

EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO 023/2019-PML

A Prefeitura Municipal de Laguna, representada por seu Prefeito Municipal, Mauro Vargas Candemil, residente e domiciliado neste Município, torna público aos interessados que realizará processo licitatório, na modalidade PREGÃO PRESENCIAL, em conformidade com as Leis nº 8666/93 e 10.520/02 e Decretos Municipais nº 1632/2006, 1634/2006 e 4819/2017.

1 - DO OBJETO:

1.1 – A presente licitação tem por objeto O REGISTRO DE PREÇOS para a eventual contratação de empresa para prestação de serviço em fornecimento de alimentação pronta (tipo buffet livre) e marmitas para uso dos Programas da Secretaria de Assistência Social, servidores da Prefeitura e suas autarquias, em conformidade com o estabelecido neste edital e seus anexos.

1.2 - VALOR DE REFERÊNCIA:

O valor de referência para a aquisição do objeto é de R\$ 249.750,00 (duzentos e quarenta e nove mil, setecentos e cinquenta reais)

1.3 MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS DO TIPO MENOR PREÇO GLOBAL.

2 - DA ABERTURA:

DIA E HORA DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO PRESENCIAL - SPPP: às 14:00 horas do dia 21 de maio de 2019 – terça-feira.

LOCAL DA REUNIÃO: Rua Osvaldo Cabral, 140 – centro – segundo andar da antiga sede da CEF – Laguna SC.

Não será aceita, sob qualquer hipótese, a participação de licitante retardatário, considerado aquele que apresentar-se depois de terminado o processo de CREDENCIAMENTO, a cargo do Pregoeiro. No final do credenciamento, como último ato, o pregoeiro solicitará ao secretário que verifique junto ao Protocolo da Prefeitura, a existência de envelopes de licitantes que protocolaram a entrega naquele departamento, credenciados ou não.

3 - DAS ESPECIFICAÇÕES - TERMO DE REFERÊNCIA:

TERMO DE REFERÊNCIA:

Item	Especificação	Und	Qtd Total
01	Fornecimento de almoço e janta (buffet livre)	Refeição	6.000
02	Fornecimento de marmitas	Marmitas	11.500

3.1 CONSIDERAÇÕES GERAIS ACERCA DO ITEM 01

31.1 - Especificações mínimas dos cardápios a serem servidos nas refeições (almoço e janta) na cidade de LAGUNA, se constituirão seguindo os seguintes critérios:

3.1.1.1 - Preparação proteica servida diariamente a cada comensal em buffet livre para cada refeição, na seguinte proporção:

3.1.1.1.1 - Carne bovina (40) quarenta vezes – mês;

3.1.1.1.2 - Carne de ave (40) quarenta vezes – mês;

3.1.1.1.3 - Frutos do mar (20) vinte vezes – mês;

3.1.1.1.4 - Carne suína (20) vinte vezes – mês;

3.1.1.2 – Porções mínimas exigidas nas preparações proteicas a serem servidas:

3.1.1.2.1 - Carnes sem osso (todos os tipos): 80g de produto (in natura);

3.1.1.2.1 - Carnes c/ osso (todos os tipos): 110g de produto (in natura);

EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO 023/2019-PML

3.1.1.3 - Somente poderão ser utilizadas alternadamente pela fornecedora as seguintes carnes:

3.1.1.3.1 - Bovina: contra file, alcatra, coxão mole, tatu ou patinho;

3.1.1.3.2 - Aves: peito, coxa ou sobrecoxa;

3.1.1.3.3 - Frutos do mar: anchova, pescadinha, merluza ou tainha, que deverão ser preparados e servidos somente em filé;

3.1.1.3.4 - Carne suína: pernil ou lombo;

3.1.1.4 - No máximo 25 % (vinte e cinco por cento) das preparações proteicas, poderão ser oferecidas na forma de fritura;

3.1.1.5 - Para o fornecimento de preparações proteica diferentes das citadas, as mesmas deverão ser previamente aprovadas pela Administração;

3.1.1.6 - Arroz parabolizado servido na quantidade de 200g (já preparado) por refeição por pessoa, preparado cozido ou cozido com complemento;

3.1.1.7 - Feijão preto ou vermelho servido na quantidade de 120g (já preparado) por refeição por pessoa, preparado com carne seca ou linguiça defumada (na quantidade de 10% do peso da preparação) e alternando a oferta de feijão preto e vermelho, mantendo igual proporção entre eles;

3.1.1.8 - Macarrão servido na quantidade de 120g (já preparado) por refeição por pessoa, preparado das seguintes maneiras: ao sugo, com manteiga, alho e óleo, com ervas, com bacon, com queijo, com molho branco, com presunto, entre outros.

3.1.1.9 - Deve ser oferecido em cada refeição um tipo de preparação abaixo:

3.1.1.9.1 - Polenta (frita ou cremosa), na quantidade de 120g (já preparada) por refeição por pessoa;

3.1.1.9.2 - Tubérculos (cozido, frito, assado, ensopado, sautê, purê, empanado ou com molho branco), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;

3.1.1.9.3 - Cremes (de milho, espinafre, ervilha, legumes com queijo, legumes), na quantidade de 120g (já preparada) por refeição por pessoa;

3.1.1.9.4 - Legumes /verduras (refogados, gratinados, empanados, sautê, com molho branco), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;

3.1.1.9.5 - Tortas/empadões (de legumes, de ricota, de frango, de carne, de queijo), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;

3.1.1.9.6 - Bolinhos (de arroz, aipim, abóbora, batata, polenta, legumes), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;

3.1.1.9.7 - Para o fornecimento de preparações diferentes das citadas, as mesmas deverão ser previamente aprovadas pelo Gestor do Contrato;

3.1.1.10 - Saladas deverão ser fornecidas em cada refeição, no mínimo 04 (quatro) variedades de salada, observando:

3.1.1.10.1 - Dentre as saladas oferecidas, uma deverá ser cozida, na quantidade de 50g por pessoa por refeição;

3.1.1.10.2 - Dentre as saladas oferecidas, uma deverá ser do tipo folhosa, na quantidade de 30g por pessoa por refeição;

3.1.1.10.3 - Os demais tipos de salada devem ser oferecidos na quantidade de 50g por pessoa por refeição.

3.1.1.10.4 - Deverá ser oferecido na quantidade de duas vezes por semana, salada com molho à base de maionese (industrializada), na quantidade de 100g por pessoa por refeição.

3.1.1.11 - Sobremesa deverá ser oferecida diariamente sobremesa em cada refeição, podendo ser na forma de fruta in natura, sobremesa processada ou doce pronto (tipo rapadura, pé de moleque e outros de no mínimo 20 gramas), alternadamente devendo ser as sobremesas processadas dos seguintes tipos: gelatina, sagu, cremes, pudins ou saladas de frutas, na quantidade de no mínimo 80 gramas por pessoa a cada refeição.

3.1.1.12 - A empresa deve oferecer suco natural ou industrializado:

3.1.1.12.1 - Preparado com água mineral sem gás (mínimo de 300 ml por pessoa);

3.1.1.12.2 - Variação dos sabores diariamente;

EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO 023/2019-PML

3.1.1.13 - Acompanhamentos:

3.1.1.13.1 - Devem ser fornecidas em todas as refeições: farofa (na quantidade de 30 gramas por pessoa), sal, azeite de oliva, vinagre, pimenta, palito de dente e guardanapo de papel;

3.1.1.14 As jantas poderão ser servidas em marmitas, em conformidade com o cardápio acima mencionado, com peso total não inferior a 800 (oitocentos) gramas por unidade, excluindo-se salada que serão retiradas na empresa contratada. Demais Regras:

3.1.1.14.1 As saladas devem ser recepcionadas em ambiente diferente que o restante dos alimentos;

3.1.1.14.2 Farofa deverá ser servido em saquinho (ambiente diferenciado do restante dos alimentos);

3.1.1.14.3 A empresa deve oferecer suco natural ou industrializado preparado com água mineral sem gás (mínimo de 300 ml por pessoa) e com variação dos sabores diariamente.

3.1.1.15 O fornecimento da refeição dar-se-á mediante retirada/servido na empresa contratada, conforme necessidade da Administração, dessa forma, a distância máxima para a localização do estabelecimento é no raio de 6 km do Batalhão de Corpo de Bombeiros de Laguna.

3.2 CONSIDERAÇÕES GERAIS ACERCA DO ITEM 02

3.2.1 – O fornecimento da refeição será realizado pela empresa contratada e entregue nos locais a serem estabelecidos pela administração dentro da municipalidade, conforme sua necessidade. As Refeições deverão ser entregues parceladamente, de segunda-feira a sábado, impreterivelmente no intervalo das 11h30min às 12h00min.

3.2.2 – Para a Secretaria de Obras a quantidade estimada diária é de 45 marmitas que deverão ser entregues diretamente na secretaria de Obras. A Secretaria de Assistência Social e demais entidades solicitarão a contratada com no mínimo 2 horas de antecedência e informarão os endereços para entrega.

