

**EDITAL DE LICITAÇÃO – PREGÃO ELETRÔNICO 02/2025-**

**ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE LAGUNA PROCESSO  
LICITATÓRIO Nº 02/2025 PREGÃO  
ELETRÔNICO Nº 02/2025 PML  
PROCESSO ADMINISTRATIVO – 1DOC: 1.543/2024**

**MENOR PREÇO GLOBAL**

A Prefeitura Municipal de Laguna, representada pelo Sr. Peterson Crippa da Silva, Prefeito municipal, residente e domiciliado neste Município, torna público aos interessados que realizará licitação na modalidade Pregão Eletrônico, 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 da Secretaria de Obras e Transportes e Programas da Secretaria de Assistência Social, servidores da Prefeitura, demais secretarias, fundações e órgãos conveniados.

O presente certame licitatório reger-se-á pelas disposições da Lei Federal nº 14.133/21, Lei Complementar nº 123/2006, Decreto Municipal nº 6.951 de Maio de 2023 e Decreto Municipal nº 6.982 de 27 de Junho de 2023 e alterações posteriores e demais legislações pertinentes e, ainda, pelo estabelecido no presente Edital e seus anexos.

<b>DATA E HORÁRIO LIMITE PARA IMPUGNAÇÃO</b>	<b>11h do dia 14/01/2025</b>
<b>INÍCIO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS</b>	<b>11h do dia 06/01/2025</b>
<b>FIM DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS</b>	<b>10:45h do dia 17/01/2025</b>
<b>INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA</b>	<b>11h do dia 17/01/2025</b>

**Referência de tempo:** horário de Brasília

**Local da reunião:** A sessão pública dar-se-á por meio de Sistema Eletrônico no Portal de Licitações no endereço <http://comprasbr.com.br>, conforme datas e horários acima.

É da responsabilidade do licitante acompanhar o processo no portal Compras BR, durante todas as suas fases, incluindo avisos, desclassificações de empresas, propostas, lances, negociações, recursos, contrarrazões de recursos e demais atos que serão comunicados exclusivamente no chat do referido portal de compras enquanto perdurar o certame.

**01 DO OBJETO**

- 1- O presente Edital tem como objeto a contratação de pessoa jurídica 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 da Secretaria de Obras e Transportes e Programas da Secretaria de Assistência Social, servidores da Prefeitura, demais secretarias, fundações e órgãos conveniados, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas na tabela, item 1.2 deste instrumento.

**EDITAL DE LICITAÇÃO – PREGÃO ELETRÔNICO 02/2025-**

**1.1** Integram este edital, os seguintes anexos:

- I. Termo de referência;
- II. Declarações;
- III. Minuta de Contrato.

**1.2** Especificações e quantidades dos itens:

Item	Especificação	Und	Qtd Total	Valor unitário	Valor total
01	Fornecimento de almoço e janta (buffet livre)	Refeição	<b>13.850</b>	<b>24,90</b>	<b>344.865,00</b>
02	Fornecimento de marmitas	Marmitas	<b>16.800</b>	<b>19,90</b>	<b>334.320,00</b>

**1.2.1 As descrições dos itens e dos serviços estão estabelecidos no Anexo I – Termo de referências, quais devem ser integralmente respeitados para o devido cumprimento do objeto desse edital.**

## **02 DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO**

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 Secretaria de Obras e Transportes e 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 quartelamento.

## **03 DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO**

**3.1** O valor total global estimado para a execução do objeto resulta no montante máximo de **RS 679.185,00 (seiscentos e setenta e nove mil, cento e oitenta reais)**.

**3.2** O valor total estimado para a prestação de serviços deve estar compatível com os preços praticados no mercado, sendo que o pagamento pelos serviços ocorrerá como consta na minuta do Contrato.

**3.3** Os preços estimados refletem os valores da média de preços obtida após a realização de orçamentos, com pesquisa de preços, anexos ao processo.

## **04 DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS**

**4.1** Os recursos para cobertura das despesas, decorrentes da presente licitação, correrão à conta dos recursos consignados no orçamento vigente no Município de Laguna no exercício do ano de 2025 e as que vierem a substituí-la nos próximos exercícios na específica dotação orçamentária.

## **05 DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**5.1** O pagamento do objeto será em moeda corrente nacional, através de Ordem Bancária, até **30 (trinta) dias úteis** após o recebimento do documento de cobrança devidamente atestado pelo representante da Administração e será depositado na conta corrente da Contratada, junto à agência bancária indicada por ela.

**5.2** Para fins de pagamento, o documento de cobrança deverá ser emitido obrigatoriamente com as mesmas informações, inclusive CNPJ e/ou CPF, constantes na proposta de preços e no contrato, não se admitindo documento

**EDITAL DE LICITAÇÃO – PREGÃO ELETRÔNICO 02/2025-**

de cobrança emitido com dados divergentes.

**5.3** Antes de qualquer pagamento será verificado se o licitante mantém as condições de habilitação contantes no item **11** e subitens.

**5.3.1** A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação das condições de habilitação.

**5.3.2** Constatando-se a situação de irregularidade da Contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Contratante.

**5.4** Caso os dados constantes no documento de cobrança encontrem-se incorretos, a Contratante informará à Contratada, que emitirá novo documento de cobrança, sanadas as incorreções, com a concessão de novo prazo para pagamento.

**5.5** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa como, por exemplo, obrigação financeira pendente decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus à Contratante.

**5.6** O recebimento não exclui a responsabilidade da Contratada pelo perfeito desempenho dos serviços fornecidos, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas.

**5.7** O setor competente para proceder ao pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) Prazo de validade;
- b) Data de emissão;
- c) Os dados do Contrato e do órgão contratante;
- d) O período de prestação dos serviços;
- e) O valor a pagar;
- f) Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

## **06 REAJUSTE E VIGÊNCIA**

**6.1** Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano, contado da data limite para a apresentação das propostas.

**6.2** Dentro do prazo de vigência do Contrato e mediante solicitação da Contratada, **sob pena de preclusão lógica do direito ao reajuste**, os preços contratados poderão ser reajustados após o intervalo de **1 (um) ano**, aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, iniciando a contagem a partir da assinatura do Contrato.

