A **PREFEITURA DE LAGUNA/SC**, representada por seu Prefeito, SAMIR AZMI IBRAHIM MUHAMMAD AHMAD, residente e domiciliado neste município,torna público aos interessados que realizará processo licitatório, na modalidade PREGÃO PRESENCIAL, em conformidade com as Leis n° 8.666/93 e 10.520/02 e Decreto Municipal nº 6.522/2021.

1. **DO OBJETO:** Constitui objeto desta licitação o REGISTRO DE PREÇOS para 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, demais secretarias, fundações e órgãos conveniados, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no processo administrativo 517/2023, este edital e seus anexos.

1.1.1 As quantidades constantes no Anexo I são estimativas de contratação durante a vigência da Ata de Registro de Preços, não estando a Administração Pública Municipal obrigada a contratar em sua totalidade.

1.2 O VALOR DE REFERÊNCIA para a aquisição do objeto é R$ 409.750,00 (quatrocentos e nove mil setecentos e cinquenta reais).

1.3 A MODALIDADE da licitação é PREGÃO PRESENCIAL DO TIPO MENOR PREÇO POR ITEM.

**2 DA ABERTURA**

DIA E HORA DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO PRESENCIAL - SPPP: às 14:00 h do dia 17 DE AGOSTO DE 2023 – QUINTA-FEIRA.

LOCAL DA REUNIÃO: Sala de reuniões dos pregões sito à Avenida Colombo Machado Salles, nº 145, Centro, Laguna/SC (Centro Administrativo Tordesilhas, 2º andar – próximo ao elevador panorâmico).

2.1 Não será aceita, sob qualquer hipótese, a participação de licitante retardatário, considerado aquele que apresentar os envelopes depois de terminado o processo de CREDENCIAMENTO, a cargo do pregoeiro.

2.1.1 No final do credenciamento, o pregoeiro solicitará ao secretário que verifique junto ao Protocolo da Prefeitura a existência de envelopes de licitantes que protocolaram a entrega naquele Departamento, que vierem a oferecer lances ou não.

**3 DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

3.1 Os detalhamentos dos produtos estão especificados no Anexo I do Edital, que deverão ser atendidos integralmente.

3.2 É imprescindível que o proponente licitante execute a entrega dos produtos de acordo com as especificações exigidas.

3.3 A Administração Pública Municipal emitirá termo de conformidade quando do recebimento dos itens, em cada entrega, atestando condição necessária para o efetivo pagamento.

3.4 A desconformidade gerará imediata rejeição do item ou lote, a critério da Administração Pública Municipal, bem como a tomada de decisões que o caso requerer.

3.4.1 A omissão de exigências deste Edital, quando obrigatórias por Lei, não isenta a licitante de comprová-las a qualquer instante, a critério da Administração Pública Municipal e o seu descumprimento é motivo de sustação de Contrato de fornecimento.

**4 DAS RESPONSABILIDADES TÉCNICAS E DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

4.1 O recebimento do objeto constante deste Edital será efetuado por responsável que fiscalizará as características constantes no Termo de Referência e atestará sua conformidade.

|  |  |
| --- | --- |
| Responsáveis pelo recebimento (nome e matrícula)  | Amilton Martins de SouzaSecretário da AdministraçãoMarques Sandro AgostinhoSecretário de Obras e Transportes |

**5 DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS**

5.1 Este é um processo licitatório por registro de preços e os itens serão adquiridos conforme a necessidade e de acordo com o orçamento. A despesa para eventual aquisição do objeto licitado correrá por conta de dotação orçamentária das Secretarias solicitantes, conforme Lei Orçamentária Anual.

**6 DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

6.1 Poderão participar da licitação pessoas jurídicas que atuam no ramo pertinente ao objeto licitado, observadas as condições constantes no Edital.

6.2 É vedada a participação de empresas:

a) cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;

b) em consórcio;

c) em recuperação judicial ou extrajudicial, ou cuja falência tenha sido declarada, que se encontram sob concurso de credores ou em dissolução ou em liquidação;

d) punidas com suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração usuária do Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina – SEA, durante o prazo estabelecido para a penalidade;

e) que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública Municipal; e

f) cujos diretores, gerentes, sócios e empregados sejam servidores ou dirigentes do órgão/entidade licitante, bem como membro efetivo ou substituto da Comissão de Licitação.

**7 DA IMPUGNAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO**

7.1 Qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimento, providências ou impugnar os termos do presente Edital por irregularidade, protocolando o pedido em até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a realização do Pregão.

7.2 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.

7.2.1 Não serão conhecidas as impugnações apresentadas fora do prazo legal.

7.3 Caberá à autoridade competente decidir sobre a impugnação no prazo de 03 (três) dias após o limite de envio de impugnações.

7.4 Em caso de deferimento da impugnação contra o ato convocatório, será tomada uma das seguintes providências:

a) anulação ou revogação do Edital;

b) alteração e republicação do Edital, reabertura do prazo de envio de propostas, alteração da data da Sessão Pública do Pregão;

c) alteração no Edital e manutenção do prazo e da data da Sessão Pública do Pregão, nos casos em que, inquestionavelmente, a alteração não tenha afetado a formulação das propostas.

7.5. As impugnações ao ato convocatório DEVERÃO ser formalizadas via sistema informatizado 1Doc, com acesso ao link: <https://laguna.1doc.com.br/atendimento> devendo ser juntados todos os documentos que fundamentam tais impugnações.

**8 DA IDENTIFICAÇÃO DOS ENVELOPES**

8.1 O licitante deverá apresentar dois envelopes, sendo o envelope nº 01 (**PROPOSTA)** e o envelope nº 02 (**HABILITAÇÃO)**, identificados conforme:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PREGÃO N° 40/2023-PML****ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA****RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA****ENDEREÇO COMPLETO** |  | **PREGÃO N° 40/2023-PML****ENVELOPE Nº 02 – HABILITAÇÃO****RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA****ENDEREÇO COMPLETO** |

**9 DO CREDENCIAMENTO**

9.1 A proponente deverá apresentar-se para credenciamento, perante o pregoeiro, por meio de um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, venha a responder por seu representado, devendo ainda, no ato de entrega dos envelopes, identificar-se, exibindo o documento de identidade com foto ou outro documento equivalente.