3.2.3 - A empresa deve oferecer suco natural ou industrializado preparado com água mineral sem gás (mínimo de 300 ml por pessoa) e com variação dos sabores diariamente;

3.2.4 As refeições terão peso total não inferior a 800 (oitocentos) gramas por unidade, excluindo-se salada;

3.2.5 As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até o seu consumo e as saladas devem ser recepcionadas em ambiente diferente que o restante dos alimentos;

3.2.6 Segue o cardápio, elaborado por nutricionista, que deverá ser respeitado e diante dos seguintes critérios:

3.2.6.1 Arroz parabolizado servido na quantidade de 200g (já preparado) por refeição por marmita, preparado cozido;

3.2.6.2 Feijão preto ou vermelho servido na quantidade de 120g (já preparado) por refeição por marmita;

3.2.6.3- Macarrão quando estiver no cardápio deverá ser servido na quantidade de 120g (já preparado) por marmita;

3.2.6.3- Devem ser fornecidas em todas as refeições: farofa (na quantidade de 30 gramas por pessoa), em saquinho (ambiente diferenciado do restante dos alimentos);

3.2.6.4- Quando o peixe assado estiver selecionado no cardápio, a contratada deverá servir anchova, pescadinha, merluza ou tainha e somente em filé;

3.2.6.5- Segue o cardápio que deverá ser totalmente respeitado:



EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO 023/2019-PML

Cardápio:

Alimento	Quantidade (medida caseira)
Segunda - feira	
Arroz parboilizado	06 colheres de sopa (200 gramas)
Feijão preto	01 concha grande (120 gramas)
Contra filé grelhado	01 unidade média (150g)
Coxa e sobre coxa assada	01 unidade (250 g)
Batata sauté	02 colheres de sopa
Salada de tomate + alface	04 fatias + 03 folhas
Salada de cenoura ralada	02 colheres de sopa
Terça - feira	
Arroz parboilizado	06 colheres de sopa (200 gramas)
Feijão vermelho	01 concha grande (120 gramas)
Carne (patinho) em cubos ao molho vermelho	pedaços (150g)
Filé de frango grelhado	01 unidade média (150g)
Purê de aipim	02 colheres de sopa
Abobora cozida	03 colheres de sopa
Salada de brócolis	04 colheres de sopa
Quarta- feira	
Arroz parboilizado	06 colheres de sopa (200 gramas)
Feijão preto	01 concha grande (120 gramas)
Bife bovino Acebolado (patinho/acém)	01 unidade (200g)
Escondidinho de frango	Recheio (80g de peito de frango)
Salada de pepino +cenoura ralada	05 fatias + 02 colheres de sopa
Salada de repolho roxo	04 colheres de sopa
Quinta-feira	
Arroz parboilizado	06 colheres de sopa (200 gramas)
Feijão preto	01 concha grande (120 gramas)
Filé de peixe assado	01 unidade (150g)
Frango assado	01 unidade média (150g)
Purê de batata	02 colheres de sopa
Cenoura cozida	07 fatias

EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO 023/2019-PML

Salada de rúcula + tomate	05 ramos + 04 fatias
Sexta	
Arroz parboilizado	06 colheres de sopa (200 gramas)
Feijão vermelho	01 concha grande (120 gramas)
Bisteca grelhada	01 unidade media (180g)
Almôndegas (patinho/acém) com molho vermelho	01 unidade (150g)
Macarrão espaguetti	02 pegadores (120 gramas)
Beterraba cozida	03 fatias
Couve-flor	03 ramos

3.2.6.6 Nos sábados, a empresa poderá repetir o cardápio de qualquer dia da semana.

3.2.6.7 Para o fornecimento de preparações diferentes das citadas, as mesmas deverão ser previamente aprovadas pela Administração. A quantidade e pesos das carnes, de forma alguma poderá ser inferior da apresentada no cardápio acima.

3.3 - Especificações mínimas dos gêneros alimentícios utilizados para o preparo das refeições (Item 1 e 2):

3.3.1 - Açúcar branco refinado, de primeira, branco, especial peneirado, isento de fermentações, matéria terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, observando a Legislação: Resolução - RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005. OBS.: não vale prazo de validade da safra e, sim, o do produto, a contar da data de sua fabricação. Marcas referência: Duçula, União, Caravelas ou similar.

3.3.2 - Azeite de oliva tipo extra virgem, de primeira, produto da prensagem a frio da azeitona, acidez máxima de 0,8 g/100g, coloração amarela esverdeado, observando a Legislação: Resolução - RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005. Marcas referência: Carbonell, Ibero, Gallo, Monini e Filippo Berio ou similar.

3.3.3 - Arroz parboilizado, Tipo 1, agulhinha, classe longo fino, constituídos de grãos inteiros, com teor de unidade máxima 15% (g /100 g), isento de sujidades (parasitas, mofo, odores estranhos, substancias nocivas, matérias terrosas) e materiais estranhos, observando a Legislação: Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. Marcas referência: Kiarroz, Fumacense e Ligeyrinho ou similar.

3.3.4 - Extrato de tomate, de 1ª qualidade, concentrado puro (à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente), cor vermelho, cheiro e sabor característico, isento de peles e sementes, observando a Legislação: Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. Marcas referência: Elefante, Jurema, Predilecta ou similar.

3.3.5 - Margarina cremosa com sal, de primeira qualidade, com no mínimo 80% de lipídios, isenta de gorduras trans. A apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis, observando a Legislação: Resolução - RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005, Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Marcas referência: Qualy, Delícia Supreme ou similar.

3.3.6 - Farinha de mandioca de primeira qualidade, torrada, fina, obtido dos processos de ralar e torrar mandioca, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livres de umidade e fragmentos estranhos, observando a Legislação: Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. Marcas referência: Tupã, Helena ou similar.

3.3.7 - Feijão preto, 1º qualidade (tipo 1), novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, isento de material

EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO 023/2019-PML

terroso, sujidades e outras variedades e espécies. registrado no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 e a Resolução 12/78 da CNNPA. Marcas referência: Do Campo, Caldo Bom ou similar.

3.3.8 - Macarrão tipo espaguete ou talharim com ovos, de 1ª qualidade, intacto e hermeticamente vedado, na porção de 80g aproximadamente, de 62g de carboidratos, 8,8g de proteínas e 0,8g de lipídios. Ingredientes: farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais cúrcuma e urucum. contém glúten. as massas ao serem postas na água não devem turvar antes da cocção, não podem estar fermentadas ou rançosas. Devem estar isenta sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, observando a Legislação: Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 e Resolução RDC 12/01. Marcas referência: Parati, Isabela, Galo e Dona Benta ou similar.

3.3.9 - Óleo de soja refinado, de primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado, acidez máxima de 0,6 mg KOH/g, isento de gorduras trans, observando a Legislação: Resolução - RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005. Marcas referência: Soya, Primor, Leve, Liza ou similar.

3.3.10 - Orégano, em folhas desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, observando a Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Marcas de referência: Cheli e Uniagro ou similar.

3.3.11 - Sal refinado, iodado ou iodatado, para consumo doméstico, com granulação uniforme e com cristais brancos, isento de impurezas e umidade, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais iodo de no mínimo 10 mg e no máximo 15 mg de iodo por quilo de acordo com a legislação federal especificada, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Com registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde, observando a Legislação: Resolução - RDC nº 130, de 26 de maio de 2003, Decreto nº 75.697, de 6 de maio de 1975, Resolução - RDC nº 28, de 28 de março de 2000 e Lei nº 6.150, de 3 de dezembro de 1974. Marcas referência: Diana, Lebre, Zizo, Cisne ou similar.

3.3.12 - Suco em pó, sabores (laranja, limão, abacaxi, uva, morango, cajú e maracujá), já adoçado, rendimento de 1 Litro, preparado sólido artificial para refresco de diversos sabores. Devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos insetos, bem como livres de umidade, observando a Legislação: Resolução - RDC nº 39, de 21 de março de 2001. Marcas referência: Tang, MID, Frisco, Camp, Nestlé La Frutta, Nutrinho ou similar.

3.3.13 - Vinagre de álcool, líquido límpido, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas. Marcas referência: Heining, Chemim ou similar.

3.3.14 - Gelatina em pó: Gelatina em pó, açúcar e aromatizantes, nos sabores abacaxi, morango, limão, uva, framboesa, cereja, tutti frutti, pêsego e maracujá. OPCIONAL - Aditivos permitidos pela legislação, assim como corantes nos sabores específicos, e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, que deverão ser declarados no rótulo. Deve ser evitada a utilização do corante artificial amarelo tartrazina (INS 102), vermelho bordeau. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, observando a Legislação: Resolução RDC nº 388 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 ANVISA/MS. Marcas referência: Royal, Qualitá, Sol ou similar.

