

PROCESSO Nº 74/2023

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 69/2023**LICITAÇÃO COM ITENS EXCLUSIVOS E COM RESERVA DE COTA DE ATÉ 25%
PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

O MUNICÍPIO DE LAGES – PREFEITURA / SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, torna público, para ciência dos interessados que, por intermédio de seu Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, realizará licitação na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO.

A presente licitação, cujo tipo é o de MENOR PREÇO POR ITEM, será conduzida pelo Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, regida pela Lei nº 10.520/02, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 7.014/03, pelo Decreto 10.024/19, pela Instrução Normativa SEGES/MP nº 03/18, pela Lei Complementar nº 123/06 e Alterações Posteriores e por este Edital e seu(s) Anexo(s), com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666/93 e Diplomas Complementares. O provedor do sistema eletrônico adotado pela PREFEITURA para a realização deste certame é o Portal de Compras do Governo Federal (COMPRASNET) – www.gov.br/compras

Para participar deste pregão, dever-se-á observar os seguintes critérios:

- **Todos os horários estabelecidos neste Edital obedecerão, para todos os efeitos, o horário de Brasília – DF.**
- **MODO DE DISPUTA: ABERTO**
- **Cód. UASG: 988183**
- As **PROPOSTAS COMERCIAIS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** deverão ser enviados até as **09:00 horas do dia 07/06/2023**, exclusivamente por meio eletrônico, conforme **subitem 5.1** deste edital.
- A **SESSÃO PÚBLICA**, se iniciará às **09:00 horas do dia 07/06/2023**, no endereço eletrônico www.gov.br/compras
- Poderá ser apresentado **PEDIDO DE ESCLARECIMENTO** e **IMPUGNAÇÃO** ao Edital deste Pregão até as **23:59 horas do dia 02/06/2023**, nos termos do Decreto 10.024/19 e Diplomas Complementares, por uma das formas a seguir:
 - Em meio físico, dirigida à Secretaria Municipal de Administração, aos cuidados do Pregoeiro, obrigatoriamente via Setor de Protocolo;
 - Via e-mail: pregaoeletronico2@lages.sc.gov.br.

1. DO OBJETO:

1.1 Registro de Preços para Aquisição de Carnes e Hortifrúti para consumo nas Unidades Escolares Municipais, em conformidade com as especificações prescritas no Anexo I – Termo de Referência, que passa a fazer parte integrante deste Edital.

1.2 Os quantitativos do objeto desta licitação estão classificados observando os termos da LC 123/06, da seguinte forma:

- a) **Itens Exclusivos** – corresponde aos itens com valores máximos estimados de até R\$ 80.000,00, destinados exclusivamente a participação de ME/EPP, sem prejuízo de sua participação na cota reservada e na cota principal;
- b) **Cota Reservada** – corresponde a até 25% das quantidades totais dos itens com valores acima de 80.000,00, destinado à participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, sem prejuízo de sua participação nos itens exclusivos e na cota principal;
- c) **Cota Principal** – corresponde a 75%, ou mais, das quantidades totais dos itens com valores acima de 80.000,00, destinado à participação dos interessados que atendam às exigências estabelecidas neste Edital.

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

2.1 Poderão participar da presente licitação: Empresas, Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, consoante Lei Complementar 123/2006, legalmente constituídas no ramo de atividade do objeto, que satisfaçam as condições do presente Edital;

2.2 Não poderão participar Empresas que estejam sob processo de falência ou concordata ou em regime de recuperação extrajudicial, dissolução, liquidação ou tenham sido suspensas, impedidas ou declaradas inidôneas para licitar ou contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, Direta ou Indireta, de qualquer dos poderes, da União, dos Estados e dos Municípios, desde que o ato tenha sido publicado em imprensa oficial, pelo órgão autor da sanção ou Responsável;

2.3 Não poderá participar, direta ou indiretamente nesta licitação, servidor ou dirigente da Prefeitura do Município de Lages, seja da administração direta ou indireta, bem como os demais impedimentos constantes do art.9º, da Lei 8.666/93 e Diplomas Complementares;

2.4 A participação na presente Licitação, enseja a aceitação plena das condições prescritas neste Edital e em seu(s) anexo(s).