## **07 REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME**

**7.1** O certame será conduzido pelo Pregoeiro, com o auxílio da equipe de apoio, designados por Decreto Municipal que reunir-se-ão no dia e hora designados neste Edital, no Setor de Licitações, situado na Av. Colombo Machado Salles, 145 – Centro – Laguna-SC para realizar licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, critério de julgamento **MENOR PREÇO GLOBAL**, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- I) conduzir a sessão pública;
- II) receber, examinar e decidir as impugnações e os pedidos de esclarecimentos ao edital e aos anexos, além de poder requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração desses documentos;
- III) verificar a conformidade da proposta em relação aos requisitos estabelecidos no edital;
- IV) coordenar a sessão pública e o envio de lances, quando for o caso; V - verificar e julgar as condições de habilitação;
- V) sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação e sua validade jurídica;
- VI) receber, examinar e decidir os recursos e encaminhá-los à autoridade competente quando mantiver sua decisão;
- VII) indicar o vencedor do certame;
- VIII) negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado;
- IX) negociar condições mais vantajosas com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for

**EDITAL DE LICITAÇÃO – PREGÃO ELETRÔNICO 02/2025-**

desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração;

- X) adjudicar o objeto, quando não houver recurso;
- XI) conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e
- XII) encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade competente e propor a sua homologação.

**08 DO CREDENCIAMENTO**

**8.1** Poderão participar desta Licitação todas e quaisquer empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas no País, que sejam especializadas e credenciadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos.

**8.2** Como condição específica para participação do pregão por meio eletrônico é necessário, previamente, o credenciamento de usuário pelos licitantes, que será realizado através do site [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br) onde estarão dispostas as informações sobre cadastro a ser realizado pelo [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br) ou telefone (67) 3303-2730.

**8.3** É permitida a participação de empresa em forma de consórcios ou grupos de empresas e deverá observar o disposto no art. 15, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, observadas as seguintes normas:

I) Comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;

II) Indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;

III) Admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado, caso exigido;

IV) Impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

V) Responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do Contrato;

VI) O licitante vencedor é obrigado a promover, antes da celebração do Contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso referido no item I acima, no prazo de até **30 (trinta) dias**, após a homologação;

VII) A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo Órgão Gerenciador e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio neste processo licitatório que originou o contrato, quando exigido;

VIII) Fica estabelecido, para a habilitação econômico-financeira do consórcio, acréscimo de 10% sobre o valor exigido de licitante individual, em conformidade com o disposto no art. 15, §§ 1º e 2º da Lei Federal n. 14.133/2021.

**8.4** O representante poderá ser substituído por outro devidamente credenciado.

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

**8.6** Não poderá participar da licitação a empresa que tenha sido declarada inidônea por órgão ou entidade da administração pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou Distrito Federal ou que esteja cumprindo período de suspensão no âmbito da administração municipal.

**8.7** O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas ao sistema de Pregão Eletrônico, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

**8.8** O cadastramento do licitante deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos, sem prejuízo de demais solicitados pelo sistema:

I) Instrumento particular de mandato outorgando à corretora associada, por meio de seu operador devidamente credenciado junto ao sistema, poderes específicos de sua representação no pregão, conforme modelo fornecido pela plataforma de licitações COMPRAS BR;

II) Declaração de seu pleno conhecimento, de aceitação e de atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital, conforme modelo fornecido pela Compras BR; e

III) Especificações do objeto da licitação em conformidade com edital, constando preço, marca e modelo (se for o caso) e em caso de itens específicos mediante solicitação do pregoeiro no ícone ARQ, inserção de

#### **EDITAL DE LICITAÇÃO – PREGÃO ELETRÔNICO 02/2025-**

catálogos do fabricante. “A empresa participante do certame não deve ser identificada”.

**8.9** Não poderão participar desta licitação empresas que se enquadrem nas vedações e impedimentos previstos na Lei Federal nº 14.133, de 2021, especialmente art. 9º e 14.

**8.10** A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, verificar nos dados cadastrais se assinalou o regime ME/EPP no sistema conforme o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate. Art. 44 e 45 da LC 123/2006.

#### **09 DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA DE LICITAÇÕES COMPRAS BR**

**9.1** As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato, com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada ao sistema de Concorrência Eletrônica, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br).

**9.2** A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas ao sistema Compras BR, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

**9.3** O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

**9.4** A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer certame eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da Plataforma Compras BR.

**9.5** É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a Plataforma Compras BR a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros

**9.6** O credenciamento do licitante e de seu representante legal junto ao Sistema eletrônico implica na responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes à concorrência eletrônica.

#### **10 DA PARTICIPAÇÃO**

**10.1** A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observada data e horário limite estabelecido.

**10.2** Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública de pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante.

**10.3** O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

**10.4** Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação e que atendam aos requisitos de habilitação exigidos neste edital

**10.5** Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

**10.5.1** Será feita a destinação dos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00, para microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do artigo 48, I, da Lei Complementar nº 123/06.

**10.6** Não poderão participar desta licitação os interessados:

**10.6.1** Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

**10.6.2** Que não atendam às condições deste Edital e seu (s) anexo (s);

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

**10.6.4** Que se enquadrem nas vedações previstas no Art. 14, Lei Federal nº 14.133, de 2021;

**10.6.5** Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de

**EDITAL DE LICITAÇÃO – PREGÃO ELETRÔNICO 02/2025-**

dissolução ou liquidação.

**10.7** Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: (67) 33032730, ou através do site [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br) ou pelo e-mail [cadastro@comprasbr.com.br](mailto:cadastro@comprasbr.com.br).

**10.8** É vedado ao agente político e ao servidor público de qualquer categoria, natureza ou condição, celebrar contratos com a Administração direta ou indireta, por si ou como representante de terceiro, sob pena de nulidade, ressalvadas as exceções legais, conforme o art. 125 da Lei Estadual nº. 9.433/05.

## **11 DA FASE DE HABILITAÇÃO**

**11.1** Verificar-se-á, como condição prévia ao exame da documentação de habilitação (regularidade fiscal e trabalhista) do proponente, o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a futura contratação, mediante consulta aos seguintes cadastros:

I. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br](http://www.portaldatransparencia.gov.br));

II. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([https://www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php));

**11.2** Para fins de habilitação deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos, encaminhando os documentos via Plataforma Eletrônica:

### **11.2.1 Relativos à Habilitação Jurídica**

- I. Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);
- II. Registro comercial, no caso de empresa individual;
- III. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, suas alterações ou consolidação, devidamente registrado em Cartório ou Junta Comercial, em se tratando de sociedades civis e/ou comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- IV. Certificado de Condição de Empreendedor Individual; ou
- V. Se Microempreendedor Individual (MEI);
- VI. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- VII. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país;
- VIII. Declarações constantes no Anexo II deste Edital.