3.3.15 - Alface, em maços, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

3.3.16 - Alho de primeira qualidade, branco, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

3.3.17 - Banana caturra de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO 023/2019-PML

3.3.18 - Batata lavada de primeira, tipo inglesa, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

3.3.19 - Cebola de primeira, branca, tamanho médio com casca, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

3.3.20 - Cebolinha verde para tempero, em maço, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

3.3.21 - Cenoura extra especial, sem folhas, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

3.3.22 - Laranja pêra de primeira qualidade apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

3.3.23 - Maçã nacional Gala ou Fuji de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

3.3.24 - Repolho verde, de primeira, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

3.3.25 - Salsa verde para tempero, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

3.3.26 - Tomate extra, tipo salada longa vida de primeira, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

3.3.27 - Bacon de primeira qualidade, com fina capa de gordura, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99.

3.3.28 - Carne suína, corte tipo carré, resfriada, de primeira qualidade, cortada unitariamente e embalada em PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99.

3.3.29 - Linguiça suína tipo calabresa. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99.

3.3.30 - Carne bovina, de coxão mole, cortado em bifês, resfriada, de primeira qualidade, sem osso c/ 4% gordura e carimbo SIF. Embalada em PVC, transparente ou saco plástico transparente e segunda embalagem de papel ou papelão, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99.

EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO 023/2019-PML

3.3.31 - Carne defumada de tipo charque, embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99.

3.3.2.32 - Sobrecoxa de frango de primeira qualidade, embalada contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99.

3.3.3 - Os gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições conforme cardápios listados no Item 1 e 2 e que por ventura não estejam listados no Item 3 deverão atender os critérios de qualidade e as legislações específicas existentes para cada gênero.

3.4 - A empresa CONTRATADA, para conferência do gestor do contrato, deverá emitir no que deverá ser anotado em uma planilha diária de conferência, onde deverão constar as seguintes informações mínimas:

3.4.4.1.1 - Data;

3.4.4.1.2 - Posto/graduação e nome do servidor que realizou a refeição (nas refeições realizadas no estabelecimento da contratada) ou relação dos servidores/beneficiários que receberão as marmitas a qual deverá ser exigido do gestor do contrato no momento da entrega;

3.4.4.1.3 - Identificar almoço e janta;

3.4.4.1.4 - Valor da refeição;

3.4.4.1.5. Assinatura.

4 – DAS RESPONSABILIDADES TÉCNICA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO.

O responsável técnico pelo objeto deste edital, acompanhará este procedimento licitatório, estando apto para dirimir as dúvidas e analisará as características técnicas do serviço ofertado na proposta.

Responsável pela fiscalização do objeto	Luciana Fernandes Pereira	Email: lufpereira@hotmail.com
---	---------------------------	----------------------------------

A pregoeira Samantha Claudino Sampaio é responsável para dirimir as dúvidas eventuais deste edital. Para tanto, o interessado deve contatar pelos telefones (48)3644-0832 ou pelo email pmlcompras88@gmail.com.

5 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Este é um processo licitatório por registro de preços e os itens serão adquiridos conforme a necessidade e de acordo com o orçamento.

6- DA IDENTIFICAÇÃO DOS ENVELOPES

O licitante deverá apresentar dois envelopes. O envelope nº 01 – **PROPOSTA** e o envelope nº 02- **HABILITAÇÃO**, identificados conforme:

PREGÃO 023/2019-PML
ENVELOPE Nº 1 – PROPOSTA
RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
ENDEREÇO COMPLETO

PREGÃO Nº 023/2019-PML
ENVELOPE Nº 2 – HABILITAÇÃO
RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
ENDEREÇO COMPLETO

7- DO CREDENCIAMENTO

7.1.1 - O proponente deverá apresentar-se para credenciamento, perante o Pregoeiro, através de um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório (conforme anexo I), venha a responder por seu representado, devendo ainda, no ato de entrega dos envelopes, identificar-se, exibindo a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente. Juntar ao credenciamento fotocópia do documento de identificação (não precisa ser autenticado).

7.1.2- O representante NÃO PROPRIETÁRIO deverá estar devidamente habilitado com os seguintes documentos:

EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO 023/2019-PML

I-Documento de identidade, carteira de motorista ou outro que substitua a carteira de identidade, que possua os dados comuns do representante e sua fotografia (sem autenticação);

II- Procuração de proprietário, sócio ou gerente da empresa representada, devidamente referenciado em contrato social, reconhecida em Cartório, de caráter geral ou específica para o ato licitatório. A procuração isenta a empresa da apresentação do termo de credenciamento. O termo de credenciamento substituirá a Procuração se e somente se vier preenchido e assinado por gerente, sócio ou proprietário, perfeitamente identificado no Contrato Social;

III-Termo de Credenciamento, pode ser utilizado o modelo do ANEXO I, ou substituído por procuração, conforme definido em 7.1.2-II.

IV- Contrato Social original ou ultima alteração, desde que com informações consolidadas, original ou em cópia autenticada.

V - Declaração para Habilitação, dando ciência de que a empresa licitante cumpre plenamente os requisitos de habilitação conforme exigido pelo inciso VII, do art. 4º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, modelo de uso facultativo – Anexo II do Edital.

7.1.3- O representante SÓCIO/PROPRIETÁRIO deverá estar habilitado com os seguintes documentos:

I – Carteira de Identidade, carteira de motorista ou outro que substitua a carteira de identidade, necessariamente com fotografia;

II - Contrato Social, constando perfeitamente a sociedade/propriedade do representante.

III- Declaração para Habilitação, dando ciência de que a empresa licitante cumpre plenamente os requisitos de habilitação conforme exigido pelo inciso VII, do art. 4º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, modelo de uso facultativo – Anexo II do Edital

7.2- Os documentos devem ser originais, cópias autenticadas por tabelião, por servidor reconhecido pela Administração Municipal ou ainda por publicação em órgão da imprensa oficial. A cópia de carteira de identidade não necessitará de autenticação.

7.3- Não será admitida a participação de um mesmo representante para mais de uma empresa licitante.

7.4- Somente poderá participar da fase de lances verbais e demais atos relativos a este pregão, o representante legal do licitante devidamente credenciado.

7.5- SERÃO DESCONSIDERADOS OS DOCUMENTOS DE CREDENCIAMENTO INSERIDOS NOS ENVELOPES DE PROPOSTA E/OU HABILITAÇÃO

7.6- Na hipótese de o representante não possuir os documentos Termo de Credenciamento (anexo I) e Declaração de Regularidade (Anexo II), poderá fazê-lo no ato do Credenciamento. Pede-se entretanto, para maior agilidade, que estes documentos sejam apresentados pelo licitante. Caberá ao pregoeiro, em casos isolados, a autenticação de documentação inerente a este processo licitatório.

7.7- NENHUM DOCUMENTO PRECISARÁ SER REPETIDO EM QUALQUER FASE DESTES PROCESSOS LICITATÓRIOS, APENAS SEUS COMPLEMENTOS, QUANDO NECESSÁRIO.

7.8 A licitante deverá apresentar inicialmente, junto aos demais documentos de credenciamento, Certidão Simplificada expedida pela Junta Comercial para comprovação da condição de **Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte** - se for o caso - na forma do artigo 8º da IN nº 103/2007 do Departamento de registro do Comércio (DNRC) e da Lei Complementar 123/2006, pelo que não o fazendo, não poderá ser beneficiada pela lei referida.

7.9 A licitante que não se fizer representar na sessão pública do pregão, deverá entregar os documentos solicitados, em um terceiro envelope, identificado na face do mesmo o nome da empresa e o número do processo licitatório, contendo os envelopes de proposta e habilitação. Este envelope também conterá os documentos: Contrato Social e Declaração de Habilitação, conforme 7.1.2 IV e V. O não atendimento deste quesito **importará na não aceitação da proposta.**

7.10- Concluída a fase de credenciamento, as licitantes deverão entregar ao Pregoeiro os envelopes da proposta de preços e dos documentos de habilitação, que serão rubricados, não sendo mais aceitas novas propostas.

7.11- Iniciada a sessão pública do pregão, não cabe desistência da proposta.

8- DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

8.1- No envelope lacrado nº 1 – PROPOSTA - deverá conter a proposta, emitida em 1 (uma) via, datilografada ou impressa, datada e assinada, preferencialmente rubricada e paginada (Exemplo: 1/5, 2/5... 5/5) em todas as suas folhas, além dos seguintes elementos necessários à sua elaboração:

a) descrição geral (ou detalhada) quanto ao objeto a ser prestado/fornecido. No anexo III, no campo descrição, enuncie as características técnicas objeto ofertado, a partir de sua ficha técnica. **Não utilize** a expressão **‘De conformidade com o Edital’**.

EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO 023/2019-PML

- b) especificações constantes do presente Edital;
- c) a marca e modelo para cada item cotado, QUANDO PRODUTO. Este quesito não precisará ser identificado por marca se esta for a própria do licitante e quando não existir modelo;
- d) o valor unitário e total, em moeda corrente nacional, em algarismos.
- 8.2-** O prazo de validade comercial da Proposta de Preços é de, no mínimo, sessenta dias corridos, a contar da data de apresentação da proposta.
- 8.3-** Indicar o nome do Banco, número da agência e número da conta bancária através da qual deverá ser processado o pagamento.
- 8.4-** Cada licitante apresentará apenas uma proposta.
- 8.5 -** A proposta apresentada e os lances formulados deverão incluir todas e quaisquer despesas necessárias para o objeto desta licitação, tais como: tributos, encargos e contribuições sociais/fiscais/parafiscais, fretes, seguros e demais despesas inerentes, devendo o preço ofertado corresponder, rigorosamente às especificações do objeto licitado
- 8.6-** O preço ofertado será sempre o preço final, nele devendo estar computadas todas as despesas que incidam sobre o contrato.
- 8.7-** Pequenas falhas ou imperfeições na apresentação das propostas, que não comprometam a legalidade do certame, serão resolvidas pelo Pregoeiro.
- 8.8-** Preferencialmente, e para facilitar o julgamento por parte do Pregoeiro, solicita-se aos licitantes que apresentem suas propostas nos moldes ou o próprio **ANEXO III, em formato RETRATO.**
- 8.9 A Administração também fornecerá arquivo digital para apresentação de proposta no sistema Betha, quando necessário.**

9- DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA HABILITAÇÃO

- 9.1-** O envelope lacrado nº 2 – **HABILITAÇÃO** – deverá conter os documentos relacionados para habilitação (item 10), apresentados em 1 (uma) via autenticada, ou cópia autenticada em cartório ou no setor de Documentação do Município, preferencialmente rubricados e paginados (Exemplo: 1/5, 2/5,....5/5) em todas as folhas.
- 9.2-** Quando o certificado/certidão for emitido por sistema eletrônico, poderá ser apresentado no original ou em fotocópia, mas sua aceitação fica condicionada à verificação da autenticidade pela Internet ou junto ao órgão emissor.
- 9.3-** Documentos matriz/filial: Os documentos apresentados deverão estar em nome do licitante responsável pelo contrato/fornecimento com o número do CNPJ e endereço respectivo:
- 9.4-** Se o licitante responsável pelo contrato/fornecimento for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;
- 9.5-** Se o licitante responsável pelo contrato/fornecimento for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial. Quando houver certidões referentes à arrecadação centralizada, poderá a filial apresentar negativas da matriz, normalmente as da Fazenda Federal, INSS, FGTS e CNDT, conforme acórdão 3056/2008 do TCU.
- 9.6-** Prazo de validade dos documentos:
- 9.6.1- É imprescindível que os documentos estejam dentro do prazo de validade;
- 9.6.2- Os documentos que omitirem o prazo de validade serão considerados como válidos pelo período de 6 (seis) meses, em conformidade com os emitidos pela Fazenda Federal, pelo princípio da analogia, previsto no art. 4º da Lei de Introdução do Código Civil;
- 9.6.3- A documentação exigida deverá ter validade, no mínimo, até a data prevista para a SPPP. Documentação vincenda até a data do contrato deverá ser reapresentada.
- 9.7-** As microempresas e empresas de pequeno porte, beneficiárias do tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, **mesmo que esta presente alguma restrição.**
- 9.7.1- Nesta hipótese, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de cinco dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame na SPPP, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- 9.7.2- A não regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará decadência do direito à contratação.

EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO 023/2019-PML

10- DA HABILITAÇÃO

- Das condições para a participação neste certame:

- a) Poderá participar da presente licitação qualquer empresa que satisfaça as condições estabelecidas neste edital;
- b) Não será admitida a participação dos interessados sob a forma de consórcio;
- c) Estarão impedidas de participar direta ou indiretamente desta licitação:
 - c1) Empresas cujos diretores, gerentes, sócios e responsáveis técnicos sejam servidores, membro efetivo ou substituto da Comissão Permanente de Licitação, bem como Pregoeiro ou membro da Equipe de Apoio;
 - c2) Empresas que estejam em regime de Falência ou Concordata, ou sobre as quais incida proibição legal de contratar com a Administração Pública em geral;
 - c3) Empresas que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública;
 - c4) Empresas suspensas do Cadastro de Fornecedores do Município.
- d) A participação na licitação implica automaticamente na aceitação integral e irretratável dos termos e conteúdos deste edital e seus anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor, e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

10.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA:

Ia - **Sociedades Comerciais em Geral:** contrato social em vigor e última alteração, se houver, devidamente registrados na Junta Comercial do Estado. Se o contrato social for apresentado na fase de credenciamento, não se fará necessário nesta fase;

Ib - **Sociedades Anônimas:** ata da Assembleia Geral que aprovou o estatuto social em vigor e a ata da Assembleia Geral que elegeu seus administradores, comprovadas por meio de publicação legal. Se a ata for apresentada na fase de credenciamento, não se fará necessária nesta fase;

- a) no que couber, os documentos referidos nos incisos Ia e Ib, poderão ser substituídos por Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial do Estado, da sede da empresa;
- b) na apresentação do estatuto ou contrato social em vigor e última alteração, se houver, deverá constar além da denominação social, a identificação do ramo de atividade da empresa, que deverá ser compatível com o objeto licitado.

10.2 - REGULARIDADE FISCAL e ECONÔMICO-FINANCEIRA:

10.2.1- Certidão Negativa de Débitos Municipais, expedida por órgão da Secretaria da Fazenda Municipal.

10.2.2- Certidão Negativa de Débitos Estaduais, expedida por órgão da Secretaria da Fazenda Estadual;

10.2.3- Certidão de Quitação de Tributos e Contribuições Federais, Dívida Ativa e CND do INSS, expedida por órgão da Secretaria da Receita Federal;

10.2.4- Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, fornecido pela Caixa Econômica Federal, de acordo com a Lei nº 8.036, de 11 de maio de 1990.

10.3 – REGULARIDADE TÉCNICA.

10.3.1 – Prova de regularidade com a Vigilância Sanitária.

11 – DOS PROCEDIMENTOS DE RECEBIMENTO DOS ENVELOPES E JULGAMENTO.

11.1 – No dia, hora e local designados neste Edital, serão recebidos os envelopes Proposta e Habilitação, devidamente lacrados.

11.2 – No dia, hora e local designados neste Edital, na presença dos licitantes e demais pessoas presentes ao ato público, o Pregoeiro declarará aberta a SPPP.

11.3 – Em seguida, o Pregoeiro passará ao credenciamento dos licitantes, nos termos do item 7 – Do Credenciamento, devendo providenciar a assinatura dos licitantes credenciados na declaração de que cumprem

EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO 023/2019-PML

as condições de habilitação, conforme subitem 7.1.2 V deste Edital e modelo constante no anexo II e após, encaminhará os envelopes distintos, aos licitantes credenciados para conferência dos lacres e protocolos.

11.4 – Serão abertos primeiramente os envelopes contendo as propostas, ocasião em que será procedida a verificação da sua conformidade com os requisitos estabelecidos neste instrumento.

11.5 – A desclassificação da proposta do licitante importa preclusão do seu direito de participar da fase de lances verbais.

11.6 – **Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta apresentada, ressalvado apenas aquelas destinadas a sanar evidentes erros formais:**

a) serão corrigidos automaticamente pelo Pregoeiro quaisquer erros de soma e/ou multiplicação;

b) a falta de data e/ou rubrica da proposta poderá ser suprida pelo representante legal presente à Sessão do Pregão;

c) falta do CNPJ e/ou endereço completo poderá também ser preenchida pelos dados constantes dos documentos apresentados no envelope nº 2 – Habilitação;

d) item relativo a dados bancários do licitante, não gerarão a sua desclassificação, pois poderão ser preenchidos para a assinatura do contrato;

e) havendo divergência entre os valores unitário e total, prevalecerá o unitário e na divergência entre o valor unitário por extenso e o valor numérico, prevalecerá o menor.

11.7 – As propostas serão encaminhadas aos credenciados para rubrica e conferência.

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

11.9 – No curso da Sessão, dentre as propostas classificadas, o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela poderão fazer lances verbais e sucessivos, até a proclamação do vencedor.

11.10 – Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas no subitem 11.9, poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de três, oferecer novos lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

11.11 - A oferta dos lances deverá ser efetuada considerando o preço global, no momento em que for conferida a palavra ao licitante, na ordem decrescente dos preços.

11.12 – É vedada a oferta de lance com vista ao empate.

11.13 – A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará exclusão do licitante da etapa de lances verbais. Será mantido o último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas.

11.14 – O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pelo Pregoeiro, os licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

11.15 – Encerrada a etapa competitiva de lances e ordenadas as ofertas de acordo com o menor preço apresentado, o Pregoeiro verificará a aceitabilidade do melhor preço ofertado, comparando-o com os preços estimados pela Administração ou com os preços praticados no mercado.

11.16 – Considera-se preço excessivo, para os fins de avaliação da aceitabilidade do preço proposto, aquele que estiver acima do valor estimado pela administração ou do preço praticado no mercado, aferindo-se este através do custo médio praticado pelo mercado, efetuado pela Administração, devidamente atualizado até a data da abertura do envelope **Proposta**, utilizando-se, para o cálculo de atualização, o Índice Geral de Preços de Mercado – IGPM, publicado pela Fundação Getúlio Vargas na ocasião.