3. DO CADASTRO NO SICAF E CREDENCIAMENTO

3.1 Para participar deste pregão o interessado deverá estar regularmente credenciado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 3, de 26 de abril de 2018;

3.2 As empresas não cadastradas no SICAF, que tiverem interesse em participar do presente PREGÃO, deverão providenciar o seu cadastramento e sua habilitação de acordo com as orientações que seguem no link: <https://www.gov.br/compras/pt-br/sistemas/sicaf-digital> até o terceiro dia útil a data do recebimento das propostas;

3.3 A regularidade do cadastramento do licitante será confirmada por meio de consulta ao Portal COMPRASNET, no ato da abertura do Pregão;

3.4 O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica;

3.5 O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.gov.br/compras, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil;

3.6 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão;

3.7 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;

3.8 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados;

3.8.1 A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.9 Como requisito para participação neste Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não”, em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

3.9.1 Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

3.9.1.1 Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

3.9.1.2 Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

3.9.2 Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

3.9.3 Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

3.9.4 Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

3.9.5 Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

3.9.6 Que a proposta foi elaborada de forma independente.

3.9.7 Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.9.8 Que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

3.10 A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

4. DO SISTEMA ELETRÔNICO

4.1 O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firme e verdadeira sua proposta e seus lances;

4.2 Se o site do Compras Governamentais ficar inacessível por problemas operacionais, com a desconexão de todos os participantes no decorrer da etapa competitiva do pregão, o certame será suspenso e retomado após comunicação, via e-mail ou sistema, aos participantes;

4.3 No caso de desconexão apenas do Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva, o sistema eletrônico permanecerá acessível aos licitantes para recepção dos lances, retomando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados;

4.3.1 Quando a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 minutos, a sessão do pregão será suspensa e reiniciada após 24 (vinte e quatro) horas da comunicação aos participantes;

4.4 Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório,

responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema, de sua desconexão ou pelo Pregoeiro via CHAT;

4.5 O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao COMPRASNET responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

4.6 O credenciamento junto ao SICAF implica a responsabilidade legal do licitante e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

5. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

5.1 Os licitantes encaminharão a proposta comercial e todos os documentos de habilitação exclusivamente por meio do sistema, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação;

5.2 O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos no item 6 deste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha;

5.3 A **Proposta de Preço (Eletrônica)** é o valor que deve ser digitado no sistema, correspondente aos valores que constam da **Proposta Comercial (Anexada)**;

5.4 O valor lançado na **Proposta de Preço** e o constante da **Proposta Comercial deverão ser coincidentes**;

5.5 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema. **Após a abertura, não será mais possível o envio dos documentos de habilitação**, admitindo-se apenas o envio de documentos complementares, caso solicitados pelo Pregoeiro, nos termos do subitem 8.3;

5.6 Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes do sistema;

5.7 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;

5.8 Os preços e os produtos/serviços propostos são de exclusiva responsabilidade do licitante, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto;

5.9 A **Proposta Comercial** deve ser formulada constando nome e endereço completo (comercial e eletrônico), redigida em linguagem clara, sem rasuras, sem emendas, sem ressalvas e sem entrelinhas, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante, sob pena de desclassificação, contendo assinatura(s), a(s) qual(is) deverá(ão) ser identificada(s) fazendo-se constar a qualificação do(s) signatário(s) e o cargo que exerce (Diretor, Gerente, e/ou Procurador), de preferência em papel timbrado da empresa, **contendo os seguintes elementos**:

5.9.1 Os preços unitários e totais deverão ser cotados por item, cujo somatório deverá coincidir com o valor total da proposta, em moeda nacional, com, no máximo, duas casas decimais depois da vírgula e nele já deverão estar incluídos toda incidência de impostos, transportes, custos diretos e indiretos relativos ao presente objeto, inclusive todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, securitários e tributários, ou quaisquer outros custos decorrentes ou que venham a ser devidos em razão do objeto deste Edital;

5.9.2 O(s) produto(s) deverá(ão) ser cotado(s) **com marca**, e descrito(s) com as especificações necessárias para facilitar sua identificação com os requisitos constantes do Edital;

5.9.3 O prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, contados da data definida para abertura do certame. Caso não conste na proposta o prazo acima referido, esta será considerada válida pelo referido período.