### **11.2.2 Relativos à Regularidade Fiscal:**

- I. Certidão Negativa Unificada de débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, na forma da Lei (abrangendo as contribuições sociais previstas nas alíneas “a” até “d” do parágrafo único do artigo 11 da Lei n. 8.212, de 24 de Julho de 1991);
- II. Prova de regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da Lei;
- III. Prova de regularidade perante a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da Lei;
- IV. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), emitida pela Caixa Econômica Federal;
- V. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de certidão negativa;
- VI. Na assinatura do Contrato, caso o licitante vencedor seja de outra Unidade da Federação, a Administração podrá exigir a apresentação de prova de regularidade para com a Fazenda do Estado de Santa Catarina.
- VII. A não regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. VIII. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
- IX. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a

**EDITAL DE LICITAÇÃO – PREGÃO ELETRÔNICO 02/2025-**

licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

**11.2.3 Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:**

I. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

II. Balanço patrimonial e Demonstrações de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos **2 (dois) últimos** exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta. O balanço das Sociedades Anônimas ou por Ações, deverá ser apresentado em publicação no “Diário Oficial”, as demais empresas deverão apresentar fotocópia autenticada das folhas do livro “Diário” onde o balanço se acha regularmente transcrito, *(com fotocópias autenticadas da página de abertura e da página de fechamento desse Livro Diário)*;

IV. Apresentação dos cálculos dos seguintes índices, provenientes de dados do balanço do último exercício financeiro:

a) “Índice de Liquidez Geral”, aplicando a seguinte fórmula:

$$ILG = \frac{(AC + ANCRLP)}{(PC + PNC)} \quad \text{resultando} \quad ILG \geq 1$$

onde: ILG = Índice de Liquidez Geral

AC = Ativo Circulante

ANCRLP = Ativo Não Circulante, subgrupo Realizável Longo Prazo

PC = Passivo Circulante

PNC = Passivo Não Circulante

**OBS.:** Será considerada **inabilitada** a empresa cujo “Índice de Liquidez Geral” for inferior a **1 (um)**.

b) “Índice de Solvência Geral”, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$ISG = \frac{AT}{PC + PNC} \quad \text{resultando} \quad ISG \geq 1$$

onde: ISG = Índice de Solvência Geral

AT = Ativo Total

PC = Passivo Circulante

PNC = Passivo Não Circulante

**OBS.:** Será considerada **inabilitada** a empresa cujo “Índice de Solvência Geral” for inferior a **1 (um)**.

c) “Índice de Liquidez Corrente”, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$ILC = \frac{AC}{PC} \quad \text{resultando} \quad ILC$$

**EDITAL DE LICITAÇÃO – PREGÃO ELETRÔNICO 02/2025-**

onde: ILC = Índice de Liquidez Corrente  
AC = Ativo Circulante  
PC = Passivo Circulante.

**OBS.:** Será considerada **inabilitada** a empresa cujo “Índice de Liquidez Corrente” for inferior a 1 (um) para ambos os balanços

**11.2.4 Habilitação Técnica**

11.2.4.1 Apresentação de, no mínimo, 01 (um) atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa física e/ou jurídica de direito público ou privado, demonstrando que a licitante já prestou satisfatoriamente serviço pertinente e compatível com o licitado

**12 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

**12.1** Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, **concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital**, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

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

**12.3** Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**12.4** Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

**12.5** Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

**12.6** Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

**12.7** O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

**12.7.1** Valor;

**12.7.2** Marca (sugerimos pôr no campo marca a palavra “marca”), quando for o caso;

**12.7.3** O proponente deverá elaborar a sua proposta de preços de acordo com as exigências deste edital e de seus anexos, expressando os valores em moeda nacional – reais e centavos, em três casas decimais, ficando esclarecido que não serão admitidas propostas alternativas.

**12.8** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

**12.9** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

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

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

**12.12** Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos.

**12.13** O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do Contrato.

**12.14** É vedada a identificação dos proponentes licitantes no sistema, nas fichas técnicas ou documentos, antes do término da fase competitiva do pregão.

**EDITAL DE LICITAÇÃO – PREGÃO ELETRÔNICO 02/2025-**

**13 DA ABERTURA E PROCESSAMENTO DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

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

**13.2** O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Edital e seus anexos.

**13.3** **Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.**

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

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

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

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

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

**13.8.1** O Critério de julgamento adotado será o de **MENOR PREÇO GLOBAL**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

**13.9** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos e/ou intermediários, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

**13.10** O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

**13.11** O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta será de R\$ 0,01 (um centavo de real).

**13.12** *Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.*

**13.13** *A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.*

**13.14** *A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.*

**13.15** *Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.*

**13.16** *Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.*

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

**13.18** A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

**13.18.1** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60, da 14.133, de 2021;

**13.18.2** Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas;

**13.18.3** Entende-se por empate as situações em que as ofertas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada;

**13.18.4** O disposto neste item somente se aplicará quando a melhor oferta válida não houver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

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

**EDITAL DE LICITAÇÃO – PREGÃO ELETRÔNICO 02/2025-**

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

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

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

**13.23** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

**13.24** A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

**13.25** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

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

**13.28** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

**13.29** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

**13.30** Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos para a habilitação, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

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

**13.32** **O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02(duas) horas, envie a proposta detalhada adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.**

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

#### **14 DA FASE DE JULGAMENTO E ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA**

**14.1** Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019, e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital, observado o disposto no Capítulo X do decreto.

**14.2** Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

**14.3** Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a

## **EDITAL DE LICITAÇÃO – PREGÃO ELETRÔNICO 02/2025-**

materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

**14.4** Qualquer interessado, bem como a administração, poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

**14.5** Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

**14.6** O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

**14.7.2** Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 02 (dois) dias úteis contados da solicitação.

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

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

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

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

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

## **15 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

**15.1** A sessão pública poderá ser reaberta:

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

**15.1.2** Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

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

## **16 DOS RECURSOS**

**16.1** Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de quinze minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual (is) decisão (ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

## EDITAL DE LICITAÇÃO – PREGÃO ELETRÔNICO 02/2025-

**16.2** Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

**16.2.1** Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

**16.2.2** Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias úteis para apresentar as razões, pelo e-mail [licitacao@laguna.sc.gov.br](mailto:licitacao@laguna.sc.gov.br), ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo e-mail [licitacao@laguna.sc.gov.br](mailto:licitacao@laguna.sc.gov.br), em outros três dias úteis, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

**16.2.3** O recurso deverá ser formulado em documento timbrado da empresa e enviado no e-mail [licitacao@laguna.sc.gov.br](mailto:licitacao@laguna.sc.gov.br) ou protocolado no prédio da prefeitura Municipal de Laguna, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentarem contrarrazões, se quiserem, em igual prazo, cuja contagem terá início no primeiro dia útil subsequente ao do término do prazo do recorrente.

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

**16.4** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

## 17 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

**17.1** A proposta final, detalhada, do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

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

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

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

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

**17.3** Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor total em algarismos e por extenso.

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

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

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

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

## 18 DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

**18.1** Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

I. Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

II. Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

III. Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

IV. Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

**18.2** Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

**18.3** O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

**18.4** Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.

**18.5** A homologação do resultado deste pregão compete ao Prefeito do Município de Laguna, Santa Catarina.

**18.6** Depois de homologado o resultado deste processo licitatório, o licitante vencedor será convocado para, dentro do prazo de 3 (três) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, assinar o instrumento contratual ou confirmar o recebimento da nota de empenho.