11.17 – Sendo aceitável a proposta de menor preço ofertado, o Pregoeiro procederá a abertura do envelope contendo os documentos de “habilitação” do licitante que apresentou a melhor proposta, para verificação do atendimento das condições de habilitação fixadas no item 9 – Da forma de apresentação dos documentos para Habilitação e item nº 10 – Da Habilitação, deste Edital. O pregoeiro, a seu critério, poderá efetuar a análise dos documentos de habilitação ao final da etapa de lances, para o bom andamento da SPPP.

11.18 – Se a oferta não for aceitável por apresentar preço excessivo, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante vencedor, com vista a obter preço melhor.

11.19 – Obtido preço aceitável em decorrência da negociação, proceder-se-á na forma do disposto no subitem 11.17

11.20 – Se a oferta não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO 023/2019-PML

11.21 – Serão inabilitados os licitantes que não apresentarem a documentação em situação regular, conforme estabelecido no item 8 – DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA HABILITAÇÃO - e item 10 – Habilitação, deste Edital.

11.22 – O Pregoeiro manterá em seu poder os envelopes nº 2 – Habilitação, apresentados pelos demais licitantes, até a entrega definitiva do objeto licitado. Após, inutilizará os mesmos.

11.23 – Da Sessão Pública será lavrada ata circunstanciada, devendo ser assinada pelo Pregoeiro e por todos os licitantes presentes.

12 - ADJUDICAÇÃO

12.1 – No julgamento das propostas, será considerada vencedora, a de menor **preço POR GLOBAL**, desde que atendidas as de habilitação e especificações constantes deste Edital.

12.2 – Após a declaração do vencedor da licitação, não havendo manifestação dos licitantes quanto à intenção de interposição de recurso estes serão analisados pelo responsável técnico, que exarará parecer e solicitará informações se necessário. Após a análise e a aprovação, o Pregoeiro concluirá o ato adjudicatório e após, o submeterá à apreciação da Procuradoria de Licitações, Compras, Contratos e Convênios que o encaminhará para a homologação do processo ao Prefeito Municipal.

12.3 – No caso de interposição de recursos, proceder-se-á como adiante.

13- DA IMPUGNAÇÃO E DO RECURSO ADMINISTRATIVO

13.1- Qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimento, providências ou impugnar os termos do presente Edital, por irregularidade, protocolando o pedido até cinco dias úteis antes da data fixada para a realização do Pregão.

13.2- Em se tratando de licitante, o prazo para impugnação é de até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a SPPP. Sendo intempestiva, a comunicação do suposto vício não suspenderá o curso do certame.

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

13.4 – Os recursos interpostos às decisões proferidas pelo Pregoeiro serão conhecidos nos termos do inciso XVIII, do art. 4º da Lei nº 10.520, de 17/7/2002, se dirigidos diretamente ao Prefeito Municipal, autuados pela empresa no Setor de Protocolo da Prefeitura de Laguna no endereço já descrito.

13.5 – Os recursos serão recebidos pelo Pregoeiro, o qual poderá reconsiderar ou não sua decisão em 5 (cinco) dias úteis e encaminhá-los devidamente informados à autoridade competente, para apreciação e decisão, no mesmo prazo.

13.6 – O acolhimento dos recursos importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.7 – Da aplicação das penalidades previstas neste Edital e na minuta contratual, caberá recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis a partir da data da intimação.

14 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1 – Ficarão impedidas de licitar e contratar com o Município de Laguna, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, as licitantes que:

I – ensejarem o retardamento da execução do objeto deste Pregão;

II – não mantiverem a proposta, injustificadamente;

III – comportar-se de modo inidôneo;

IV – fizerem declaração falsa;

V – cometerem fraude fiscal;

VI – falharem ou fraudarem na execução do contrato.

14.2 – Pelos motivos que seguem, principalmente, os licitantes vencedores estarão sujeitos às penalidades tratadas na condição anterior:

I – pelo fornecimento de material em desconformidade com o especificado e aceito;

II – pela não substituição, no prazo estipulado, dos produtos recusados;

EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO 023/2019-PML

III – pelo descumprimento dos prazos e condições previstos neste Pregão.

14.3 – Além das penalidades citadas, as licitantes vencedoras ficarão sujeitas, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores deste Município, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV, da Lei 8.666/93.

14.4 – Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração deste Município, em relação a um dos motivos mencionados no subitem 13.2, os licitantes vencedores ficarão isentos das penalidades mencionadas.

14.5 – As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com Município de Laguna, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas aos licitantes vencedores juntamente com as de multa prevista no contrato.

14.6 – A recusa injustificada dos adjudicatários em assinarem o contrato, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis da notificação, implicará na multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação.

14.7 – Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Pregão, o município poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao licitante vencedor, a sanção prevista no subitem 17.2 deste edital e as sanções previstas no art. 87 da Lei 8.666/93 e minuta contratual em anexo.

15 - DAS RESPONSABILIDADES DO CONTRATADO

15.1 – Os licitantes vencedores ficarão obrigados a:

15.1.1 – Fornecerem os produtos/serviços nas condições, no preço e no prazo estipulados na proposta;

15.1.2 – Entregarem os produtos/serviços em conformidade com o solicitado na minuta contratual, sem que isso implique acréscimo no preço constante da proposta;

Obs.:

a) recebidos os produtos/serviços, estes serão conferidos pelo setor competente, que atestará a regularidade dos mesmos. Se constatada qualquer irregularidade, a empresa deverá substituí-lo(s), em conformidade com o disposto na minuta contratual;

b) estando em mora os licitantes vencedores, o prazo para substituição dos produtos, de que trata a alínea “a”, não interromperá a multa por atraso prevista na minuta contratual.

15.1.3 – Manterem durante a execução do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

15.1.4 – Não transferirem a terceiros, no todo ou em parte, o objeto da presente licitação, sem prévia anuência da Administração.

15.1.5 – Demais responsabilidades definidas na minuta contratual em anexo.

15.2 – É vedada, sob qualquer condição, a subcontratação de qualquer serviço ou produto constante do presente edital.

16 - DO PRAZO, PAGAMENTO E LOCAL DE ENTREGA

16.1 – Para o item 1: Os produtos serão retirados pela contratante todos os dias da semana no horário compreendido entre 11:00h e 14:00 h, para o almoço e entre 18:00h e 20:45h, para a janta.

16.2 – Para o item 2: O fornecimento da refeição será realizado pela empresa contratada e entregue nos locais a serem estabelecidos pela administração dentro da municipalidade, conforme sua necessidade. As Refeições deverão ser entregues parceladamente, de segunda-feira a sábado, impreterivelmente no intervalo das 11h30min às 12h00min.

16.3 – O pagamento será realizado, 15 dias após o recebimento da Nota Fiscal, após a apresentação pela CONTRATADA dos seguintes documentos:

16.1 Nota fiscal devidamente certificada pelo gestor do contrato

16.2 Planilha diária de conferência

16.4 Este é um processo multientidades e para cada entidade o fornecedor emitirá nota fiscal dos produtos fornecidos

17 – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO 023/2019-PML

17.1 - As obrigações decorrentes deste PREGÃO, consubstanciar-se-ão em Ata de Registro de Preços, cuja minuta consta do Anexo IV.

17.2 - Homologado o resultado da licitação, será (ão) encaminhada (s) à (s) licitante (s) vencedora (s) a Ata de Registro de Preços para que seja (m) assinada (s) no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do seu recebimento, podendo ser mediante aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, sob pena de decair do direito à futura contratação, sem prejuízo das penalidades previstas neste Edital.

17.3 - A ata de registro de preços deverá ser assinada pelo representante legal da adjudicatária (diretor, sócio da empresa ou procurador), mediante apresentação do contrato social e, na hipótese de nomeação de procurador, também de procuração e cédula de identidade do representante.

17.4 - A critério da administração, o prazo para assinatura da ata poderá ser prorrogado uma vez, desde que haja tempestiva e formal solicitação da adjudicatária.

17.5 - A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, nem aquisição dos produtos, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

17.6 - As partes poderão firmar contratos de fornecimento, para as secretarias, autarquias e fundações, que sujeitar-se-ão às condições previstas na lei 8666/93.

18- DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS DO PROPONENTE

18.1 - O proponente terá o seu registro de preços cancelado por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa:

18.1.1 - A pedido, quando:

- a) Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;
- b) O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexecutável em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo do serviço.

18.1.2 - Por iniciativa da Administração, quando o fornecedor:

- a) Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- b) Perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;
- c) Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;
- d) Não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;
- e) Não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes da Ata de Registro de Preços;
- f) Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preço ou nos pedidos dela decorrentes.

18.2 - Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a Administração fará a devida atualização na Ata de Registro de Preços e informará aos proponentes a nova ordem de registro.

19- DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1 – Nenhuma indenização será devida aos licitantes por apresentarem documentação e/ou elaborarem proposta relativa ao presente PREGÃO.

19.2 – O objeto deste PREGÃO poderá sofrer acréscimos ou supressões, em conformidade com o art. 65 da Lei n. 8.666/1993.