6. DOS DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA A HABILITAÇÃO:

6.1 Para fins de habilitação no certame, os licitantes terão de satisfazer os requisitos relativos à regularidade jurídica, fiscal e trabalhista e qualificação econômico-financeira e técnica, conforme abaixo:

- **DA REGULARIDADE JURÍDICA:**

6.1.1 Cópia do Contrato Social e Alterações posteriores, ou Cópia da última Alteração Consolidada e das alterações subsequentes, registrados na Junta Comercial do Estado; em se tratando de Firma Individual o Registro Comercial, e no caso de Sociedade por Ações o Ato Constitutivo acompanhado da Ata da eleição da diretoria em exercício;

6.1.2 Comprovação da condição de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, através da Certidão Simplificada atualizada (no máximo 90 (noventa) dias da data da abertura da licitação) expedida pelo Registro competente, para fins de aplicação dos procedimentos definidos na LC nº 123/06 e Alterações Posteriores;

6.1.3 Comprovação da condição de Microempreendedor Individual (MEI), enquadrado, mediante apresentação do Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI), emitido por meio do Portal do Empreendedor (www.portaldoempreendedor.gov.br), para fins de aplicação dos procedimentos definidos na LC nº 123/06 e Alterações Posteriores.

- **DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**

6.1.4 Comprovante de inscrição no CNPJ;

6.1.5 Cópia do Cadastro Municipal ou Estadual de Contribuintes, se houver;

6.1.6 Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal do Domicílio Sede do licitante;

6.1.7 Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual;

6.1.8 Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Dívida Ativa da União e Previdenciária, compreendendo os tributos administrados pela Secretaria da Receita Federal e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional;

6.1.9 Prova de Regularidade com FGTS;

6.1.10 Prova de Inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/43.

- **DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

6.1.11 Certidão Negativa de Pedido de Concordata ou de Falência ou de Recuperação Judicial ou Extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em vigência, acompanhada da certidão de registro do sistema EPROC e/ou SAJ, se exigida.

- **DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

6.1.12 As licitantes que cotarem os itens: **Coxa e sobrecoxa de frango com osso, Filé de frango sem pele e sem osso, Patinho bovino moído, Pernil suíno em cubo, Carne patinho sem osso, Salsicha de frango sem corante artificial, Banha suína e Ovos** deverão apresentar os documentos a seguir, conforme o caso:

6.1.12.1 - Para Licitante Municipal – Empresas sediadas em Lages:

a) abatedouro frigorífico e unidade de beneficiamento de carnes:

a-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF) relativo ao licitante;

b) entrepasto de carnes e casa atacadista:

b-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM);

b-2) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao seu fornecedor do produto deste lote.

6.1.12.2 - Para Licitante Estadual – Empresas sediadas em Santa Catarina:

a) abatedouro frigorífico e unidade de beneficiamento de carnes:

a-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal no (SIF) relativo ao licitante;

b) entrepasto de carnes e casa atacadista:

b-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal no (SIF) relativo ao licitante;

b-2) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal no (SIF) relativo ao seu fornecedor do produto deste lote;

6.1.12.3 - Para Licitante Interestadual - Empresas sediadas fora do Estado, dentro do país:

a) abatedouro frigorífico e unidade de beneficiamento de carnes:

a-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), relativo ao licitante;

b) entrepasto de carnes e casa atacadista:

b-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) ou Título de Estabelecimento Relacionado (ER), relativo ao licitante;

b-2) Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), relativo ao seu fornecedor do produto deste lote;

Nota: A consulta na internet pelo Sistema de Informações Gerenciais do Serviço de Inspeção Federal (SIF), só será considerada válida se assinada e carimbada pelo fiscal do Ministério da Agricultura.

Notas:

- A certidão que não contar com validade expressa será considerada válida por 90 (noventa) dias, contados da data da sua emissão, exceto as extraídas pela Internet;
- Para instruir e complementar o Processo Licitatório fica facultado ao Pregoeiro consultar o site oficial disponibilizado para confirmar e ou extrair via de certidão indispensável para regularizar documento apresentado com insuficiência, desde que não altere a sua validade jurídica;
- Se o licitante responsável pelo contrato/fornecimento for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome desta;
- Se o licitante responsável pelo contrato/fornecimento for a filial, todos os documentos deverão estar em nome desta;
- Os documentos que constarem expressamente que são válidos para todos os estabelecimentos, matriz e filiais, serão aceitos pelo Pregoeiro para efeito de julgamento, independentemente da inscrição do CNPJ do Proponente.

7. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

7.1 Após o encerramento do horário definido para a entrega de propostas, o Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;

- 7.1.1 Também será desclassificada a proposta de preço (eletrônica) que identifique o licitante;
- 7.1.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes;
- 7.1.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação;
- 7.2 O licitante cuja proposta for desclassificada ficará impedido de participar da sessão de lances, podendo fazer sua manifestação de intenção de recurso após a divulgação do vencedor do certame, conforme item 10 deste edital;
- 7.3 O sistema organizará automaticamente as propostas recebidas, que serão apresentadas em ordem crescente de preços;
- 7.4 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes;
- 7.5 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 registro;
- 7.6 O lance deverá ser ofertado pelo valor UNITÁRIO do item;
- 7.7 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital;
- 7.7.1 Após a apresentação da proposta e dos lances não caberá desistência, salvo se por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro;
- 7.8 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema;
- 7.9 O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,01 (um centavo)**;
- 7.10 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;
- 7.11 A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública;
- 7.12 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários;
- 7.13 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente;
- 7.14 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;
- 7.15 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar;
- 7.16 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante;
- 7.17 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta;
- 7.18 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, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015;

7.19 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 ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada;

7.20 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;

7.21 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;

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

7.23 No caso de Propostas com valores iguais, aplicar-se-á o disposto nos Artigos 36 e 37 do Decreto 10024/19;

7.23.1 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado;

7.23.2 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados;

7.24 Verificada a documentação pertinente, se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, na ordem de classificação, verificando sua aceitabilidade, procedendo ao julgamento da habilitação e assim sucessivamente até a apuração de uma proposta que atenda a todas as exigências do Edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor e, caso não haja manifestação motivada de intenção de recurso, a ele será adjudicado o objeto da licitação definido neste Edital e seu(s) anexo(s);

7.24.1 O vencedor será o licitante que apresentar a proposta nas especificações do edital e ofertar o menor preço, conforme previsto no art. 40, VII, c/c art. 45, §1º, I, ambos da Lei nº 8.666/93;

7.25 No julgamento das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos os participantes, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação;

7.26 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro negociará com o licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital;

7.27 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;

7.28 O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta 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;

7.29 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível;

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

7.30 A bem dos serviços, o Pregoeiro, se julgar conveniente, reserva-se ao direito de suspender a licitação, em qualquer uma das suas fases, para efetivar as análises indispensáveis e desenvolver as diligências que se fizerem necessárias, internamente;

7.31 Se todas as propostas forem desclassificadas, o Pregoeiro poderá fixar aos licitantes o prazo de 08 (oito) dias úteis para a apresentação de novas propostas, escoimadas das causas da desclassificação, consoante art. 48 da Lei 8.666/93 e diplomas complementares.

8. DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO:

8.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br>);

8.1.1 Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação;

8.1.2 No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente;

8.2 Caso atendidas as condições de participação, o Pregoeiro verificará o atendimento das condições de habilitação do licitante detentor do melhor preço, mediante a análise da documentação encaminhada na forma do item 6;

8.3 Na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares após o julgamento da proposta, os documentos deverão ser apresentados em formato digital, via sistema, no prazo de até 02 (duas) horas, após solicitação do pregoeiro, observado o prazo disposto no § 2º do art. 38, do Decreto 10024/19;

8.4 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que as certidões apresentem alguma restrição, hipótese em que será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis para regularização, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, mediante comunicação eletrônica a todos os participantes, prorrogável por igual período, a critério da Administração, desde que requerida pelo licitante, mediante justificativa;

8.5 A não regularização no prazo designado, incorre na decadência do direito de contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666/93, ficando facultado ao Pregoeiro, convocar a ME/EPP remanescente mais bem classificada, se houver, observando-se a ordem e o limite de classificação;

8.6 Constatado o atendimento pleno pelo licitante das exigências de habilitação previstas neste Edital, este será declarado vencedor do certame, iniciando-se, por conseguinte, o prazo recursal;

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

8.8 Se, todos os licitantes forem inabilitados, fica facultado ao Pregoeiro a aplicação das disposições do art. 48 da Lei 8.666/93 e Diplomas Complementares.

9. DOS RECURSOS:

9.1 Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista do licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta 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;

9.2 À recorrente que tiver sua manifestação de intenção de recurso aceita pelo Pregoeiro será concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentar Razões de Recurso, facultando-se aos demais

licitantes a oportunidade de apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses;

9.3 Os recursos e contrarrazões deverão ser encaminhados por meio eletrônico, via sistema Comprasnet, em campo próprio.

9.4 A falta de manifestação motivada do licitante, no prazo estabelecido no item 9.1, importará na decadência do direito de recurso ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor;

9.5 Da decisão em grau de recurso dar-se-á conhecimento através do sistema eletrônico e site da Prefeitura;

9.6 O recurso administrativo será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de cinco dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de cinco dias úteis, contado do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade.