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

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;

**II- Procuração de proprietário, sócio ou gerente da empresa representada para o ato licitatório, devidamente referenciado em contrato social, reconhecida em Cartório. O termo de credenciamento substituirá a Procuração se e somente se vier preenchida e assinada por sócio ou proprietário, perfeitamente identificado no Contrato Social;**

III- Termo de Credenciamento, pode ser utilizado o modelo do **ANEXO II.**

IV- Contrato Social original ou última 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 III do Edital**

**9.2.1-** 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- Termo de Credenciamento, podendo ser utilizado o modelo de uso facultativo -**Anexo II do Edital.**

III - Contrato Social original ou última alteração, desde que com informações consolidadas, original ou em cópia autenticada, constando perfeitamente a sociedade/propriedade do representante.

IV- **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 III do Edital.**

9.2.2. Os documentos devem ser originais, cópias autenticadas por tabelião, por servidor designado pela Administração Pública Municipal ou ainda por publicação em órgão da imprensa oficial.

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

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

9.5 SERÃO DESCONSIDERADOS OS DOCUMENTOS DE CREDENCIAMENTO INSERIDOS NOS ENVELOPES DE PROPOSTA E/OU HABILITAÇÃO.

9.6 Na hipótese de o representante não possuir os documentos Termo de Credenciamento (Anexo II) e Declaração de Regularidade Fiscal e demais obrigações habilitatórias (Anexo III), poderá fazê-lo no ato do credenciamento.

9.6.1 Nesta situação, caberá ao pregoeiro, em casos isolados, a autenticação de documentação inerente a este processo licitatório.

9.7 NENHUM DOCUMENTO PRECISARÁ SER REPETIDO EM QUALQUER FASE DESTE PROCESSO LICITATÓRIO, APENAS SEUS COMPLEMENTOS, QUANDO NECESSÁRIO.

9.8 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**.

9.9. A licitante que não se fizer representar na Sessão Pública do Pregão, deverá enviar os envelopes de habilitação e proposta (definidos em 10 e 11 deste Edital) contidos num terceiro envelope com os documentos necessários para o credenciamento, que são: Contrato Social e Declaração para Habilitação.

9.9.1 O não atendimento deste quesito importará em não aceitação da proposta.

9.9.2 O conjunto de documentos de credenciamento, habilitação e proposta, contidos no terceiro envelope, deverão ser enviados ao pregoeiro.

9.9.3 O terceiro envelope, um típico envelope de envio de correspondência, conterá a identificação do remetente, e como destinatário o que segue:

**Destinatário:**

**Prefeitura de Laguna**

**Documentos para participação de PREGÃO**

**PREGÃO 40/2023 PML**

**A/C Elaine da Silva de Jesus Delfino – Pregoeira do Município**

**Avenida Colombo Machado Salles, 145, Centro**

**Laguna/SC**

**88.790.000**

9.9 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.

9.10 Iniciada a Sessão Pública do Pregão, não cabe desistência da proposta.

**10 DA PROPOSTA**

10.1 A proposta deverá ser apresentada em envelope fechado (envelope nº 01) conforme item 8.1, no horário e data definidos no preâmbulo do Edital.

10.2 A proposta de preços das proponentes deverá ser redigida em Língua Portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, em documento original, em 01 (uma) via com utilização de editor de textos computacional, sem emendas e/ou rasuras que afetem sua idoneidade, sendo assinada e rubricada em todas as folhas, fazendo constar os seguintes elementos:

a) nome da proponente, endereço completo, telefone, CNPJ e inscrição estadual e/ou municipal;

b) número do Pregão;

c) a descrição quanto ao objeto ofertado a ser fornecido, o valor unitário e total e o valor global, em moeda corrente nacional, com 02 (duas) casas decimais, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. No preço proposto deverão estar incluídas, além do lucro, todas as despesas, tributos e custos, diretos ou indiretos, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação;

e) poderá ser utilizado o modelo (ANEXO IV) deste Edital.

f) Conter prazo de validade da proposta de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, contados da data da abertura dos envelopes, sendo esse o prazo considerado em caso de omissão.

10.3 Serão desclassificadas as Propostas Comerciais que:

a) estiverem em desacordo com qualquer exigência disposta neste Edital;

10.4 As empresas poderão PREFERENCIALMENTE apresentar suas propostas no Sistema Betha Auto Cotação, sendo que os arquivos para formulação da proposta serão fornecidos pelo Departamento de Compras, Licitações e Contratos do Município de Laguna/SC, perante solicitação do licitante, por meio do endereço eletrônico: **licitacao@laguna.sc.gov.br**, que também estarão disponíveis no site www.laguna.sc.gov.br.

10.4.1 Nas propostas impressas por meio do Sistema Betha Auto Cotação constam os itens deste Edital, com as especificações resumidas, informação de unidades de medida também poderão estar diferentes no Sistema, porém, para efeito de julgamento, serão consideradas as especificações contidas deste Edital.

10.4.2. **Para maior agilidade no cadastro das propostas durante a SPPP, o licitante poderá apresentar PREFERENCIALMENTE junto a proposta (Pen drive), contendo os itens do Edital, com formulação da Proposta no Sistema “Betha Auto Cotação”, instruções no site** [**www.betha.com.br**](http://www.betha.com.br/)**.**

Obs.: **O Pen drive será devolvido para o licitante.**

10.5 A apresentação de proposta de preço implica na plena aceitação, por parte da proponente, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

10.6 A inobservância das determinações acima implicará na desclassificação da proponente.

10.7 Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação das propostas implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada no preâmbulo deste Edital.

**11 DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA HABILITAÇÃO**

11.1 Os documentos para habilitação deverão ser apresentados em envelope lacrado (envelope nº 02) conforme item 8.1, no horário e data definidos no preâmbulo do Edital.

11.2 O envelope lacrado nº 02 (Habilitação) deverá conter os documentos de habilitação a serem apresentados em 01 (uma) via ORIGINAL ou cópia AUTENTICADA em cartório ou no Departamento de Licitações do Município.

11.2.1 A autenticação no Departamento de Licitações do Município deve ser feita antes do início da Sessão e todos os documentos deverão estar, preferencialmente, rubricados e paginados. (Exemplo: 1/5, 2/5,....5/5)

11.3 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.

11.4 Os documentos apresentados deverão estar em nome do licitante responsável pelo contrato/fornecimento com o número do CNPJ e endereço respectivo.