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

EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO 023/2019-PML

- 19.4 – A Administração reserva-se o direito de filmar e/ou gravar as Sessões e utilizar este meio como prova.
- 19.5 – Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.
- 19.6 – Só se iniciam e vencem os prazos referidos no subitem 19.5 em dia de expediente normal na Administração Municipal.
- 19.7 - A qualquer tempo, antes da data fixada para a apresentação das propostas, poderá o Pregoeiro, se necessário, modificar este edital, hipótese em que deverá proceder à divulgação, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- 19.8 - Os encargos de natureza tributária, social e parafiscal são da exclusiva responsabilidade da empresa a ser contratada.
- 19.9 - É facultada, ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório, desde que não implique em inclusão de documento ou informação que deveria constar, originariamente, da proposta.
- 19.10 - O Pregoeiro poderá, em qualquer fase da licitação, suspender os trabalhos, devendo promover o registro da suspensão e a convocação para a continuidade dos trabalhos.
- 19.11 - O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar falhas meramente formais constantes da documentação e proposta, desde que não comprometam a lisura do procedimento ou contrariem a legislação pertinente.
- 19.12 - As informações e esclarecimentos necessários ao perfeito conhecimento do objeto desta licitação serão prestados, pela Pregoeira, de segunda à sexta-feira, na Rua Osvaldo Cabral 140, Centro, Laguna SC, ou pelos telefone (48) 3644-0832, e-mail pmlcompras88@gmail.com
- 19.13 - Os casos omissos serão dirimidos pelo Pregoeiro, com observância da legislação em vigor.
- 19.14 – São partes integrantes deste Edital:
- ANEXO I** – Modelo de Credenciamento
- ANEXO II** – Modelo de Declaração de Regularidade Fiscal e demais obrigações habilitatórias;
- ANEXO III** – Modelo de Proposta.
- ANEXO IV** – Minuta da Ata de registro de preços e contrato.

Laguna, 07 de maio de 2019.
Mauro Vargas Candemil
Prefeito Municipal

EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO 023/2019-PML

ANEXO I

PREGÃO PRESENCIAL Nº 023/2019-PML

TERMO DE CREDENCIAMENTO

(A SER APRESENTADO FORA DOS DEMAIS ENVELOPES DE PROPOSTA E HABILITAÇÃO.)

Por este instrumento solicitamos o credenciamento da empresa
....., CNPJ..... para
participar da licitação acima referenciada, neste evento representada por
(nome).....- CPF
..... e procuração anexa, na qualidade de REPRESENTANTE LEGAL,
outorgando-lhe poderes para pronunciar-se em nome da outorgante, visando formular propostas e lances
verbais, negociar preços, declarar a intenção de interposição de recurso, renunciar ao direito de interpor recursos
e praticar todos os demais atos inerentes ao certame.

Laguna, XX de XXXXX de 2019.

Nome\ CPF

O conjunto de documentos referenciado abaixo é necessário para o primeiro ato do pregão – o credenciamento, juntamente com o documento do anexo II. Será apresentado diretamente a pregoeiro. Atente para o documento do ato constitutivo, que muitos licitantes ESQUECEM no envelope de Habilitação (que não poderá ser aberto em nenhuma hipótese).

Todos os documentos originais ou autenticados.

OBS.: Documentos a serem apresentados juntamente a este:

identidade

o registro comercial ou o ato constitutivo (estatuto ou contrato social em vigor);
em se tratando de não proprietário: procuração. Este documento substitui a procuração se e somente se vier assinado por proprietário ou sócio, devidamente identificado no contrato social. Este documento NÃO SERÁ NECESSÁRIO se for apresentada Procuração.

(RETIRE DO SEU TEXTO AS EXPRESSÕES EM VERMELHO)

EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO 023/2019-PML

ANEXO II

PREGÃO PRESENCIAL Nº 023/2019-PML

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO EDITAL, ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO E ENQUADRAMENTO

A Empresa.....
CNPJ n.º com sede à
Rua.....

....., declara, sob as penas da lei, que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos à sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores. Declara, ainda, o pleno conhecimento e aceitação às exigências do edital de licitação; e mais:

(nas assertivas a seguir, retire aquelas em que sua empresa NÃO se enquadra.)

Para os fins do tratamento diferenciado e favorecido de que cogita a Lei Complementar nº 123/06, declaramos:

- Que não possuímos a condição de microempresa, nem a de empresa de pequeno porte.
- Que estamos enquadrados, na data designada para o início da sessão pública, na condição de **microempresa** e que não estamos incurso nas vedações a que se reporta o §4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06.
- Que estamos enquadrados, na data designada para o início da sessão pública, na condição de empresa de **pequeno porte** e que não estamos incurso nas vedações a que se reporta o §4º do art. 3º da Lei complementar nº 123/06.

No que concerne ao conhecimento e atendimento às exigências de habilitação, declaramos:

- Encontra-se em situação regular perante as Fazendas Nacional, Estadual e Municipal, a Seguridade Social (FGTS e INSS), bem como atende a todas as demais exigências de habilitação exigidas..
- Declara que não possui agente público em cargo de confiança no Município de Laguna em seu quadro de funcionários e colaboradores contratados.
- para os efeitos do §1º do art. 43 da Lei complementar nº 123/06, **haver restrição** na comprovação da nossa regularidade fiscal, a cuja regularização procederemos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento da declaração do vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, cientes de que a não-regularização da documentação, no prazo previsto implicará decadência do direito à contratação.

Laguna/SC, ____ de _____ de 2019.

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

(RETIRE DO SEU TEXTO AS EXPRESSÕES EM VERMELHO)

EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO 023/2019-PML

ANEXO III

PREGÃO PRESENCIAL Nº 023/2019-PML

MODELO – PROPOSTA COMERCIAL

EMPRESA:	
ENDEREÇO: RUA/NÚMERO/BAIRRO	
CIDADE /ESTADO/CEP	
FONE/FAX EMPRESA	NOME REPRESENTANTE
CNPJ EMPRESA	CPF REPRESENTANTE
E-MAIL EMPRESA	FONE/FAX REPRESENTANTE
CONTA BANCÁRIA: BANCO/AGÊNCIA/CONTA	E-MAIL REPRESENTANTE

A presente proposta tem como objeto, O REGISTRO DE PREÇOS para a eventual prestação de serviço em fornecimento de alimentação pronta (tipo buffet livre) e marmitas para uso dos Programas da Secretaria de Assistência Social, servidores da Prefeitura e suas autarquias, com os itens abaixo discriminados e demais especificações constantes do edital do Pregão nº 023/2019-PML, conforme descrito no objeto e no Termo de Referência.

(Descreva os produtos abaixo conforme as características que sua empresa vai oferecer. **NÃO UTILIZE A EXPRESSÃO “ DE ACORDO COM O EDITAL”**)

Item	Especificação	Und	Qtd Total	Preço unitário	Preço total
01	Fornecimento de almoço e janta (buffet livre)	Refeição	6.000		
02	Fornecimento de marmitas	Marmitas	11.500		

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias as contar da entrega dos envelopes.

Concordo com todas as exigências do Edital. _____

Nome completo e Assinatura do responsável legal e carimbo da Empresa - LOCAL e DATA

Observação: Este documento é necessário para a segunda fase do pregão – a Análise das Propostas e a Etapa de Lances. Este documento estará contido no Envelope de Propostas juntamente com toda a documentação acessória dos itens ofertados, se pedidos no Edital.

(RETIRE DO SEU TEXTO AS EXPRESSÕES EM VERMELHO)

EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO 023/2019-PML

ANEXO IV

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS XXX/2019.

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE LAGUNA E A EMPRESA XXXXX, TENDO COMO OBJETO O REGISTRO DE PREÇOS PARA A EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO EM FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PRONTA (TIPO BUFFET LIVRE) E MARMITAS PARA USO DOS PROGRAMAS DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, SERVIDORES DA PREFEITURA E SUAS AUTARQUIAS.

PREÂMBULO

Pela presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, de um lado o Município de Laguna, inscrita no CNPJ sob nº 82.928.706/0001-82, com sede à Rua Osvaldo Cabral – 140- Centro, neste ato representada pelo Prefeito Municipal, Mauro Vargas Candemil, doravante denominado MUNICÍPIO, e de outro a(s) empresa(s), inscrita no CNPJ sob nº, com se de à, neste ato representada pelo seu Sr....., RG CPF, cujo (s) preço (s) foi (ram) registrado (s) através do Pregão Presencial para Registro de Preços nº 00x/2019, doravante denominado COMPROMITENTE, resolvem registrar os preços, com integral observância da Lei nº 8.666/93 e alterações, mediante cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Descrição

1.1.1. O objeto desta ATA é **REGISTRO DE PREÇOS** para a eventual prestação de serviço em fornecimento de alimentação pronta (tipo buffet livre) e marmitas para uso dos Programas da Secretaria de Assistência Social, servidores da Prefeitura e suas autarquias, **definidos no termo de referência do edital e especificidades das propostas vencedoras.**

1.1.2. As quantidades dos itens com preços registrados são estimativas de contratação durante a vigência da Ata de Registro de Preços, não estando a Administração obrigada a contratar em sua totalidade. Trata-se, pois, de faculdade da Administração Municipal contratar ou não, ou ainda, contratar maior quantidade, se houver necessidade.

