão de indução com capacidade de 4 litros até 4,5 litros.	Unidade	0	4	0	0	0	0	0	300	0	0	0	0	0
137	93	PANELA DE PRESSAO - INDUCAO	Panela de pressão para fogão de indução com capacidade de 4 litros até 4,5 litros. - Cota 25%	Unidade	0	1	0	0	1	0	0	100	0	0	0	0	0
138	94	PANELA INOX FUNDO TRIPLA - 1,5 A 2 LITROS	Produzida em aço inox, com fundo triplo (inox, alumínio, inox) em formato de caçarola ou panela com cabo único. Deve vir acompanhada de tampa compatível em aço inox ou vidro, com ajuste ao corpo da panela. Deve apresentar diâmetro de 16cm. Admitindo-se variação de 2cm. Deve apresentar capacidade mínima de 1,5 litros e máxima de 2 litros.	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	1500	0	0	0	0	0
139	94	PANELA INOX FUNDO TRIPLA - 1,5 A 2 LITROS	Produzida em aço inox, com fundo triplo (inox, alumínio, inox) em formato de caçarola ou panela com cabo único. Deve vir acompanhada de tampa compatível em aço inox ou vidro, com ajuste ao corpo da panela. Deve apresentar diâmetro de 16cm. Admitindo-se variação de 2cm. Deve apresentar capacidade mínima de 1,5 litros e máxima de 2 litros. - Cota 25%	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	500	0	0	0	0	0
140	95	PANELA INOX FUNDO TRIPLA - 2,8 A 4 LITROS	Produzida em aço inox, com fundo triplo (inox, alumínio, inox) em formato de caçarola. Deve vir acompanhada de tampa compatível em aço inox ou vidro, com ajuste ao corpo da panela. Deve apresentar diâmetro de 20cm. Admitindo-se variação de 2cm para menos. Deve apresentar capacidade mínima de 2,8 litros e máxima de 4 litros.	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	1640	0	0	0	0	0
141	95	PANELA INOX FUNDO TRIPLA - 2,8 A 4 LITROS	Produzida em aço inox, com fundo triplo (inox, alumínio, inox) em formato de caçarola. Deve vir acompanhada de tampa compatível em aço inox ou vidro, com ajuste ao corpo da panela. Deve apresentar diâmetro	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	360	0	0	0	0	0

			de 20cm. Admitindo-se variação de 2cm para menos. Deve apresentar capacidade mínima de 2,8 litros e máxima de 4 litros. - Cota 25%														
142	109	POTE PLÁSTICO COM TAMPA PARA MANTIMENTOS	Base Redonda ou quadrado na cor branca ou transparente. A tampa deve apresentar boa vedação. O produto deve ser atóxico, resistente, destinado ao uso em micro-ondas e freezer e apresentar capacidade mínima de 7 litros.	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	3750	0	0	0	0	0
143	109	POTE PLÁSTICO COM TAMPA PARA MANTIMENTOS	Base Redonda ou quadrado na cor branca ou transparente. A tampa deve apresentar boa vedação. O produto deve ser atóxico, resistente, destinado ao uso em micro-ondas e freezer e apresentar capacidade mínima de 7 litros. - Cota 25%	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	1250	0	0	0	0	0
144	111	POTE PLÁSTICO RETANGULAR COM TAMPA	O produto deve ser atóxico, para manipulação de alimentos, resistente e apresentar capacidade mínima de armazenamento de 11 litros. Base retangular, na cor branca ou transparente. A tampa deve apresentar boa vedação.	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	3750	0	0	0	0	0
145	111	POTE PLÁSTICO RETANGULAR COM TAMPA	O produto deve ser atóxico, para manipulação de alimentos, resistente e apresentar capacidade mínima de armazenamento de 11 litros. Base retangular, na cor branca ou transparente. A tampa deve apresentar boa vedação. - Cota 25%	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	1250	0	0	0	0	0
146	116	PRATO FUNDO PARA SOPA	Em vidro temperado, redondo, incolor, textura lisa, resistente. Capacidade de 250 ml - podendo variar 50 ml para mais ou para menos. Medidas: entre 19,6 e 22 cm de diâmetro e 3,2 a 3,7 cm de altura, podendo variar de 0,5 cm para mais ou para menos.	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	22500	0	0	0	0	0
147	116	PRATO FUNDO PARA SOPA	Em vidro temperado, redondo, incolor, textura lisa, resistente. Capacidade de 250 ml - podendo variar 50 ml para mais ou para menos. Medidas: entre 19,6 e 22 cm de diâmetro e 3,2 a 3,7 cm de altura, podendo variar de 0,5 cm para mais ou para menos. - Cota 25%	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	7500	0	0	0	0	0
148	118	PRATO RASO PARA LANCHE	Em vidro temperado, resistente, cor cristal (incolor), medindo 19 cm de diâmetro, podendo ter variação de até 0,5cm para mais ou para menos.	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	11250	0	0	0	0	0
149	118	PRATO RASO PARA LANCHE	Em vidro temperado, resistente, cor cristal (incolor), medindo 19 cm de diâmetro, podendo ter variação de até 0,5cm para mais ou para menos. - Cota 25%	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	3750	0	0	0	0	0
150	121	SOCADOR DE FEIJÃO	Em polietileno atóxico, na cor branca, com cabo de aço inox. Resistente. Higiénico. Medidas: comprimento total: mínimo 50cm e máximo 60cm; diâmetro da base de	unidade	0	0	0	0	0	0	0	750	0	0	0	0	0

			8 cm, podendo variar 1 cm para mais ou para menos.															
151	121	SOCADOR DE FEIJÃO	Em polietileno atóxico, na cor branca, com cabo de aço inox. Resistente. Higiénico. Medidas: comprimento total: mínimo 50cm e máximo 60cm; diâmetro da base de 8 cm, podendo variar 1 cm para mais ou para menos. - Cota 25%	unidade	0	0	0	0	0	0	0	250	0	0	0	0	0	0
152	128	TIGELA DE CERÂMICA REDONDA	Em formato redondo, lisa, de coloração única, com capacidade mínima de 300ml, admitindo variação de 150ml para mais, fabricada em material atóxico, resistente à micro-ondas e máquina de lavar louças.	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	45.384	0	0	0	0	0	0
153	128	TIGELA DE CERÂMICA REDONDA	Em formato redondo, lisa, de coloração única, com capacidade mínima de 300ml, admitindo variação de 150ml para mais, fabricada em material atóxico, resistente à micro-ondas e máquina de lavar louças. - Cota 25%	Unidade	0	0	0	0	0	0	0	4.616	0	0	0	0	0	0



Documento assinado eletronicamente por **Silvia Cristina Bello, Diretor (a) Executivo (a)**, em 22/06/2023, às 16:39, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Mafra, Secretário (a)**, em 22/06/2023, às 16:51, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0017385386** e o código CRC **CA010A0F**.

Avenida Hermann August Lepper, 10 - Bairro Saguauçu - CEP 89221-005 - Joinville - SC - [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br)