11.4.1 Se o licitante responsável pelo contrato/fornecimento for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz.

11.4.2 Se o licitante responsável pelo contrato/fornecimento for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial.

11.4.2.1 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 Tribunal de Contas da União.

11.5 Quanto ao prazo de validade dos documentos, é preciso considerar que:

a) todos os documentos precisam estar dentro do prazo;

b) os documentos que omitirem o prazo serão considerados como válidos pelo período de 06 (seis) meses, em conformidade com os emitidos pela Fazenda Federal, pelo princípio da analogia, previsto no artigo 4° da Lei de Introdução do Código Civil;

c) a documentação exigida deverá ter validade, no mínimo, até a data prevista para a SPPP;

d) documentação vincenda até a data do Contrato deverá ser reapresentada.

**12 DA HABILITAÇÃO**

**12.1 Quanto à habilitação jurídica:**

I - Sociedades Comerciais em Geral: Contrato Social em vigor e última alteração, se houver, devidamente registrado na Junta Comercial do Estado. Se o Contrato Social for apresentado na fase de credenciamento, não se fará necessário nesta fase;

II - 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.

12.1.1 No que couber, os documentos referidos nos incisos I e II poderão ser substituídos por Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial do Estado, da sede da empresa.

12.1.2 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.

**12.2 Quanto à regularidade fiscal e trabalhista:**

12.2.1. - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), com situação regular perante a Secretaria da Receita Federal (SRF);

12.2.2. - Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal da sede da empresa licitante, na forma da Lei;

12.2.3. - Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, fornecido pela Caixa Econômica Federal, de acordo com a Lei n° 8.036, de 11 de maio de 1990.;

12.2.4. - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

**12.3. QUANTO A REGULARIDADE ECONÔMICO-FINANCEIRA**

**12.3.1.** A documentação relativa à qualificação econômico-financeira consistirá em certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão não superior a 180 (cento e oitenta) dias, quando não constar expressamente no documento o seu prazo de validade; em conformidade com a Resolução Conjunta GP/CGJ n. 6/2023.

**12.4 – REGULARIDADE TÉCNICA.**

12.4.1 – Alvará Sanitário, emitido por órgão competente.

**13 DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO**

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

13.2 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.

13.3 Em seguida, o pregoeiro passará ao credenciamento dos licitantes, nos termos do item 9 (Do Credenciamento), devendo providenciar a assinatura dos licitantes credenciados na declaração de que cumprem as condições de habilitação, conforme modelo constante no Anexo III para, então, encaminhar os envelopes distintos aos licitantes credenciados para conferência dos lacres e protocolos.

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

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

13.5Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta apresentada, ressalvadas apenas aquelas destinadas a sanar evidentes erros formais.

13.5.1 Serão corrigidos automaticamente pelo pregoeiro quaisquer erros de soma e/ou multiplicação.

13.5.2 A falta de data e/ou rubrica da proposta poderá ser suprida pelo representante legal presente à Sessão do Pregão.

13.5.3 Falta do CNPJ e/ou endereço completo poderá também ser preenchida pelos dados constantes dos documentos apresentados no envelope n° 02 (Habilitação).

13.5.4 Item relativo a dados bancários do licitante não gerarão a sua desclassificação, pois poderão ser preenchidos para a assinatura do Contrato.

13.5.5 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.

13.6 As propostas serão encaminhadas aos credenciados para rubrica e conferência.

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

13.8 No curso da Sessão, dentre as propostas classificadas, o autor da oferta de valor mais baixo e o das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superior àquela poderão fazer lances verbais e sucessivos, até a proclamação do vencedor.

13.9 Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas no subitem 13.8, poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de 03 (três), oferecer novos lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

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

13.11 É vedada a oferta de lance com vista ao empate.

13.12 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.

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

13.14 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 Pública Municipal ou com os preços praticados no mercado.

13.15 Considera-se preço excessivo, para os fins de avaliação da aceitabilidade do preço proposto, aquele que estiver 10% (dez por cento) acima do valor estimado ou do preço praticado no mercado aferido pela Administração Pública Municipal, devidamente atualizado até a data da abertura do envelope nº 01 (Proposta), utilizando-se, para o cálculo de atualização, o Índice Geral de Preços de Mercado (IGPM), publicado pela Fundação Getúlio Vargas na ocasião.

13.16 Sendo aceitável a proposta de menor preço por item, lote ou global (conforme o caso), 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 11 (Da forma de Apresentação da Habilitação) e item n° 12 (Da Habilitação) deste Edital.

13.16.1 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.

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

13.18 Obtido preço aceitável em decorrência da negociação, proceder-se-á na forma do disposto no subitem 13.16.

13.19 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.

13.20 Serão inabilitados os licitantes que não apresentarem a documentação em situação regular, conforme estabelecido no item 11 (Da Forma de Apresentação da Habilitação) e item 12 (Da Habilitação) deste Edital.

13.21 O pregoeiro manterá em seu poder os envelopes nº 2 (Habilitação), apresentados pelos demais licitantes até a entrega definitiva do objeto licitado. Após essa etapa, inutilizará os mesmos.

13.22 Da Sessão Pública será lavrada ata circunstanciada, devendo ser assinada pelo pregoeiro e por todos os licitantes presentes.

**14. DO RECURSO**

14.1 Habilitada a proponente, o pregoeiro solicitará aos demais credenciados se desejam manifestar interesse em interpor recurso.

 14.2 Havendo interesse, a proponente deverá manifestar motivadamente sua intenção de interpor recurso, explicitando sucintamente suas razões, cabendo ao pregoeiro deliberar sobre o aceite do recurso.

 14.2.1 A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que a proponente pretende que sejam revistos pelo pregoeiro.

 14.3 A proponente que manifestar a intenção de recurso e o mesmo ter sido aceito pelo pregoeiro disporá do prazo de 03 (três) dias para a apresentação do recurso, limitado às razões apresentadas durante a Sessão Pública, o qual deverá ser encaminhado ao Departamento de Compras, Licitações e Contratos do Município de Laguna/SC, dirigido à autoridade competente. As demais proponentes ficam desde logo intimadas para apresentar as contrarrazões no prazo de 03 (três) dias a contar do término do prazo da recorrente.