CLÁUSULA SEGUNDA – VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá validade por 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA SOLICITAÇÃO DO OBJETO

3.1. Da utilização:

3.1.1. A contratação juntamente ao (s) fornecedor (es) registrado (s) será formalizada pelo Município por intermédio de contrato ou equivalente, com a consequente emissão da nota de empenho;

- a) Cada contrato deverá conter, no mínimo:
- b) Número do Pregão e da Ata de Registros de Preços;
- c) As especificações e quantidades do objeto pretendido;
- d) O preço registrado, que deverá ser respeitado pelo fornecedor;
- e) A dotação orçamentária que dará cobertura à despesa;
- f) A destinação do objeto adquirido.

3.1.2. O Contrato poderá ser substituído por outros instrumentos hábeis, na forma prevista no art. 62 da Lei 8.666/93

CLÁUSULA QUARTA – CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. O fornecimento de materiais deverá ser efetuado em conformidade como Termo de Referência, constante no anexo I do edital, o qual integra a presente Ata em todos os seus termos;

4.2. Verificada qualquer irregularidade no cumprimento ou a sua complementação não eximem o MUNICÍPIO de aplicar penalidades por descumprimento da obrigação, previstas no edital.

CLÁUSULA QUINTA – DOS PREÇOS

5.1. Os preços registrados são os constantes da planilha a seguir:

Item	Especificação	Und	Qtd Total	Preço unitário	Preço total
01	Fornecimento de almoço e janta (buffet livre)	Refeição	6.000		
02	Fornecimento de marmitas	Marmitas	11.500		

EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO 023/2019-PML

...

CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1. Para o item 1: Os produtos serão retirados pela contratante todos os dias da semana no horário compreendido entre 11:00h e 14:00 h, para o almoço e entre 18:00h e 20:45h, para a janta

6.2 – Para o item 2: O fornecimento da refeição será realizado pela empresa contratada e entregue nos locais a serem estabelecidos pela administração dentro da municipalidade, conforme sua necessidade. As Refeições deverão ser entregues parceladamente, de segunda-feira a sábado, impreterivelmente no intervalo das 11h30min às 12h00min.

6.3 – O pagamento será realizado, 15 dias após o recebimento da Nota Fiscal, após a apresentação pela CONTRATADA dos seguintes documentos:

16.1 Nota fiscal devidamente certificada pelo gestor do contrato

16.2 Planilha diária de conferência

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES

7.1 DA CONTRATADA:

7.1.1. Fornecer, no ato do recebimento de créditos relativos ao fornecimento de materiais, prova de regularidade relativa à Seguridade Social - INSS e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF/FGTS;

7.1.2. Manter as mesmas condições de habilitação, verificadas quando da abertura das propostas;

7.1.3. Arcar com o pagamento de todos os tributos e encargos que incidam sobre o material fornecido, bem como pelo seu transporte e demais encargos até o local determinado para sua entrega.

7.2. DO MUNICÍPIO:

7.2.1. Promover o apontamento do fornecimento do material, bem como efetuar os pagamentos devidos, nos prazos determinados.

CLÁUSULA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO

8.1. O **MUNICÍPIO** terá o direito de fiscalizar, direta ou indiretamente, a entrega do objeto, devendo as **COMPROMITENTES** facilitar a fiscalização, a qual não diminuirá ou atenuará a responsabilidade das **COMPROMITENTES** em relação ao acordado nesta **Ata**.

8.2. Verificada qualquer irregularidade no fornecimento do objeto ou inadimplemento com quaisquer outras obrigações desta **Ata**, o **MUNICÍPIO**, mediante notificação, por escrito, às **COMPROMITENTES**, poderá exigir a retificação de tal defeito, irregularidade ou inadimplemento. Caso estes não sejam prontamente sanados pelas **COMPROMITENTES**, dentro do prazo fixado na notificação, o **MUNICÍPIO** poderá suspender, a risco e responsabilidade das **COMPROMITENTES**, ficando a mesma sujeita a todas as penalidades previstas nesta **Ata**, sem prejuízo do direito do **MUNICÍPIO** de rescindir o presente.

CLÁUSULA NONA – DA ALTERAÇÃO E RESCISÃO DA ATA

9.1. A Ata de Registro de Preços somente poderá ser alterada nas hipóteses e forma estabelecidas na lei 8666/93.

9.2. A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, em relação a cada **COMPROMITENTE**, no caso de:

9.2.1. O preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso;

9.2.2. Persistência das infrações após a aplicação de multas previstas na cláusula décima;

9.2.3. Interesse público, devidamente motivado e justificado pela Administração;

9.2.4. Demais hipóteses previstas no Artigo 78, da Lei 8.666/93, bem como desta Ata;

9.2.5. Liquidação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, ou falência da **COMPROMITENTE**;

9.2.6. Inobservância da boa técnica na execução dos serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS PENALIDADES

10.1 Os casos de inexecução do objeto deste edital, erro de execução, execução imperfeita, atraso injustificado e inadimplemento contratual, sujeitará o proponente contratado às penalidades previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/02, além das previstas na Lei 8.666/93, de aplicação subsidiária, das quais se destacam:

a) rescisão/cancelamento unilateral da Ata de Registro de Preços;

b) impedimento de participar de licitações com o Município, no prazo de até 05 (cinco) anos;

EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO 023/2019-PML

c) cancelamento do registro do sistema de cadastro a que se refere o inciso XIV do artigo 4º da Lei nº 10.520/02, no prazo de até 05 (cinco) anos.

d) multa de 0,50% (meio ponto percentual) do valor do contrato, por dia útil de atraso injustificado na execução do mesmo, observado o prazo máximo de 10 (dez) dias úteis;

e) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da Ata de Registro de Preços, pela recusa injustificada do adjudicatário em assiná-la, ou sobre o valor na nota de empenho correspondente à parte não cumprida ou da totalidade do fornecimento ou serviço não executado pelo fornecedor;

f) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Municipal.

10.2 Os valores das multas aplicadas previstas nas alíneas do item anterior poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela Administração.

10.3 Da aplicação das penas caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação, o qual deverá ser apresentado no mesmo local.

10.4 O recurso ou o pedido de reconsideração relativos às penalidades acima dispostas será dirigido à autoridade que praticou o ato, o qual decidirá o recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis e o pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO FORO

11.1. As questões relacionadas com o cumprimento da presente Ata serão dirimidas no Foro da Comarca de Laguna-SC.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. O vencimento da validade da Ata de Registro de Preços não cessa a obrigação das COMPROMITENTES de cumprir os Contratos firmados até a data de vencimento da mesma.

12.2. A Administração não se obriga a utilizar a Ata de Registro de Preços, se durante a sua vigência, constatar que os preços registrados estiverem superiores aos praticados no mercado, nas mesmas especificações e condições a Ata de Registro de Preços ou se deles não necessitar.

12.3. Todos os prazos constantes em cada termo contratual serão em dias corridos, e em sua contagem excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o dia do vencimento.

12.4. A despesa com a contratação correrá à conta da dotação de cada unidade requisitante.

12.5. Fazem parte integrante desta Ata, independentemente de transcrição, as condições estabelecidas no edital e as normas contidas na Lei 8.666/93.

E, por estarem justas e concordes, firmam a presente Ata, em 03 (três) vias, perante as testemunhas abaixo indicadas, para todos os fins e efeitos de direito.

Laguna, xx de xxxxxxxx de 2019.

Mauro Vargas Candemil
Prefeito Municipal

Testemunha
CPF

Contratada

Empresa XXX - CNPJ

Testemunha
CPF

VISTO GUSTAVO HENRIQUE
OAB 19.478
Procurador de Licitações e Contratos

EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO 023/2019-PML

MINUTA CONTRATUAL

**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICIPIO DE LAGUNA**

CONTRATO No. XXX/2019-PML.

TERMO DE CONTRATO CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO EM FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PRONTA (TIPO BUFFET LIVRE) E MARMITAS PARA USO DOS PROGRAMAS DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, SERVIDORES DA PREFEITURA E SUAS AUTARQUIAS, QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE LAGUNA, E DE OUTRO LADO A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, em conformidade com as Leis nº 8666/93 e suas alterações, 10.520 e suas alterações posteriores e Decretos Municipais nº 1632/2006, 1634/2006 e 4819/2017.

Cláusula Primeira

Preambulo

1. CONTRATANTE: A PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGUNA, localizada sito na Rua Osvaldo Cabral 140, Centro, Laguna SC, inscrita no Cadastro Geral de Contribuintes/MF sob o Nº. 82.928.706/0001-82, neste ato representado pelo Sr. MAURO VARGAS CANDEMIL, Prefeito Municipal, ora denominado **CONTRATANTE**.

2. CONTRATADA: A Empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, estabelecida na Rua **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CGC/MF sob o No**XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, ora denominada **CONTRATADA**, representada neste ato pelo Sr. **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**.