**18.7** O licitante convocado poderá pedir a prorrogação do prazo, por igual período, para assinatura do Contrato, desde que formulada no curso do prazo inicial e alegado justo motivo, condicionado o atendimento do requerido, à aceitação dos motivos pela CONTRATANTE.

## **19 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**19.1** O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato da autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

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

## **20 DA ASSINATURA DO CONTRATO**

**20.1** Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de **05 (Cinco)** dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata, cujo prazo de validade encontrar-se-á nela fixado, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**20.2** Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Contrato, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de **05 (Cinco)** dias, a contar da data de seu recebimento.

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

## **21 DA OBRIGAÇÃO DAS PARTES**

**21.1** São responsabilidades da **CONTRATADA**:

A empresa contratada se compromete a:

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

21.1.2– Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto deste edital, sem prévia e expressa anuência da Administração.

21.1.3– Assumir inteira responsabilidade pela prestação dos serviços, bem como pela qualidade das refeições.

21.1.4– Reparar corrigir, remover, reconstruir e substituir, às suas exclusivas expensas, 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.

21.1.5– 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.

21.1.6– 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 Município de toda e qualquer responsabilidade.

21.1.7– 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.

21.1.8– 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 específica, 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.

21.1.9– 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.

21.1.10– 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.

21.1.11– Responsabilizar pelos prejuízos causados ao Município de Laguna – SC ou a terceiros, por atos de seus empregados ou prepostos;

21.1.12- 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.

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

21.1.14-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.

21.1.15É vedada, sob qualquer condição, a subcontratação de qualquer serviço ou produto constante do presente edital.

## 21.2 Obrigações da contratante:

21.2.1 - 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;

21.2.2 - Acompanhar e fiscalizar o fornecimento dos materiais;

21.2.3Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução dos serviços contratados, para que sejam corrigidos;

21.2.4Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente à prestação de serviço, no prazo e forma estabelecidos em edital e seus anexos;

21.1.5 Informar à CONTRATADA sobre as normas e procedimentos de acesso às suas instalações para a entregados materiais e as eventuais alterações efetuadas em tais preceitos;

21.1.6 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 14.133/22 e demais cominações legais;

21.1.7 Aplicar à CONTRATADA as penalidades contratuais e regulamentares cabíveis;

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

## **22 DO PRAZO DE FORNECIMENTO E EXECUÇÃO**

22.1 O prazo de vigência resultante da presente será de 12 (doze) meses, a partir de sua assinatura do contrato, podendo ser prorrogado nos termos da Lei N.º 14.133/2021.

22.2 Início dos serviços: até 3 (três) dias após a assinatura do contrato.

## **23 GARANTIA E RECEBIMENTO DO OBJETO**

23.1 Os prazos de garantia dos produtos deverão seguir as normas dadas pelo Código de Defesa do Consumidor.

23.2 A garantia consiste na prestação, pela Contratada, de todas as obrigações previstas na Lei nº 14.13/2021, e Código de Defesa do Consumidor, bem como dos encargos previstos à Contratada no Edital e seus Anexos.

## **24 LOCAIS DE ENTREGA**

24.1 Para o item 1: O fornecimento e consumo das refeições serão nos estabelecimentos da empresa contrata, todos os dias da semana no horário compreendido entre 11:00 h e 14:00 h para o almoço e entre 18:00h e 20:45h, para a janta.

24.2 Para o item 2: As marmitas serão retirados pela contratante todos os dias da semana no horário compreendido entre 11:00 h e 14:00 h, para o almoço.

## **25 DA FISCALIZAÇÃO**

25.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do Contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais e técnicas empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do que foi acordado.

25.2 A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui, nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

25.3 Para o acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação do objeto foi designada pelo Prefeito Municipal o servidor JOSÉ RICARDO DA SILVA JOÃO, podendo ser auxiliado por outro servidor igualmente designado o servidor:

25.4 O representante da Administração anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do Contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

25.5 Estando em conformidade, os documentos de cobrança deverão ser atestados pela fiscalização do Contrato e enviados ao setor competente para o devido pagamento.

25.6 Em caso de não conformidade, a Contratada será notificada, por escrito, sobre as irregularidades apontadas, para as devidas providências conforme os artigos 134 e 147 da Lei nº. 14.133 de 11 de abril de 2021, no que couber.

25.7 Quaisquer exigências da fiscalização inerentes ao objeto deverão ser prontamente atendidas pela Contratada.

## 26 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

**26.1** O desatendimento, pela Contratada, de quaisquer exigências contratuais e seus anexos, garantida a prévia defesa e, de acordo com a conduta reprovável (infração), a sujeitará às sanções administrativas previstas no artigo [art. 155 e 156 da Lei nº 14.133/2021](#), como disposto abaixo:

- I. Dar causa à inexecução parcial do Contrato;
- II. Dar causa à inexecução parcial do Contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. Dar causa à inexecução total do Contrato;
- IV. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI. Não assinar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto sem motivo justificado;
- VIII. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a execução do Contrato;
- IX. Fraudar ou praticar ato fraudulento na execução do Contrato de;
- X. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- XII. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
- XIII. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da [Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#) – Dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências

**26.2** Na aplicação da sanção prevista no [inciso II do caput do art. 156 desta Lei](#), será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

**26.3** Aplicação das sanções previstas nos [incisos III e IV do caput do art. 156 desta Lei](#) requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

**26.4** Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

**26.5** Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

**26.6** Conforme o Art. 159 da Lei 14.133/2021 os atos previstos como infrações administrativas nesta ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

**26.6.2** O processo de aplicação das penalidades de Advertência e Multa, inclusive moratória, tem início com a lavratura do Auto de Infração pela fiscalização da Contratante.

**26.6.3** Lavrado o Auto, a Contratada será imediatamente intimada, lhe sendo dado um prazo de 5 (cinco) dias úteis para a defesa prévia.

**26.6.4** Recebida a defesa prévia, os Autos serão encaminhados pela fiscalização à Contratante, devidamente instruídos para decisão.

**26.6.5** Da decisão da Contratante em aplicar a penalidade, caberá recurso voluntário, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da intimação, para o Prefeito Municipal, independentemente da garantia de instância.

**26.6.6** A decisão do Prefeito Municipal exaure a instância administrativa.

**26.6.7** Apurando-se, no processo, a prática de duas ou mais infrações, pela Contratada, aplicam-se cumulativamente as penas cominadas, se as infrações não forem idênticas.

**26.6.8** Em se tratando de infração continuada em relação a qual tenham sido lavrados diversos autos e representações, serão eles reunidos em um único processo, para imposição da pena cabível.