14.4 Encerrado o prazo para manifestação de recurso, o pregoeiro declarará encerrada a Sessão Pública do Pregão.

14.5. As impugnações ao ato convocatório, bem como a apresentação de recurso poderão ser formalizadas via sistema informatizado 1Doc, com acesso ao link: <https://laguna.1doc.com.br/atendimento> devendo ser juntados todos os documentos que fundamentam tais impugnações.

**15. DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

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

15.1.2 **–** 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.

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

 **16 DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

16.1 As obrigações decorrentes deste Pregão consubstanciar-se-ão em Ata de Registro de Preços (Anexo VI), que terá validade pelo período de 12 (doze) meses.

16.2 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 10 (dez) dias corridos, 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.

16.3 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 documento de identidade do representante.

16.4 A critério da Administração Pública Municipal, o prazo para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma vez, desde que haja tempestiva e formal solicitação da adjudicatária.

16.5 A existência de preços registrados não obriga a Administração Pública Municipal a firmar as contratações que deles poderão advir, nem as aquisições 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.

**16 - DO PRAZO, PAGAMENTO E LOCAL DE ENTREGA**

16.1 – Para o item 1: Os produtos serão realizados/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, 30 dias após o recebimento da Nota Fiscal, após a apresentação pela CONTRATADA dos seguintes documentos:

16.3.1 Nota fiscal devidamente certificada pelo gestor do contrato.

16.3.2 Planilha diária de conferência.

**19 DAS OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS**

19.1 **São obrigações da CONTRATANTE:**

19.1.1 - Fornecer à CONTRATADA todos os elementos que se fizerem necessários à compreensão das condições contratuais, colaborando com a mesma, quando solicitada, no seu estudo e interpretação;

19.1.2. Acompanhar e fiscalizar o fornecimento dos materiais;

19.1.3. Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução dos serviços contratados, para que sejam corrigidos;

19.1.4. Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente à prestação de serviço, no prazo e forma estabelecidos no Edital de Pregão n° 25/2022 e seus anexos;

19.1.5. Informar à CONTRATADA sobre as normas e procedimentos de acesso às suas instalações para a entrega dos materiais e as eventuais alterações efetuadas em tais preceitos;

19.1.6. Acompanhar os prazos de entrega, exigindo que a CONTRATADA tome as providências necessárias para regularização do fornecimento, sob pena das sanções administrativas previstas na Lei nº 8.666/1993 e demais cominações legais;

19.1.7. Aplicar à CONTRATADA as penalidades contratuais e regulamentares cabíveis;

19.1.8. Fazer cumprir as obrigações previstas no Edital de Licitação e em seus anexos.

**19.2 São obrigações da CONTRATADA:**

19.2.1 Fornecer as refeições de acordo com as exigências contidas nesse Termo de Referência.

19.2.2 – Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto deste edital, sem prévia e expressa anuência da Administração.
19.2.3 – Assumir inteira responsabilidade pela prestação dos serviços, bem como pela qualidade das refeições.
19.2.4 – Reparar corrigir, remover, reconstruir e substituir, às sua exclusivas expensas e
responsabilidade, no todo ou em parte, o objeto contratado, se forem verificados vícios,
defeitos ou incorreções, resultantes da execução dos mesmos ou resultantes da qualidade dos materiais empregados.
19.2.5 – Repor no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas qualquer objeto da Administração e/ou de terceiros que tenha sido danificado ou extraviado por seus empregados ou prepostos.
19.2.6 – Assumir integral e exclusiva responsabilidade pelos danos que causar à Administração Pública, por si, seus sucessores, representantes ou prepostos, na execução do objeto da presente licitação, isentando o Município de toda e qualquer responsabilidade.
19.2.6.1 – Responder civil e criminalmente por todos e quaisquer danos pessoais, materiais ou morais ocasionados à Administração e/ou a terceiros, por si, seus sucessores, representantes e/ou prepostos, na execução do objeto da presente licitação, isentando o Município de toda e qualquer responsabilidade.
19.2.7 – Fornecer e utilizar toda a competente e indispensável mão-de-obra habilitada, atendidas todas as exigências legais pertinentes, tais como trabalhistas, inclusive no que se refere às normas de segurança no trabalho e previstas na legislação especifica, encargos sociais, tributários, previdenciários, fundiários e demais que incidam ou venham a incidir sobre o objeto da presente licitação, por mais especiais que sejam e mesmo que aqui não mencionadas, para com as quais ficará única e exclusivamente responsabilizada, nos termos do art. 71 da Lei nº. 8.666/93 e alterações posteriores.

19.2.8 – Prestar à Administração, sempre que necessário ou por esta solicitado, esclarecimentos e informações acerca dos serviços a serem executados e materiais a serem empregados, fornecendo toda e qualquer orientação que possa ser dada para acompanhamento e apreciação dos mesmos.
19.2.9 – Executar os fornecimentos contratados, somente com prévia e expressa autorização formal da Prefeitura Municipal de Laguna através da Solicitação de Fornecimento emitida e assinada pelo gestor da Pasta solicitante.
19.2.10 – Responsabilizar pelos prejuízos causados ao Município de Laguna – SC ou a
terceiros, por atos de seus empregados ou prepostos;
19.2.11 - Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

19.2.12 A contratada deverá proporcionar local de estacionamento de viaturas (ABTR – caminhão de combate à incêndio, ASU – Ambulância e viaturas administrativas), próprio ou de terceiros.

19.2.13 Permitir o retorno dos Bombeiros para finalizar/reiniciar a refeição em caso de serem acionados para atendimento de emergência enquanto estiverem no horário de almoço/janta.

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

**20. DO PREÇO**

20.1 A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor discriminado na Ata de Registro de Preços, de acordo com valor por item, desde que efetiva e comprovadamente forneça os respectivos materiais em perfeitas condições de uso.

20.1.2 Todos os impostos, taxas e demais encargos de quaisquer naturezas deverão estar incluídos nos preços unitários dos produtos cotados pela CONTRATADA e objeto do presente Contrato, excluindo-se a CONTRATANTE de qualquer ônus decorrente desses elementos.

**21. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO**

21.1 A fiscalização do objeto da presente contratação será exercida por profissional(is) designado(s) pela CONTRATANTE para tal finalidade, nos termos do artigo 67 da Lei nº 8.666/93, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

21.2 A fiscalização acima mencionada não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ou ainda, resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, e, na ocorrência deste, não implica em corresponsabilidade da CONTRATANTE, de conformidade com o artigo 70 da Lei nº 8.666/93.