3. ADJUDICAÇÃO: O presente contrato decorre do Processo Licitatório Nº 0023/2019-PML, **homologado em XX/XX/2019**, que passa a integrar este contrato independentemente de transcrição, juntamente com a proposta da **CONTRATADA**.

Cláusula Segunda

1 Do Objeto: Constitui objeto do presente contrato, o fornecimento de materiais/serviços conforme proposta comercial do contratado, cujas quantidades, especificações e marcas estão descritas como segue:

Item	Especificação	Und	Qtd Total	Preço unitário	Preço total
01	Fornecimento de almoço e janta (buffet livre)	Refeição	6.000		
02	Fornecimento de marmitas	Marmitas	11.500		

.....
(assegurar que o preço total é o produto do preço unitário e a quantidade)

1.1. A contratada obriga-se a aceitar as mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões até o limite fixado no parágrafo 1º, do artigo 65, da Lei No. 8.666/93.

Cláusula Terceira

Do Prazo, Condições e Local de Entrega

3.1 – Para o item 1: Os produtos serão retirados pela contratante todos os dias da semana no horário compreendido entre 11:00h e 14:00 h, para o almoço e entre 18:00h e 20:45h, para a janta

3.2 – Para o item 2: O fornecimento da refeição será realizado pela empresa contratada e entregue nos locais a serem estabelecidos pela administração dentro da municipalidade, conforme sua necessidade. As Refeições deverão ser entregues parceladamente, de segunda-feira a sábado, impreterivelmente no intervalo das 11h30min às 12h00min.

EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO 023/2019-PML

Cláusula Quarta

Da Aceitação e do Controle de Qualidade

4.1 Os materiais somente serão considerados devidamente aceitos após aprovados pelo órgão competente da Secretaria, com base nas exigências previstas no Edital e de acordo com a proposta da CONTRATADA, que independentemente de transcrição fazem parte integrante deste Termo Contratual.

4.2. Se o material/serviço for rejeitado deverá ser pronta e imediatamente substituído pela CONTRATADA, dentro das especificações, qualidade e quantidade exigidas, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, independente de qualquer circunstância.

Cláusula Quinta

Da vigência do contrato

5.1 O período de vigência do presente contrato será a partir da data de sua assinatura até, podendo ser prorrogado caso haja interesse das partes, mediante termo aditivo, na forma e prazo estabelecidos na lei vigente.

Cláusula Sexta

Do Preço

6.1 Os preços especificados, serão absolutamente líquidos, já com todas as despesas com impostos, taxas, frete, transporte, seguro, etc.

6.2 É vedada à CONTRATADA pleitear qualquer adicional de preços por faltas ou omissões que porventura venham a ser contratadas em sua proposta ou ainda decorrentes das variações das quantidades previstas no parágrafo 1º do Artigo 65 da Lei nº 8.666/93.

Cláusula Sétima

Da Forma e Condições de Pagamento

7.1. – O pagamento será realizado, 15 dias após o recebimento da Nota Fiscal, após a apresentação pela CONTRATADA dos seguintes documentos:

7.1.1 Nota fiscal devidamente certificada pelo gestor do contrato

7.1.2 Planilha diária de conferência

7.1.1.O prazo de pagamento previsto no item acima, só vencerá em dia de expediente normal na cidade de Laguna-SC, postergando-se, em caso negativo, para o 1º (primeiro) dia útil subsequente.

7.2. Nenhum pagamento será efetuado pelo CONTRATANTE, sem que a CONTRATADA exiba, nas datas de liquidação, o CND do INSS e o CRS do FGTS, devidamente atualizados.

7.3. Os quantitativos dos materiais determinados na cláusula segunda, para efeito de pagamento, deverão ser considerados apenas como previstos, não importando em obrigação do CONTRATANTE, de autorizar seu fornecimento integral, respeitados os limites de acréscimo e/ou supressão previstos no artigo 65, parágrafo 1º, da Lei Nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

Clausula Oitava

Do Reajuste de Preço

8.1. 1. Os preços propostos serão irremediáveis consoante dispõe o parágrafo 1o., do artigo 2o., da Lei Nº 10.192, de 14 de fevereiro de 2001.

Cláusula Nona

Da Dotação Orçamentária

9.1. A despesa do objeto deste contrato correrá pela seguinte dotação orçamentária :

Cod Red	Unid Orç	Proj/Ati v	Elemento Despesa	Secretaria	Valor	Pregão
---------	----------	------------	------------------	------------	-------	--------

Cláusula Décima

Do Valor

10.1 O valor global estimado deste contrato é de : R\$ XXXXXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX).

Cláusula Décima Primeira

Da Execução

EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO 023/2019-PML

11.1. Este Termo Contratual deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas elencadas e as normas da Lei, respondendo cada uma pelas conseqüências de sua inexecução total ou parcial.

11.2. A **CONTRATADA** é responsável pelos danos causados diretamente à **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

Cláusula Décima Segunda

Dia Alteração Contratual

12.1 Este contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nos seguintes casos:

12.2 Unilateralmente pela **CONTRATANTE**

- a) quando houver modificação dos serviços ou das especificações, para melhor adequação aos seus objetivos;
- b) quando necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, nos limites permitidos no Parágrafo 1o. do Artigo 65 da Lei No. 8.666.

12.3. Por acordo das partes:

- a) quando conveniente a substituição da garantia de execução;
- b) quando necessária a modificação do regime de execução do serviço, bem como do modo de fornecimento, em face de verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários;
- c) quando necessária a modificação da forma de pagamento, por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado, vedada a antecipação do pagamento com relação ao cronograma financeiro fixado sem a correspondente contraprestação do serviço.

12.4 A **CONTRATADA** fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, respeitando os termos do Parágrafo 1o. do Artigo 65 da Lei No. 8.666/93.

Cláusula Décima - Terceira

Das Penalidades

13.1 Em caso de inexecução parcial ou total das condições estabelecidas neste Contrato, erros de execução, mora na entrega dos serviços ou produtos, a **CONTRATANTE** poderá, garantida a prévia defesa, aplicar a **CONTRATADA** as seguintes penalidades:

13.1.1. Advertência;

13.1.2. Se a **CONTRATADA** não entregar os produtos ou serviços no prazo estipulado, a não ser por motivo de força maior definido em Lei e reconhecido pela **CONTRATANTE**, ficará sujeito a multa diária de 1% (um por cento) do valor total do contrato até o 10º (décimo) dia;

13.1.3. Suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com o Município de Laguna pelo prazo de até 02 (dois) anos;

13.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com o Município de Laguna, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

13.1.5. O valor da multa referido no subitem 1.2. será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no órgão, não se efetuando qualquer pagamento de fatura, enquanto referida multa houver sido paga ou relevada a penalidade aplicada.

13.2. Não serão aplicadas as multas decorrentes de "casos fortuitos" ou "força maior", devidamente comprovados.

Cláusula Décima - Quarta

Dos Recursos Administrativos

14.1. Da penalidade aplicada caberá recurso por escrito, no prazo de 05 (cinco) dias úteis da notificação, a autoridade superior aquela que aplicou a sanção, ficando sobrestada a mesma até o julgamento do pleito, nos termos do artigo 109 da Lei No. 8.666/93.

Cláusula Décima - Quinta

Da Rescisão

15.1. O presente Instrumento considerar-se-á rescindido de pleno direito, independentemente de qualquer notificação, que judicial ou extrajudicial, uma vez verificada a ocorrência de uma dos seguintes eventos:

- a) falência ou pedido de concordata da **CONTRATADA**;
- b) a dissolução da sociedade ou falecimento do **CONTRATADO**, se for firma individual ou pessoa física;



EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO 023/2019-PML

- c) a insolvência da **CONTRATADA**, caracterizada pelo protesto de títulos;
- d) o não cumprimento de qualquer das Cláusulas do presente contrato, desde que não tomadas as devidas providências dentro de 30 (trinta) dias, a contar do envio, pela **CONTRATANTE**, da notificação de tal evento;
- e) a sub-contratação, do objeto deste contrato, sem prévia autorização da **CONTRATANTE**.

15.2. A rescisão contratual, nos casos acima especificados acarretará a **CONTRATADA**;

- a) responsabilidade financeira pelos prejuízos causados a **CONTRATANTE**;
- b) retenção dos créditos decorrentes do Contrato, até a apuração dos prejuízos causados a **CONTRATANTE**, a seus servidores ou a terceiros;

Cláusula Décima - Sexta

16.1. Fazem parte integrante o presente Contrato, independentemente da transcrição, a Proposta da **CONTRATADA**, o Edital e seus Anexos.

Cláusula Décima - Sétima

Do Foro

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Laguna, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas do presente contrato.

E, assim por estarem, ajustados e contratados, após lido e achado conforme, ambas as partes assinam o presente contrato, em 04 (quatro) vias de igual teor e forma juntamente com as testemunhas abaixo.

Laguna - SC, xx xx xxxxxxxx de 2019.

Mauro Vargas Candemil
Prefeito Municipal

Contratada
Empresa XXX - CNPJ

Testemunha – CPF

Testemunha – CPF

VISTO GUSTAVO HENRIQUE
OAB 19.478
Procurador de Licitações e Contratos