**26.6.9** Considerar-se-ão continuadas as infrações quando se tratar de repetição de falta ainda não apurada ou, que seja objeto de processo de cuja instauração a Contratada não tenha conhecimento, através de intimação.

**26.6.10** Na falta de pagamento da multa no prazo de 10 (dez) dias a partir da ciência pela Contratada, da decisão final que impuser a penalidade, terá lugar o processo de execução.

**26.7** As importâncias pecuniárias resultantes da aplicação das multas previstas reverterão à Contratante.

**26.8** A aplicação e o cumprimento das penalidades previstas neste Edital não prejudicam a aplicação de penas previstas na legislação vigente.

## **27 DA EXTINÇÃO CONTRATUAL**

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

## **28 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

**28.1** Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 03 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

**28.2** A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [licitacao@laguna.sc.gov.br](mailto:licitacao@laguna.sc.gov.br) ou por petição dirigida ou protocolada no prédio da Prefeitura Municipal de Laguna em horário de expediente.

**28.3** Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 3 (três) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

**28.5** Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

**29.6** O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

**28.7** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

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

**28.8** As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

## 29 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

29.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á o contrato no sistema eletrônico.

29.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a

realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário pelo Pregoeiro.

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

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

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

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

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

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

29.9 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br), nos dias úteis, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

29.11 Os casos omissos no presente Edital serão solucionados com fulcro na Lei nº. 14.133/2021 e suas alterações, bem como as demais normas pertinentes.

29.12 As características técnicas, quantitativos, orçamentos, e os demais métodos e/ou procedimentos constantes neste Edital foram baseadas em Termo de referência emitido pela(s) secretaria(s) responsável(is).

29.13 Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta Licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da comarca de Laguna/SC.

- Os esclarecimentos ao Edital deverão ser enviados através da Plataforma Compras. -

- As respostas aos esclarecimentos serão disponibilizadas por e-mail ou diretamente no site [www.laguna.sc.gov.br](http://www.laguna.sc.gov.br), onde está cadastrada a presente licitação.

Laguna/SC, 02 de janeiro de 2025.

**PETERSON CRIPPA DA SILVA**

**Prefeito**

**ANEXO I**  
**PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 02/2025 PML**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2025 – PML**

**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 da Secretaria de Obras e Transportes e 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 Secretaria de Obras e Transportes e 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.

3. **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	<b>13.850</b>
02	Fornecimento de marmitas	Marmitas	<b>16.800</b>

Item	Especificação	Und	Qtd Obras	Qtd Saúde	Qtd Assistência	Qtd Guarda Municipal	Qtd Agricultura	Qtd Fumre bom	Qtd Defesa Civil	Total	Valor unitário	Valor total
1	Fornecimento de almoço e janta (buffet livre)	Refeição	5.000	2.000		100	150	6.000	600	13.850	24,90	344.865,00
2	Fornecimento de marmittas	Marmittas	12.000	1.700	1.500			1.600		16.800	19,90	334.320,00

R\$ 679.185,00

### 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;

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

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

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

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

3.1.1.12 – A empresa deve oferecer suco natural ou industrializado:

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

3.1.1.12.2 - Variação dos sabores diariamente;

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 a 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 a 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**

	<b>Alimento</b>	<b>Quantidade (medida caseira)</b>
	Arroz parboilizado	06 colheres de sopa (200 gramas)
	Feijão preto	01 concha grande (120 gramas)
	Contra filé grelhado Coxa e sobre coxa frita Batata sauté	01 unidade média (150g)
	Salada de tomate + alface	01 unidade (250 g)
	Salada de cenoura ralada	02 colheres de sopa
		04 fatias + 03 folhas 02 colheres de sopa

**TERÇA - FEIRA**

	<b>Alimento</b>	<b>Quantidade (medida caseira)</b>
	Arroz parboilizado	06 colheres de sopa (200 gramas)
	Feijão vermelho	01 concha grande (120 gramas)
	Carne (patinho) em cubos ao molho vermelho	Pedaços (150g)
	Filé de frango grelhado	01 unidade média (150g)
	Purê de aipim	02 colheres de sopa
	Abobora cozida	03 colheres de sopa
	Salada de brócolis	04 colheres de sopa

**QUARTA - FEIRA**

	<b>Alimento</b>	<b>Quantidade (medida caseira)</b>
	Arroz parboilizado	06 colheres de sopa (200 gramas)
	Feijão preto	01 concha grande (120 gramas)
	Bife bovino Acebolado (patinho/acém)	01 unidade (200g)
	Escondidinho de frango	Recheio (80g de peito de frango) 05 fatias + 02 colheres de sopa
	Salada de pepino +cenoura ralada	04 colheres de sopa
	Salada de repolho roxo	

### QUINTA - FEIRA

	Alimento	Quantidade (medida caseira)
	Arroz parboilizado	06 colheres de sopa (200 gramas)
	Feijão preto	01 concha grande (120 gramas)
	Filé de peixe frito	01 unidade (150g)
	Frango assado	01 unidade média (150g)
	Purê de batata	02 colheres de sopa
	Cenoura cozida	07 fatias
	Salada de rúcula + tomate	05 ramos + 04 fatias

### SEXTA - FEIRA

	Alimento	Quantidade (medida caseira)
	Arroz parboilizado	06 colheres de sopa (200 gramas)
	Feijão vermelho	01 concha grande (120 gramas)
	Bisteca grelhada	01 unidade média (180g)
	Almôndegas (patinho/acém) com molho vermelho	01 unidade (150g)
	Macarrão espaguetti	02 pegadores (120 gramas)
	Beterraba cozida	03 fatias
	Couve-flor	03 ramos

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

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

3.3 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 líquidas.

3.3.1 Os 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

**3.3.2.** 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 umidade máxima 15% (g /100 g), isento de sujidades (parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias 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 plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, observando a Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Marcas de referência: Cheli e Uniagro ou similar.

3.4.11 - 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 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 ANVISA/MS. Marcas referência: Royal, Qualitá, Sol ou similar.

3.4.15 - 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 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 bifés, 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 suas exclusivas expensas, 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 específica, 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.

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 a 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 em edital 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 14.133/22 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: O fornecimento e consumo das refeições serão nos estabelecimentos da empresa contrata, todos os dias da semana no horário compreendido entre 11:00 h e 14:00 h para o almoço e entre 18:00h e 20:45h, para a janta.

6.2 Para o item 2: As marmitas serão retirados pela contratante todos os dias da semana no horário compreendido entre 11:00 h e 14:00 h, para o almoço.

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

Planilha diária de conferência de cada Setor solicitante conforme emissão da SF.