21.3 A CONTRATADA ficará sujeita a mais ampla e irrestrita fiscalização, obrigando-se a prestar todos os esclarecimentos porventura requeridos pela Administração Pública Municipal.

21.4 A fiscalização não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de qualquer responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos, dentre outros.

**22 DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS DA PROPONENTE**

22.1 A proponente terá o seu Registro de Preços cancelado por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa.

22.1.1 A pedido, quando:

a) comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata de Registro de Preços, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;

b) o seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo do serviço.

22.1.2 Por iniciativa da Administração Pública Municipal, quando:

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 Preços ou nos pedidos dela decorrentes.

22.2 Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a Administração Pública Municipal fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preços e informará aos proponentes a nova ordem de registro.

**23 DAS PENALIDADES**

23.1 Os casos de inexecução do objeto deste Edital, erro de execução, execução imperfeita, atraso injustificado e inadimplemento contratual, sujeitará a proponente contratada as penalidades previstas no artigo 7º da Lei nº 10.520/02, além das previstas na Lei nº 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 de Laguna/SC, no prazo de até 05 (cinco) anos;

c) descadastramento 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% (cinquenta centésimos por cento) 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.

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

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

23.4 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.

**24 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

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

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

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

24.4 – A Administração reserva-se o direito de filmar e/ou gravar as Sessões e utilizar este meio como prova.

24.5 – 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.

24.6 – Só se iniciam e vencem os prazos referidos em dia de expediente normal na Administração Municipal.

24.7- 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.

24.8- Os encargos de natureza tributária, social e parafiscal são da exclusiva responsabilidade da empresa a ser contratada.

24.9- 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.

24.10- 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.

24.11- 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.

24.12- As informações e esclarecimentos necessários ao perfeito conhecimento do objeto desta licitação serão prestados, pelo Pregoeiro e sua equipe de apoio, de segunda à sexta-feira, das 13 às 18:30 horas, na Avenida Colombo Machado Salles - 145, Centro, Laguna SC, ou pelos telefone (48) 3644-0832, e-mail licitacao@laguna.sc.gov.br.

24.13 Todos os requerimentos a serem formulados acerca da presente licitação (pedidos de esclarecimentos, impugnações, recursos, etc...) poderão ser protocolados no Setor de Protocolo no endereço **Avenida Colombo Machado Salles, nº 145, Centro, Laguna/SC - Centro Administrativo Tordesilhas** (Térreo) ou via Protocolo On-line no site da Prefeitura de Laguna pelo Sistema 1DOC no link <https://laguna.1doc.com.br/atendimento> .

24.14 Fazem parte deste Edital:

a) Anexo I – Termo de Referência;

b) Anexo II – Termo de Credenciamento;

c) Anexo III – Modelo de Declaração de Regularidade Fiscal e demais obrigações habilitatórias;

d) Anexo IV – Modelo de Proposta

e) Anexo VI – Ata de Registro de Preços - Modelo Minuta Contratual

24.15 O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta da licitante vencedora, farão parte integrante da Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

24.16 A participação da proponente nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste Edital, independente de declaração expressa.

Laguna/SC, 04 de Agosto de 2023.

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

Samir Ahmad

Prefeito Municipal

TERMO DE REFERÊNCIA

1. **DO OBJETO:** Constitui objeto desta licitação o REGISTRO DE PREÇOS para 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, demais secretarias, fundações e órgãos conveniados, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas nesse Termo de Referência.
2. **DA JUSTIFICATIVA**

2.1. A presente licitação tem por objetivo o registro de preços para eventual contratação de empresa para prestação de serviço em fornecimento de alimentação pronta (tipo buffet livre) e marmitas para os servidores da Prefeitura, secretarias, fundações e efetivo de órgãos conveniados, tendo em vista que, nas atividades diversas como atendimento emergenciais, plantão, melhorias de ruas nos perímetros urbanos e interior, bem como atividades de fiscalização e realização de obras, sejam na sede do município como em localidades com distância considerável da sede, nos quais os serviços prestados excedam o horário de almoço/jantar, faz-se necessário ofertar refeição para os mesmos, vez que impossibilita o deslocamento dos mesmos até sua residência, bem como, para os Bombeiros que exercem funções de salvaguarda da vida e do patrimônio, em turnos de serviço de 24 (vinte e quatro) horas e permanecem a disposição para atendimento das chamadas emergenciais, realizando suas refeições no aquartelamento

1. **ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:** As especificações dos itens e quantitativos, conforme expectativa de consumo, são:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item**  | **Especificação**  | **Und**  | **Qtd Total**  |
| 01  | Fornecimento de almoço e janta (buffet livre)  | Refeição  | **6.000**  |
| 02  | Fornecimento de marmitas  | Marmitas  | **12.500** |

## **3.1 CONSIDERAÇÕES GERAIS ACERCA DO ITEM 01**

3.1.1 - 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);

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;

1.1.11.10.2 - 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.

3.1.10.4 - 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;

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 também ser servidas em marmitas, além da opção de alimentação no local, conforme necessidade da Administração, em conformidade com o cardápio acima mencionado, com peso total não inferior a 800 (oitocentos) gramas por unidade, excluindo-se salada, nesse caso as marmitas serão retiradas na empresa contratada. Demais Regras:

3.1.1.14.1 **As saladas devem ser recepcionadas em recipiente 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 **Deverá ser fornecido suco (natural/industrializado) ou água mineral à critério da Administração**;

3.1.1.14.4. **Suco preparado com água mineral sem gás (mínimo de 300 ml por pessoa) com variação dos sabores diariamente**;

3.1.1.14.5. Água mineral sem/com gás, em garrafa descartável e lacrado de no mínimo 500 ml.

3.1.1.15 O fornecimento da refeição dar-se-á mediante retirada/servido na empresa contratada, conforme necessidade da Administração, nos 7 (sete) dias da semana, dessa forma, a distância máxima para a localização do estabelecimento é no raio de 8 km do Batalhão de Corpo de Bombeiros de Laguna.

3.1.1.16. A contratada deverá proporcionar local de estacionamento de viaturas (ABTR – caminhão de combate ao incêndio, ASU – Ambulância e viaturas administrativas), próprio ou de terceiros.