9.7 Não será conhecido o recurso e/ou impugnação apresentado fora do prazo legal e/ou subscrito por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo licitante.

10. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:

10.1 Havendo interposição de recurso, o mesmo será analisado pelo Pregoeiro que o submeterá ao Secretário de Administração, para decisão quanto à adjudicação do objeto e à homologação do resultado e dos procedimentos licitatórios, decorrentes. Se, ao contrário, não houver interposição de recurso, caberá ao Pregoeiro a adjudicação.

11. DAS OBRIGAÇÕES:

• DA(S) EMPRESA(S) REGISTRADA(S):

11.1 Cumprir todas as cláusulas e condições do presente Edital, de seu(s) Anexo(s) e da Ata de Registro de Preço, decorrente;

11.2 Assinar e devolver a Ata de Registro de Preços em prazo não superior a 15 (quinze) dias a contar da data do seu recebimento. A recusa injustificada em assinar/devolver a Ata de Registro de Preços dentro do prazo estabelecido caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando a empresa às penalidades legalmente estabelecidas;

11.2.1 A(s) empresa(s) vencedora(s) dos itens de origem animal (Carnes, Banha e Ovos) deverá apresentar, juntamente com a Ata de Registro de Preços assinada, os documentos a seguir:

a) Cópia autenticada ou original dos **laudos** realizados em Laboratório Credenciado (laboratórios da Rede Oficial/credenciados/autorizados pelo MAPA ou ANVISA). Os laudos em questão devem apresentar TODAS as análises exigidas em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (publicado pelo MAPA) ou legislação federal equivalente e os produtos possuem registro no Serviço Oficial de Inspeção (SIM, SIE, SIF ou SISBI), com data de emissão inferior a 90 (noventa) dias;

b) Alvará sanitário de funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária Municipal, relativo ao licitante, válido; ou Comprovação da isenção, se for o caso.

11.3 Respeitar, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, os termos do Edital e de seu(s) Anexo(s).

11.4 Manter, durante toda a execução a Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital;

11.5 DAS ENTREGAS:

11.5.1 Os itens deverão ser entregues no Armazém de Alimentação Escolar, sito Av. Belisário Ramos nº 5043, Bairro São Cristóvão, CEP 88509-100, Lages/SC, toda segunda-feira até às 09h, conforme cronograma de entrega;

11.5.2 A entrega não implica em aceitação, mas transferência da responsabilidade pela guarda e conservação dos produtos. Visto que se algum desacordo nas especificações técnicas ou na qualidade do produto for verificado posteriormente, a empresa será comunicada e será solicitada a sua substituição sem qualquer ônus adicional. Bem como, no caso do produto apresentar alterações na qualidade, impedindo seu consumo ou oferecendo risco à saúde e estando dentro do prazo de validade, será solicitada a sua substituição com prazo máximo de 48h;

11.5.3 A empresa deverá oficializar por escrito, para o Setor de Alimentação Escolar, quais serão os e-mails cadastrados para envio das solicitações. Na impossibilidade de envio por e-mail, por problemas de rede ou outros, a empresa será comunicada por telefone e posteriormente será encaminhado e-mail. O município se reserva o direito de aumentar ou diminuir as quantidades, antecipar ou postergar a data de entrega, mediante comunicação à contratada.

11.5.4 A entrega dos gêneros alimentícios deverá, rigorosamente, ser de acordo com os quantitativos apresentados da entrega, elaborado pelo Setor de Alimentação Escolar;

11.5.5 O peso / volume dos produtos devem ser exatamente os solicitados no descritivo do item, tanto para a embalagem primária, quanto para secundária;

11.5.6 Não é permitido transporte de alimento nas cabines dos caminhões;

11.5.7 As embalagens devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção ao produto. Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas. Não poderão ser utilizadas etiquetas com informações diferentes das impressas no rótulo do alimento. Não é permitido, nas embalagens emendas e remendos que ocasionam a modificação do espaço interno original. Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulos ou com etiquetas sobrepostas;

11.5.8 Os itens apresentação valor em quilo entregue em caixa de plástico envolta em plástico descartável para não ter contato com a área interna da caixa, conforme orientação do MAPA.