## **7- RESPONSÁVEL PELA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

7.1 A recepção dos produtos deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

7.1.1. O fiscal do contrato acompanhará o empenho e o pagamento, a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

7.1.2. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

7.1.3. A fiscalização do objeto da presente contratação será exercida por profissional(is) designado(s) pela CONTRATANTE, que ficará a cargo do servidor JOSÉ RICARDO DA SILVA JOÃO pela Secretaria de Obras, as demais secretaria e órgãos conveniados nomearão seus fiscais antes da realização do contrato, que fiscalizaram as características constantes no termo de referência e atestará sua conformidade.

Gestor do Contrato

7.2. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato, contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de fornecimento, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

7.3. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência.

7.4. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de

empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

7.5. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

7.6. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

7.7. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

7.8. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

## 8 DO REAJUSTE

a. Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano, contado da data limite para a apresentação das propostas.

b. Dentro do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços e mediante solicitação da Contratada, **sob pena de preclusão lógica do direito ao reajuste**, os preços contratados poderão ser reajustados após o intervalo de **1 (um) ano**, aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, iniciando a contagem a partir da assinatura da Ata.

## 9 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

a. O desatendimento, pela Contratada, de quaisquer exigências contratuais e seus anexos, garantida a prévia defesa e, de acordo com a conduta reprovável (infração), a sujeitará às sanções administrativas previstas no artigo [art. 155 e 156 da Lei nº 14.133/2021](#), como disposto abaixo:

I. Dar causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços;

II. Dar causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III. Dar causa à inexecução total da Ata de Registro de Preços;

IV. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI. Não assinar a Ata de Registro de Preços ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto sem motivo justificado;

VIII. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a execução da Ata de Registro de Preços;

IX. Fraudar ou praticar ato fraudulento na execução da Ata de Registro de Preços;

X. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

- XI. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- XII. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
- XIII. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da [Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#) – Dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências
- b. Na aplicação da sanção prevista no [inciso II do caput do art. 156 desta Lei](#), será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- c. Aplicação das sanções previstas nos [incisos III e IV do caput do art. 156 desta Lei](#) requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- d. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.
- e. Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.
- f. Conforme o Art. 159 da Lei 14.133/2021 os atos previstos como infrações administrativas nesta ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.
- g. O processo de aplicação das penalidades de Advertência e Multa, inclusive moratória, tem início com a lavratura do Auto de Infração pela fiscalização da Contratante.
- h. Lavrado o Auto, a Contratada será imediatamente intimada, lhe sendo dado um prazo de 5 (cinco) dias úteis para a defesa prévia.
- i. Recebida a defesa prévia, os Autos serão encaminhados pela fiscalização à Contratante, devidamente instruídos para decisão.
- j. Da decisão da Contratante em aplicar a penalidade, caberá recurso voluntário, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da intimação, para o Prefeito Municipal, independentemente da garantia de instância.
- k. A decisão do Prefeito Municipal exaure a instância administrativa.
- l. Apurando-se, no processo, a prática de duas ou mais infrações, pela Contratada, aplicam-se cumulativamente as penas cominadas, se as infrações não forem idênticas.
- m. Em se tratando de infração continuada em relação a qual tenham sido lavrados diversos autos e representações, serão eles reunidos em um único processo, para imposição da pena cabível.
- n. Considerar-se-ão continuadas as infrações quando se tratar de repetição de falta ainda não apurada ou, que seja objeto de processo de cuja instauração a Contratada não tenha conhecimento, através de intimação.
- o. Na falta de pagamento da multa no prazo de 10 (dez) dias a partir da ciência pela Contratada, da decisão final que impuser a penalidade, terá lugar o processo de execução.
- p. As importâncias pecuniárias resultantes da aplicação das multas previstas reverterão à Contratante.
- q. A aplicação e o cumprimento das penalidades previstas neste Edital não prejudicam a aplicação de penas previstas na legislação vigente.

**ANEXO II  
PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 02/2025 PML  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2025 - PML**

**DECLARAÇÕES**

Nome da Empresa, CNP Nº \_\_\_\_\_, sediada à (Endereço Completo), declara, sob as penas da Lei que:

Não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas.

Até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo e que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Não integra nosso corpo social, nem nosso quadro funcional empregado público ou membro comissionado de órgão direto ou indireto da Administração Municipal.

Não possuímos, em nosso quadro de pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, em observância ao Inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal.

A empresa tomou conhecimento do Edital e de todas as condições de participação na Licitação e se compromete a cumprir todos os termos deste, *não podendo alegar posterior desconhecimento de cláusula ou exigência*, além de fornecer material de qualidade, sob as penas da Lei.

A proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição da República Federativa do Brasil, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, sob pena de desclassificação.

A empresa cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e parareabilitado da Previdência Social, conforme artigo 63 §1º da lei 14.133/2021 e em lei e em outras normas específicas.

Nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, não foi condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

Por ser expressão de verdade, firmamos a presente. Local e data:

Assinatura e carimbo da empresa

### ANEXO III

#### PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 02/2025 PML PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2025 – PML

#### MINUTA DE CONTRATO

Pelo presente instrumento, de um lado a Prefeitura Municipal de Laguna, estabelecida na Av. Colombo Machado Salles, 145 – Centro – Laguna-SC, CNPJ. nº 82.928.706/0001-82, doravante denominada **COMPROMISSÁRIO**, representada neste ato pelo Sr. **Alcenê dos Santos** Secretário da Fazenda, Administração e Serviços Públicos, e de outro lado a empresa XXXXXX, estabelecida na (qualificação completa), doravante denominada **COMPROMITENTE**, representada neste ato pelo Sr. XXXXXX, (qualificação completa), têm entre si justo e acordado, celebrar o presente contrato, tendo em vista o que consta no Processo Administrativo nº 1.543/2024- 1Doc., Processo Licitatório 02/2025 e Pregão Eletrônico nº 02/2025- PML, e em observância às disposições da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº 123/2006, Decreto Municipal nº 6.951 de Maio de 2023 e alterações posteriores e demais legislações pertinentes, resolvem celebrar o presente Contrato mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

#### CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

A presente contrato tem por 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 da Secretaria de Obras e Transportes e Programas da Secretaria de Assistência Social, servidores da Prefeitura, demais secretarias, fundações e órgãos conveniados, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas nesta Ata, no Edital e seus anexos.