**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 aproximadamente 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 - **Deverá ser fornecido suco (natural/industrializado) ou água mineral à critério da Administração;**

**3.2.3.1. Suco preparado com água mineral sem gás (mínimo de 300 ml por pessoa) com variação dos sabores diariamente;**

**3.2.3.2. Água mineral sem/com gás, em garrafa descartável e lacrado de no mínimo 500 ml.**

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 recipiente diferente que o restante dos alimentos;**

3.2.5.1. Farofa deverá ser servido em saquinho (ambiente diferenciado do 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:

**Cardápio:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SEGUNDA FEIRA**  | **Alimento**  | **Quantidade (medida caseira)**  |
| Arroz parboilizado Feijão preto Contra filé grelhado Coxa e sobre coxa frita Batata sauteé Salada de tomate + alface Salada de cenoura ralada  | 06 colheres de sopa (200 gramas) 01 concha grande (120 gramas) 01 unidade média (150g) 1. unidade (250 g)
2. colheres de sopa

04 fatias + 03 folhas 02 colheres de sopa  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TERÇA FEIRA**  | Arroz parboilizado Feijão vermelho Carne (patinho) em cubos ao molho vermelho Filé de frango grelhado Purê de aipim Abobora cozida Salada de brócolis  | 06 colheres de sopa (200 gramas) 01 concha grande (120 gramas) Pedaços (150g) 1. unidade média (150g)
2. colheres de sopa
3. colheres de sopa
4. colheres de sopa
 |
| **QUARTA FEIRA**  | Arroz parboilizado Feijão preto Bife bovino Acebolado (patinho/acém) Escondidinho de frango Salada de pepino +cenoura ralada Salada de repolho roxo  | 06 colheres de sopa (200 gramas) 01 concha grande (120 gramas) 01 unidade (200g)  Recheio (80g de peito de frango) 05 fatias + 02 colheres de sopa 04 colheres de sopa  |
| **QUINTA FEIRA**  | Arroz parboilizado Feijão preto Filé de peixe fritoFrango assado Purê de batata Cenoura cozida Salada de rúcula + tomate  | 06 colheres de sopa (200 gramas) 01 concha grande (120 gramas) 01 unidade (150g) 1. unidade média (150g)
2. colheres de sopa

07 fatias 05 ramos + 04 fatias  |
| **SEXTA FEIRA**  | Arroz parboilizado Feijão vermelho Bisteca grelhada Almôndegas (patinho/acém) com molho vermelho Macarrão espaguetti Beterraba cozida Couve-flor  | 06 colheres de sopa (200 gramas) 01 concha grande (120 gramas) 01 unidade media (180g) 1. unidade (150g)
2. pegadores (120 gramas)
3. fatias

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 De acordo com o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) proposto pelo Ministério do Trabalho e Emprego as refeições almoço e janta deverão conter um mínimo de 1.400 kcal e 6% de NDP Cal, sendo este a relação entre a caloria e proteínas liquidas.

3.3.1Os parâmetros nutricionais para a alimentação do trabalhador estabelecidos nesta Portaria deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macro e micronutrientes:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nutrientes** | **Valores diários** |
| Valor energético total | 2.000 kcal  |
| CARBOIDRATO | 55 -75% |
| PROTEÍNA | 10-15% |
| GORDURA TOTAL | 15-30% |
| GORDURA SATURADA | < 10% |
| FIBRA  | > 25 g |
| SÓDIO | ? 2400mg |

* + 1. Sendo o almoço e janta os seguintes valores: Carboidrato: 60% - Proteínas: 15% - Gordura totais: 25% - Gordura saturada: <10% - Fibras (g): 7 - 10 e sódio (mg): 720-960.

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

3.4.1 - 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.

3.4.2 - 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.

3.4.3 - 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.

3.4.4 - 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.

3.4.5 - 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.

3.4.6 - 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.

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

3.4.8 - 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.

3.4.9 - 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.

3.4.10 - Orégano, em folhas desidratadas, acondicionado em saco plático 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.

3.4.11 - 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.

3.4.12 - 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.

3.4.13 - 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, pêssego 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 – ANVSA/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.

3.4.15 - 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.

3.4.16 - 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.

3.4.17 - 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.

3.4.18 - 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.

3.4.19 - 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.

3.4.20 - 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.

3.4.21 - 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.

3.4.22 - 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.

3.4.24 - 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.

3.4.25 - 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.

3.4.26 - 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.

3.4.27 - 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.

3.4.28 - 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.

3.4.29 - 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.

3.4.30 - Carne bovina, de coxão mole, cortado em bifes, 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.

3.4.31 - 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.

3.4.2.32 - 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.

3.4.3 - 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.

3.5 - 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:

3.5.4.1.1 - Data;

3.5.4.1.2 - 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;

3.5.4.1.3 - Identificar almoço e janta;

3.5.4.1.4 - Valor da refeição;

3.5.4.1.5. Assinatura.

**4.OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

4.1 – Fornecer as refeições de acordo com as exigências contidas nesse Termo de Referência.

4.2 – Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto deste edital, sem prévia e expressa anuência da Administração.
4.3 – Assumir inteira responsabilidade pela prestação dos serviços, bem como pela qualidade das refeições.
4.4 – Reparar corrigir, remover, reconstruir e substituir, às sua exclusivas expensas e
responsabilidade, no todo ou em parte, o objeto contratado, se forem verificados vícios,
defeitos ou incorreções, resultantes da execução dos mesmos ou resultantes da qualidade dos materiais empregados.
4.5 – Repor no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas qualquer objeto da Administração e/ou de terceiros que tenha sido danificado ou extraviado por seus empregados ou prepostos.
4.6 – Assumir integral e exclusiva responsabilidade pelos danos que causar à Administração Pública, por si, seus sucessores, representantes ou prepostos, na execução do objeto da presente licitação, isentando o Município de toda e qualquer responsabilidade.
4.6.1 – Responder civil e criminalmente por todos e quaisquer danos pessoais, materiais ou morais ocasionados à Administração e/ou a terceiros, por si, seus sucessores, representantes e/ou prepostos, na execução do objeto da presente licitação, isentando o Município de toda e qualquer responsabilidade.
4.7 – Fornecer e utilizar toda a competente e indispensável mão-de-obra habilitada, atendidas todas as exigências legais pertinentes, tais como trabalhistas, inclusive no que se refere às normas de segurança no trabalho e previstas na legislação especifica, encargos sociais, tributários, previdenciários, fundiários e demais que incidam ou venham a incidir sobre o objeto da presente licitação, por mais especiais que sejam e mesmo que aqui não mencionadas, para com as quais ficará única e exclusivamente responsabilizada, nos termos do art. 71 da Lei nº. 8.666/93 e alterações posteriores.