11.5.9 Os itens Tomate, Alho de cabeça, Maçã Fuji, Banana Branca, Banana Caturra, Cebola branca graúda, Mamão Formosa, Brócolis chinês, Cenoura fresca, pepino salada, Vagem in Natura, Repolho Verde, Batata Inglesa, Batata Doce, Limão Galego Tahiti, Abobrinha Verde, Beterraba, laranja Pera, Chuchu, Manga e Moranga Cabotia, A cada 1.000 kg em produtos entregues deverá ser fornecida sacolinha do tamanho 38 x 48 plástica para fracionamento e distribuição dos produtos.

11.5.10 O Item 08 - Características: Alho selecionado, de aparência fresca e sã, deve apresentar características do cultivar bem definidos, suficientemente desenvolvidos, com tamanho entre médio e graúdo, aroma e sabor característicos. Marcação ou Rotulagem: os bulbos devem estar inteiros, rotulados ou etiquetados com o peso líquido, em embalagem de 100gr a 200gr data de acondicionamento e validade do produto.

11.5.11 Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem registro no órgão competente, conforme descrito no termo de referência.

11.5.12 No caso do produto apresentar alterações na qualidade, impedindo seu consumo ou oferecendo risco à saúde e estando dentro do prazo de validade, será solicitada a sua substituição. O fornecedor terá o prazo de 3 (três) dias úteis para a sua substituição.

11.5.13 Durante toda a validade do contrato será realizado o monitoramento das entregas e qualidade dos produtos, a fim de verificar o cumprimento deste edital.

11.5.14 Os gêneros alimentícios cotados devem ser de primeira qualidade e estar rigorosamente de acordo com as especificações exigidas, conforme Termo de Referência.

11.5.15 O não cumprimento das entregas nos horários, datas, condições e quantidades estabelecidos no cronograma e no edital, sem prévio aviso, a empresa será notificada, sob pena de desclassificação.

11.5.16 Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes ao alimento dentro dos caminhões, o Departamento de Alimentação Escolar poderá solicitar a vistoria de uma equipe da Vigilância Sanitária Municipal para atestar as condições higiênico-sanitárias dos caminhões.

11.6 DAS CARNES – ITENS Coxa e Sobrecoxa de frango com osso, Filé de frango sem pele e sem osso, patinho Bovino Moído, Pernil Suíno em cubo, Carne patinho sem osso e Salsicha de frango sem corante artificial:

11.6.1 Os itens deverão ser entregues ponto-a-ponto, conforme cronograma de entrega a ser fornecido pelo Setor de Alimentação Escolar à Empresa vencedora, sendo atualmente 111 pontos de entregas no perímetro urbano do Município de Lages.

11.6.2 Os itens cotados devem ser de primeira qualidade e estar rigorosamente de acordo com as especificações exigidas, ficha técnicas e laudos dos itens que assim solicitar, conforme termo de referência deste edital, reservando-se ao Setor de Alimentação, o direito de rejeitá-los no todo ou em parte.

11.6.3 Os itens deverá ser entregues nos endereços descritos no Anexo II;

11.6.4 As unidades escolares que abrangem o interior do Município de Lages deverão ser entregues no Armazém de Alimentação Escolar, sito Av. Belisário Ramos nº 5043, Bairro São Cristóvão, CEP 88509-100, Lages/SC, toda segunda-feira até às 09h, conforme cronograma de entrega;

11.6.5 A entrega nas demais unidades escolares do perímetro urbano de Lages deverá ser feita nas segundas e terças-feiras até às 17h, conforme cronograma de entrega;

11.6.6 O fornecimento dos itens deverá ser efetuado mediante os cronogramas de entrega, que estarão disponíveis com antecedência de 03 (três) dias úteis anteriores à data de entrega e serão enviados para os e-mails cadastrados. A empresa deverá oficializar por escrito, para o Setor de Alimentação Escolar, quais serão os e-mails cadastrados para envio dos cronogramas. Na impossibilidade de envio por e-mail, por problemas de rede ou outros, a empresa será comunicada por telefone ou fax e posteriormente será encaminhado e-mail. O município se reserva o direito de aumentar ou diminuir as quantidades, antecipar ou postergar a data de entrega, mediante comunicação à contratada com antecedência de no mínimo de 01 (um) dia útil. Poderá ser solicitada entrega de gêneros alimentícios fora das datas estipuladas previamente, em caráter de urgência;

11.6.7 Ressalta-se que caso necessário o setor de alimentação escolar poderá solicitar cancelamento ou alteração nas quantidades a serem entregues em até 1 (um) dia útil anterior à data programada para entrega do produto;

11.6.8 O não cumprimento das entregas nos horários, datas e quantidades estabelecidos no cronograma, sem prévio aviso, a empresa será notificada, sob pena de multa por inexecução contratual e de desclassificação do certame.