Parágrafo Primeiro - Especificação:

A empresa contratada deverá fornecer, instalar, realizar a manutenção dos seguintes itens:

Item	Especificação	Und	Qtd Total	Valor unitário	Valor Total
01	Fornecimento de almoço e janta (buffet livre)	Refeição	<b>13.850</b>		
02	Fornecimento de marmitas	Marmitas	<b>16.800</b>		

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

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

Carne bovina (40) quarenta vezes – mês;

Carne de ave (40) quarenta vezes – mês;

Frutos do mar (20) vinte vezes – mês;  
Carne suína (20) vinte vezes – mês;  
Porções mínimas exigidas nas preparações proteicas a serem servidas;  
Carnes sem osso (todos os tipos): 80g de produto (in natura);  
Carnes c/ osso (todos os tipos): 110g de produto (in natura);  
Somente poderão ser utilizadas alternadamente pela fornecedora as seguintes carnes;  
Bovina: contra file, alcatra, coxão mole, tatu ou patinho;  
Aves: peito, coxa ou sobrecoxa;  
Frutos do mar: anchova, pescadinha, merluza ou tainha, que deverão ser preparados e servidos somente em filé;  
Carne suína: pernil ou lombo;  
No máximo 25 % (vinte e cinco por cento) das preparações proteicas, poderão ser oferecidas na forma de fritura;  
Para o fornecimento de preparações proteica diferentes das citadas, as mesmas deverão ser previamente aprovadas pela Administração;  
Arroz parabolizado servido na quantidade de 200g (já preparado) por refeição por pessoa, preparado cozido ou cozido com complemento;  
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;  
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.  
Deve ser oferecido em cada refeição um tipo de preparação abaixo;

Polenta (frita ou cremosa), na quantidade de 120g (já preparada) por refeição por pessoa;  
Tubérculos (cozido, frito, assado, ensopado, sautê, purê, empanado ou com molho branco), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;  
Cremes (de milho, espinafre, ervilha, legumes com queijo, legumes), na quantidade de 120g (já preparada) por refeição por pessoa;  
Legumes /verduras (refogados, gratinados, empanados, sautê, com molho branco), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;  
Tortas/empadões (de legumes, de ricota, de frango, de carne, de queijo), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;  
Bolinhos (de arroz, aipim, abóbora, batata, polenta, legumes), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;  
Para o fornecimento de preparações diferentes das citadas, as mesmas deverão ser previamente aprovadas pelo Gestor do Contrato;  
Saladas deverão ser fornecidas em cada refeição, no mínimo 04 (quatro) variedades de salada, observando;  
Dentre as saladas oferecidas, uma deverá ser cozida, na quantidade de 50g por pessoa por refeição;  
Dentre as saladas oferecidas, uma deverá ser do tipo folhosa, na quantidade de 30g por pessoa por refeição;  
Os demais tipos de salada devem ser oferecidos na quantidade de 50g por pessoa por refeição.

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.

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.

A empresa deve oferecer suco natural ou industrializado:

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

Variação dos sabores diariamente;

Acompanhamentos;

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;

As jantãs 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:

**As saladas devem ser recepcionadas em recipiente diferente que o restante dos alimentos;**

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

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

**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.

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.

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

#### **CONSIDERAÇÕES GERAIS ACERCA DO ITEM 02**

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.

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.

**Deverá ser fornecido suco (natural/industrializado) ou água mineral a critério da Administração;  
Suco preparado com água mineral sem gás (mínimo de 300 ml por pessoa) com variação dos sabores diariamente;**

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

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

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;**

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

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

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

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

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

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

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

Segue o cardápio que deverá ser totalmente respeitado:

### Cardápio:

#### SEGUNDA – FEIRA

	Alimento	Quantidade (medida caseira)
	Arroz parboilizado	06 colheres de sopa (200 gramas)
	Feijão preto	01 concha grande (120 gramas)
	Contra filé grelhado Coxa e sobre coxa frita Batata sauté	01 unidade média (150g) 01 unidade (250 g)
	Salada de tomate + alface	02 colheres de sopa
	Salada de cenoura ralada	04 fatias + 03 folhas 02 colheres de sopa

#### TERÇA - FEIRA

	Alimento	Quantidade (medida caseira)
	Arroz parboilizado	06 colheres de sopa (200 gramas)
	Feijão vermelho	01 concha grande (120 gramas)
	Carne (patinho) em cubos ao molho vermelho	Pedaços (150g) 01 unidade média (150g)
	Filé de frango grelhado	02 colheres de sopa
	Purê de aipim	03 colheres de sopa
	Abobora cozida	04 colheres de sopa
	Salada de brócolis	

#### QUARTA - FEIRA

	<b>Alimento</b>	<b>Quantidade (medida caseira)</b>
	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

	<b>Alimento</b>	<b>Quantidade (medida caseira)</b>
	Arroz parboilizado Feijão preto Filé de peixe frito Frango assado Purê de batata Cenoura cozida Salada de rúcula + tomate	06 colheres de sopa (200 gramas) 01 concha grande (120 gramas) 01 unidade (150g) 01 unidade média (150g) 02 colheres de sopa 07 fatias 05 ramos + 04 fatias

#### SEXTA - FEIRA

	<b>Alimento</b>	<b>Quantidade (medida caseira)</b>
	Arroz parboilizado Feijão vermelho Bisteca grelhada Almôndegas (patinho/acém) com molho vermelho Macarrão espaguetti Beterraba cozida Couve-flor	06 colheres de sopa (200 gramas) 02 concha grande (120 gramas) 01 unidade media (180g) 04 unidade (150g) 05 pegadores (120 gramas) 06 fatias 03 ramos

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

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.

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 líquidas.

Os 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

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.

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

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.

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.

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

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.

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.

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.

Feijão preto, 1º qualidade (tipo 1), novo, constituído de grãos inteiros grandes e são, 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.

Macarrão tipo espagete 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.

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.

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

Sal refinado, iodado ou iodado, 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.

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.

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

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 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 ANVISA/MS. Marcas referência: Royal, Qualitá, Sol ou similar.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

Carne bovina, de coxão mole, cortado em bifés, 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.

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.

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.

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.

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:

Data;

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;

Identificar almoço e janta;

Valor da refeição;

Assinatura.

## **CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA E EXECUÇÃO DO CONTRATO**

O **prazo de vigência contratual** será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do Contrato, podendo ser prorrogado nos termos da Lei nº 14.133/21

## **CLÁUSULA TERCEIRA – DA GERÊNCIA E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

O acompanhamento e a fiscalização da execução deste CONTRATO consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais e técnicas empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do que foi acordado.

Parágrafo Primeiro - A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui, nem reduz a responsabilidade da Detentora, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

Parágrafo Segundo - Para o acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação do objeto foi designado a servidora JOSÉ RICARDO DA SILVA JOÃO.

Parágrafo Terceiro - O representante da Administração anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

Parágrafo Quarto - Estando em conformidade, os documentos de cobrança deverão ser atestados pela fiscalização da Contrato e enviados ao setor competente para o devido pagamento.



pela Contratante da realização completa e satisfatória, para fins de pagamento.

Parágrafo Sexto - O recebimento não exclui a responsabilidade da Detentora pelo perfeito desempenho dos serviços fornecidos, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas.