4.8 – Prestar à Administração, sempre que necessário ou por esta solicitado, esclarecimentos e informações acerca dos serviços a serem executados e materiais a serem empregados, fornecendo toda e qualquer orientação que possa ser dada para acompanhamento e apreciação dos mesmos.
4.9 – Executar os fornecimentos contratados, somente com prévia e expressa autorização formal da Prefeitura Municipal de Laguna através da Solicitação de Fornecimento emitida e assinada pelo gestor da Pasta solicitante.
4.10 – Responsabilizar pelos prejuízos causados ao Município de Laguna – SC ou a
terceiros, por atos de seus empregados ou prepostos;
4.11 - Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

4.12 A contratada deverá proporcionar local de estacionamento de viaturas (ABTR – caminhão de combate à incêndio, ASU – Ambulância e viaturas administrativas), próprio ou de terceiros.

4.13 Permitir o retorno dos Bombeiros para finalizar/reiniciar a refeição em caso de serem acionados para atendimento de emergência enquanto estiverem no horário de almoço/janta.

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

**5.OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

5.1.1 - Fornecer à CONTRATADA todos os elementos que se fizerem necessários à compreensão das condições contratuais, colaborando com a mesma, quando solicitada, no seu estudo e interpretação;

5.1.2. Acompanhar e fiscalizar o fornecimento dos materiais;

5.1.3. Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução dos serviços contratados, para que sejam corrigidos;

5.1.4. Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente à prestação de serviço, no prazo e forma estabelecidos no Edital de Pregão n° 25/2022 e seus anexos;

5.1.5. Informar à CONTRATADA sobre as normas e procedimentos de acesso às suas instalações para a entrega dos materiais e as eventuais alterações efetuadas em tais preceitos;

5.1.6. Acompanhar os prazos de entrega, exigindo que a CONTRATADA tome as providências necessárias para regularização do fornecimento, sob pena das sanções administrativas previstas na Lei nº 8.666/1993 e demais cominações legais;

5.1.7. Aplicar à CONTRATADA as penalidades contratuais e regulamentares cabíveis;

5.1.8. Fazer cumprir as obrigações previstas no Edital de Licitação e em seus anexos.

**6- DO PRAZO, PAGAMENTO E LOCAL DE ENTREGA**

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, 30 dias após o recebimento da Nota Fiscal, após a apresentação pela CONTRATADA dos seguintes documentos:

6.3.1 Nota fiscal devidamente certificada pelo gestor do contrato

6.3.2 Planilha diária de conferência de cada Setor solicitante conforme emissão da S.F.

ANEXO II

PREGÃO PRESENCIAL Nº 40/2023-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 2023.

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

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 e III. 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:

1. Identidade
2. O registro comercial ou o ato constitutivo (estatuto ou contrato social em vigor);
3. 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.
4. (RETIRE DO SEU TEXTO AS EXPRESSÕES EM VERMELHO)

ANEXO III

PREGÃO PRESENCIAL Nº 40/2023-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 incursos 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 incursos 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 02 (dois) 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 2023.

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

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

(RETIRE DO SEU TEXTO AS EXPRESSÕES EM VERMELHO)

ANEXO IV

PREGÃO PRESENCIAL Nº 40/2023-PML

MODELO – PROPOSTA COMERCIAL

|  |
| --- |
| EMPRESA: |
| ENDEREÇO:RUA/NUMERO/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 |

1. A presente proposta tem como objeto o REGISTRO DE PREÇOS para 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, demais secretarias, fundações e órgãos conveniados.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item**  | **Especificação**  | **Und**  | **Qtd Total**  | **Valor Unitário** | **Valor Total** |
| 01  | Fornecimento de almoço e janta (buffet livre)  | Refeição  | **6.000**  |  |  |
| 02  | Fornecimento de marmitas  | Marmitas  | **12.500** |  |  |

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias a contar da abertura 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 e conterá também toda a documentação acessória dos itens ofertados, se pedidos no Edital.

 (RETIRE DO SEU TEXTO AS EXPRESSÕES EM VERMELHO)

**ANEXO V**

**PREGÃO PRESENCIAL 40/2023 – PML**

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS XXX/2023.**

1. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE LAGUNA E A EMPRESA XXXXX, PARA O REGISTRO DE PREÇOS para 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, demais secretarias, fundações e órgãos conveniados, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no processo administrativo 517/2023, pregão Presencial nº 40/2023 e Processo administrativo nº 56/2023.

**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 Avenida Colombo Machado Salles nº 145 - Centro, neste ato representada pelo Prefeito Municipal, SAMIR AZMI IBRAHIM MUHAMMAD AHMAD, doravante denominado MUNICÍPIO, e de outro a(s) empresa(s) ..............................................., inscrita no CNPJ sob nº, com sede 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/2023, 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 o REGISTRO DE PREÇO para 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, demais secretarias, fundações e órgãos conveniados, 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:

1. Número do Pregão e da Ata de Registros de Preços;
2. As especificações e quantidades do objeto pretendido;
3. O preço registrado, que deverá ser respeitado pelo fornecedor;
4. A dotação orçamentária que dará cobertura à despesa;
5. 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**

* 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;
	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 ITENS, QUANTIDADES E PREÇOS**

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

(inserir os itens conforme a proposta do licitante vencedor, com descrição, características técnicas, marca, quantidade, preço unitário e preço total)

**CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:**

* 1. - O pagamento será efetuado de acordo com o fornecimento dos materiais, em até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos e emissão da Nota Fiscal, desde que comprovada a regularidade fiscal e trabalhista da CONTRATADA.
	2. - A despesa para eventual aquisição do objeto licitado correrá por conta das dotações orçamentárias do órgão requisitante.

**CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES**

 **- DA CONTRATADA:**

7.1.1 – Fornecer as refeições de acordo com as exigências contidas nesse Termo de Referência.