• **DO CONTRATANTE:**

11.7 Encaminhar à Empresa Registrada a Ata de Registro de Preços em prazo não superior a 30 (trinta) dias, contados da data da Homologação;

11.8 Efetuar os pagamentos em conformidade com as condições prescritas no Edital;

11.9 Realizar a gestão/fiscalização da(s) Ata(s), através da servidora Rodrigo Simão Antonio Koerich, e-mail rodrigokoerich27@gmail.com, tendo como substituto o servidor Daniel Tadeu Francisco, e-mail daniel.francisco@educacaolages.sc.gov.br.

12. DO(S) PRAZO(S) E LOCAL(IS):

12.1 De Início da Ata: a contar da data da assinatura da Ata de Registro de Preços, decorrente;

12.2 De Execução: em até 12 (doze) meses a contar da data da assinatura da Ata de Registro de Preços;

12.3 De Entrega/Local: conforme cronograma; Nas Unidades Escolares e Armazém da Alimentação Escolar da Secretaria de Educação – Av. Belisário Ramos, CEP 88509-100, Bairro São Cristóvão, Lages/SC;

12.4 Da Ata de Registro: a sua vigência será de 12 (doze) meses a contar da data da sua assinatura;

12.5 Do Recebimento: provisoriamente, nos termos dispostos na alínea “a”, inciso II do art. 73 da Lei 8.666/93 e Diplomas Complementares, para posterior verificação da qualidade e em consequência a aceitação, para ulteriormente passar recibo definitivo, se aceito;

13. DO PAGAMENTO:

13.1 Será efetuado em até 30 (trinta) dias da entrega, à vista da Nota Fiscal, decorrente, nos termos do art. 40, XIV, “a” da Lei 8.666/93 e Diplomas Complementares;

13.2 O pagamento se processará após a efetivação dos procedimentos legais cabíveis e da comprovação de que foram atendidas as condições estabelecidas no Contrato/Ata, Proposta de Preços e demais documentos inerentes ao Processo;

13.3 Na hipótese de atraso no pagamento, por culpa exclusiva da Administração, o critério de atualização financeira é o IGP-M, em conformidade com o art. 55, III da Lei 8.666/93 e Diplomas Complementares, incidindo juros de mora nos termos do art. 40, XIV, “d”, da Lei 8.666/93.

14. DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO:

14.1 O valor ofertado na proposta poderá ser revisto, desde que devidamente requerido, demonstrado através de planilha, plenamente justificado e aprovado pelo Contratante;

14.2 O preço será reajustado pelo Índice IGP-DI da Fundação Getúlio Vargas, a cada 12 (doze) meses, tendo como data base a da apresentação da proposta na licitação.

15. DOS RECURSOS FINANCEIROS:

15.1 O objeto desta licitação será contratado com recursos: 30% da União, provisionados na conta: 1.569.000.000.600.000; Código de Despesa nº 54; Elemento de Despesa nº 33903007; e 70% do Município, provisionados na conta: 1.501.000.000.600.000; Código de Despesa nº 54; Elemento de Despesa nº 33903007;

15.2 Valor Global Estimado, Máximo: R\$ 7.811.410,60 (sete milhões, oitocentos e onze mil, quatrocentos e dez reais, e sessenta centavos).

16. DA REVISÃO DOS PREÇOS:

16.1 O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores;

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

a) convocar o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;

c) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação;

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

a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;

b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação;

16.4 Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa;

16.5 Caso o Município de Lages já tenha emitido a Nota de Empenho respectiva, para que a Empresa realize a entrega do produto, e a Empresa ainda não tenha solicitado a revisão de preços, esta não incidirá sobre o pedido já formalizado e empenhado;

16.6 O Município de Lages terá o prazo de até 30 (trinta) dias para análise dos pedidos de revisão recebidos. Durante esse período a Empresa deverá efetuar a(s) entrega(s) do(s) pedido(s) pelo preço registrado e no prazo ajustado, mesmo que a revisão seja julgada procedente pelo Município.