Parágrafo Sétimo - O setor competente para proceder ao pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) Prazo de validade;
- b) Data de emissão;
- c) Os dados da contrato e do órgão contratante;
- d) O período de prestação dos serviços;
- e) O valor a pagar;
- f) Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

Parágrafo Oitavo - Nenhum pagamento será efetuado a empresa enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência do pactuado.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE**

Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano, contado da data limite para a apresentação das propostas.

Dentro do prazo de vigência do Contrato e mediante solicitação da Contratada, **sob pena de preclusão lógica do direito ao reajuste**, os preços contratados poderão ser reajustados após o intervalo de **1 (um) ano**, aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, iniciando a contagem a partir da assinatura do Contrato.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA**

São obrigações da detentora, além das demais prevista neste contrato e no Edital relativo ao PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2025, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

#### **CLÁUSULA NONA – DAS RESPONSABILIDADES DO DETENTOR DO CONTRATO**

São responsabilidades do Detentor do Contrato:

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

Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto deste edital, sem prévia e expressa anuência da Administração.

Assumir inteira responsabilidade pela prestação dos serviços, bem como pela qualidade das refeições.

Reparar corrigir, remover, reconstruir e substituir, às suas exclusivas expensas, 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.

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.

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.

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.

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 específica, 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.

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.

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.

Responsabilizar pelos prejuízos causados ao Município de Laguna – SC ou a terceiros, por atos de seus empregados ou prepostos;

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.

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

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.

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA MUNICIPAL**

A Prefeitura obriga-se a:

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;

Acompanhar e fiscalizar o fornecimento dos materiais;

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

Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente à prestação de serviço, no prazo e forma estabelecidos em edital e seus anexos;

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;

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 14.133/22 e demais cominações legais;

Aplicar à CONTRATADA as penalidades contratuais e regulamentares cabíveis;

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS INCIDÊNCIAS FISCAIS**

São obrigações da empresa vencedora:

- I. Os tributos, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais, custos e despesas que sejam devidos em decorrência direta ou indireta do presente contrato.
- II. A empresa vencedora declara haver levado em conta na apresentação de sua proposta os tributos, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais, encargos trabalhistas e todas as despesas incidentes sobre a compra de material, não cabendo quaisquer reivindicações devidas a erros nessa avaliação, para efeito de solicitar revisão de preços por recolhimentos determinados pela autoridade competente.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

A empresa detentora do contrato deverá executar o objeto nos quantitativos solicitados na Autorização de Fornecimento e respectiva Nota de Empenho, observadas as condições fixadas neste contrato e seus Anexos e na legislação pertinente.

Parágrafo Primeiro - As aquisições dos objetos registrados neste Instrumento serão efetuadas através de Autorização de Fornecimento/execução e respectiva Nota de Empenho firmado com a Prefeitura, contendo: nº do Contrato, o nome da empresa, o objeto, a especificação, e demais informações pertinentes.

Parágrafo Segundo - A Autorização de Fornecimento/execução e respectiva Nota de Empenho serão encaminhadas a Empresa Vencedora que deverá recebê-los e atender o quanto solicitado, no prazo estabelecido no edital.

Parágrafo Terceiro - Se a empresa qualificada em primeiro lugar recusar-se a assinar o contrato, poderão ser convocadas as demais classificadas na licitação, respeitados as condições de fornecimento, os preços e os prazos do primeiro classificado.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

Pelo atraso injustificado, pela inexecução total ou parcial do objeto pactuado, assim como as demais infrações constantes nos Art. 156 e 157 da Lei Federal 14.133/21, conforme o caso, o Gerenciador poderá aplicar a DETENTORA as seguintes sanções, garantida a prévia defesa:

- I. Advertência;
- II. Multa de 20% sobre o valor do Contrato;
- III. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Laguna, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;
- IV. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.
- V. As sanções I, III e IV poderão ser aplicadas cumulativamente com multa.

- VI. Na aplicação das sanções serão consideradas, conforme o Art. 156 da Lei 14.133/21, a natureza e a gravidade da infração cometida, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos que dela provierem para a Administração Pública e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

Parágrafo Primeiro - O contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações, com aplicação das seguintes sanções ([art. 155 e 156 da Lei nº 14.133/2021](#)):

- I. Dar causa à inexecução parcial ao contrato;
- II. Dar causa à inexecução parcial ao contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. Dar causa à inexecução total ao contrato;
- IV. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto sem motivo justificado;
- VIII. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a execução do Contrato;
- IX. Fraudar ou praticar ato fraudulento na execução do Contrato;
- X. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- XII. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
- XIII. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da [Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#) – Dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências.

Parágrafo Segundo - Ficará impedida de licitar e de contratar com a Administração, pelo prazo de até 3 (três) anos, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, o fornecedor que:

- I. Ensejar o retardamento da execução do objeto contratado;
- II. Não mantiver a proposta, injustificadamente;
- III. Comportar-se de modo inidôneo;
- IV. Fizer declaração falsa;
- V. Cometer fraude fiscal;
- VI. Falhar ou fraudar no fornecimento do objeto.

Parágrafo Terceiro - A penalidade de declaração de inidoneidade poderá ser proposta, se a detentora:

- I. Descumprir ou cumprir parcialmente obrigação prevista neste contrato, desde que desses fatos resultem prejuízo à Prefeitura;
- II. Sofrer condenação definitiva por prática de fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos, ou deixar de cumprir suas obrigações fiscais ou parafiscais;
- III. Tiver praticado atos ilícitos visando frustrar os objetivos da licitação.

Parágrafo Quarto – A falta dos materiais e equipamentos necessários ao cumprimento do objeto não poderá ser alegada como motivo de força maior e não eximirá a Detentora das penalidades a que está sujeita pelo não cumprimento das obrigações estabelecidas neste termo.

Parágrafo Quinto - Será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

Parágrafo Sexto - A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOS ILÍCITOS PENAIS**

As infrações penais tipificadas na Lei 14.133/21 e alterações posteriores serão objeto de processo judicial na forma legalmente prevista, sem prejuízo das demais cominações aplicáveis.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA EXTINÇÃO DO CONTRATO**

A extinção do Contrato será regulamentada pelos Arts. 137, 138 e 139, seus parágrafos e incisos da Lei nº 14.133/2021.

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

- I. Todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de termo aditivo ao presente contrato;
- II. Integra este termo contratual, o Edital Licitatório de Pregão Eletrônico 02/2025 e seus anexos;
- III. É vedado caucionar ou utilizar ao presente contrato para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa autorização da Prefeitura;

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO**

O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Laguna/SC.

E por estarem, assim, justas e detentoras, as partes assinam a presente, em duas vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Laguna, xx de xxxxx de 2025.

**Peterson Crippa da Silva**

Prefeito

**Contratada**

**GUSTAVO HENRIQUE**

OAB 19.478

Procurador de Licitações e Contratos