7.1.2 – Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto deste edital, sem prévia e expressa anuência da Administração.
7.1.3 – Assumir inteira responsabilidade pela prestação dos serviços, bem como pela qualidade das refeições.
7.1.4 – Reparar corrigir, remover, reconstruir e substituir, às suas exclusivas expensas e responsabilidade, no todo ou em parte, o objeto contratado, se forem verificados vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da execução dos mesmos ou resultantes da qualidade dos materiais empregados.
7.1.5 – Repor no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas qualquer objeto da Administração e/ou de terceiros que tenha sido danificado ou extraviado por seus empregados ou prepostos.
7.1.6 – Assumir integral e exclusiva responsabilidade pelos danos que causar à Administração Pública, por si, seus sucessores, representantes ou prepostos, na execução do objeto da presente licitação, isentando o Município de toda e qualquer responsabilidade.
7.1.6.1 – Responder civil e criminalmente por todos e quaisquer danos pessoais, materiais ou morais ocasionados à Administração e/ou a terceiros, por si, seus sucessores, representantes e/ou prepostos, na execução do objeto da presente licitação, isentando o Município de toda e qualquer responsabilidade.
7.1.7 – Fornecer e utilizar toda a competente e indispensável mão-de-obra habilitada, atendidas todas as exigências legais pertinentes, tais como trabalhistas, inclusive no que se refere às normas de segurança no trabalho e previstas na legislação especifica, encargos sociais, tributários, previdenciários, fundiários e demais que incidam ou venham a incidir sobre o objeto da presente licitação, por mais especiais que sejam e mesmo que aqui não mencionadas, para com as quais ficará única e exclusivamente responsabilizada, nos termos do art. 71 da Lei nº. 8.666/93 e alterações posteriores.

7.1.8 – Prestar à Administração, sempre que necessário ou por esta solicitado, esclarecimentos e informações acerca dos serviços a serem executados e materiais a serem empregados, fornecendo toda e qualquer orientação que possa ser dada para acompanhamento e apreciação dos mesmos.
7.1.9 – Executar os fornecimentos contratados, somente com prévia e expressa autorização formal da Prefeitura Municipal de Laguna através da Solicitação de Fornecimento emitida e assinada pelo gestor da Pasta solicitante.
7.1.10 – Responsabilizar pelos prejuízos causados ao Município de Laguna – SC ou a
terceiros, por atos de seus empregados ou prepostos;
7.1.11 - Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

7.1.12 A contratada deverá proporcionar local de estacionamento de viaturas (ABTR – caminhão de combate à incêndio, ASU – Ambulância e viaturas administrativas), próprio ou de terceiros.

7.1.13 Permitir o retorno dos Bombeiros para finalizar/reiniciar a refeição em caso de serem acionados para atendimento de emergência enquanto estiverem no horário de almoço/janta.

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

**7.2 - DO MUNICÍPIO**:

7.2.1 - Fornecer à CONTRATADA todos os elementos que se fizerem necessários à compreensão das condições contratuais, colaborando com a mesma, quando solicitada, no seu estudo e interpretação;

7.2.2. Acompanhar e fiscalizar o fornecimento dos materiais;

7.2.3. Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução dos serviços contratados, para que sejam corrigidos;

7.2.4. Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente à prestação de serviço, no prazo e forma estabelecidos no Edital de Pregão n° 03/2022 e seus anexos;

7.2.5. Informar à CONTRATADA sobre as normas e procedimentos de acesso às suas instalações para a entrega dos materiais e as eventuais alterações efetuadas em tais preceitos;

7.2.6. Acompanhar os prazos de entrega, exigindo que a CONTRATADA tome as providências necessárias para regularização do fornecimento, sob pena das sanções administrativas previstas na Lei nº 8.666/1993 e demais cominações legais;

7.2.7. Aplicar à CONTRATADA as penalidades contratuais e regulamentares cabíveis;

7.2.8. Fazer cumprir as obrigações previstas no Edital de Licitação e em seus anexos.

**CLÁUSULA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO**

8.1 A fiscalização do objeto da presente contratação será exercida por profissional(is) designado(s) pela CONTRATANTE para tal finalidade, nos termos do artigo 67 da Lei n.º 8.666/1993, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

8.2 A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ou ainda, resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, e, na ocorrência deste, não implica em corresponsabilidade da CONTRATANTE, de conformidade com o artigo 70 da Lei nº 8.666/1993.

8.3. O profissional designado receberá os materiais, cabendo-lhe:

a) a conferência qualitativa e quantitativa dos materiais, recusando-os caso não esteja dentro dos limites das especificações técnicas deste Termo de Referência;

b) proceder de forma criteriosa ao seu recebimento e guarda;

c) prestar ao fornecedor qualquer tipo de esclarecimento quanto à identificação, quantidade ou qualidade dos materiais.

8.4 A CONTRATADA ficará sujeita a mais ampla e irrestrita fiscalização, obrigando-se a prestar todos os esclarecimentos porventura requeridos pela Administração Pública Municipal.

8.5 A fiscalização não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de qualquer responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos, dentre outros.

**CLÁUSULA NONA – DA ALTERAÇÃO E RESCISÃO DA ATA**

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

* 1. - A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, em relação a cada COMPROMITENTE, no caso de:
		1. - O preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso;
		2. - Persistência das infrações após a aplicação de multas previstas na cláusula décima;
		3. - Interesse público, devidamente motivado e justificado pela Administração;
		4. - Demais hipóteses previstas no Artigo 78, da Lei 8.666/93, bem como desta Ata;
		5. - Liquidação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, ou falência da COMPROMITENTE;
		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:

1. rescisão/cancelamento unilateral da Ata de Registro de Preços;
2. impedimento de participar de licitações com o Município, no prazo de até 05 (cinco) anos;
3. 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.
4. 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;
5. 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;
6. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Municipal.
	1. - Os valores das multas aplicadas previstas nas alíneas do item anterior poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela Administração.
	2. - Da aplicação das penas caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação, o qual deverá ser apresentado no mesmo local.
	3. - 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.

* 1. - 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.
	2. - A despesa com a contratação correrá à conta da dotação de cada unidade requisitante.
	3. - 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 xxxxxxx de 2023.

SAMIR AZMI IBRAHIM MUHAMMAD AHMAD

Prefeito Municipal

Gustavo Henrique Assessor de Licitações, Compras, Contratos

e Convênios

Empresa XXXXX

CNPJ

Testemunha

CPF