17. DO REGISTRO DE PREÇOS

17.1 O Sistema de Registro de Preços (SRP) é um conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e/ou aquisição de materiais, para contratações futuras;

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

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

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

17.5 O Órgão Gerenciador do presente SRP será a Prefeitura do Município de Lages;

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

18. DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

18.1 Desde que devidamente justificada a vantagem, a ata de registro de preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador;

18.2 Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão;

18.3 Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes;

18.4 As aquisições ou contratações adicionais acima citadas não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes;

18.5 O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem;

18.6 Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata;

18.7 Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

19. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

19.1 O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- b) não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei nº 8.666/93 e Diplomas Complementares, ou no art. 7º da Lei nº 10.520/02;

19.2 O cancelamento do registro, nas hipóteses acima previstas, assegurados o contraditório e ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador;

19.3 O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

- a) por razão de interesse público;
- b) a pedido do fornecedor.

20. DA CONTRATAÇÃO

20.1 Homologado o resultado da licitação, o Município de Lages, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços, que após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas;

20.2 A contratação com os fornecedores registrados será formalizada por intermédio da Ata de Registro de Preços e emissão de Autorização de Fornecimento e Empenho;

20.3 É facultado à administração, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

20.4 A entrega dos produtos só estará caracterizada mediante o recebimento da autorização de fornecimento pelo fornecedor;

20.5 O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência da Ata, mesmo que as entregas deles decorrentes estejam previstas para data posterior à do seu vencimento;

20.6 A existência de preços registrados não obriga a administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.

21. DAS SANÇÕES:

21.1 Consoante o disposto no art. 77 da Lei 8.666/93, a inexecução total ou parcial da Ata de Registro de Preços enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei;

21.2 Pela inexecução total ou parcial da Ata de Registro de Preços, pelo adjudicatário, poderão ser aplicadas as penalidades prevista nos artigos 86 a 88 da Lei 8.666/93, podendo a multa ser arbitrada em valor de até 10% do fornecimento total, além das medidas legais cabíveis;

21.3. Nos termos do artigo 7º da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002, se o Licitante, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução da Ata de Registro de Preços, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o Município, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais;

21.4 No caso de o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços ou, deixar de apresentar documentos solicitados para a contratação ou, recusar-se a fazê-los no prazo estabelecido, sem prejuízo da aplicação de multa de até 10% (dez por cento) da sua Proposta de Preços e das demais sanções previstas em lei, o Município se reserva ao direito de convocar outro licitante, observada a ordem de classificação, hipótese em que a(o) pregoeiro(a) poderá negociar diretamente com o licitante para obtenção de preço menor;

21.5 Constatada a inveracidade de quaisquer das informações ou documentos fornecidos pelo licitante, poderá ela, resguardados os procedimentos legais, sofrer as sanções abaixo, a critério da Administração, isolada ou cumulativamente:

- a) Impedimento para registro na Ata, se concluída a fase licitatória. Cancelamento do registro na Ata;
- b) Suspensão temporária do direito de participar de licitações e de fornecer a Administração Pública por prazo de até 5 (cinco) anos;
- c) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, que será concedida sempre que o fornecedor ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes ou depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

22. DAS DEMAIS CONDIÇÕES:

22.1 Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos, em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus anexos;

22.2 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, exceto quando explicitamente disposto em contrário;

22.3 É facultado ao(à) pregoeiro(a), em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência, destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo licitatório, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta e/ou da documentação de habilitação, com exceção das obtidas através de diligência;

22.4 Ao final da sessão, o sistema eletrônico divulgará ata circunstanciada, na qual constará a indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do pregão;

22.5 Eventuais retificações do Edital serão disponibilizadas no site oficial da prefeitura de Lages e no Diário oficial do Município;

22.6 No caso de retificação do Edital que não implique em sua republicação, o credenciamento e as propostas porventura encaminhados continuam válidas;

22.7 Havendo republicação do edital, as propostas porventura encaminhadas serão canceladas, permanecendo válido apenas o credenciamento do(s) licitante(s);

22.8 Os esclarecimentos acerca desta licitação serão disponibilizados no site oficial da Prefeitura do Município de Lages;

22.9 Os licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da sua participação nesta licitação, tais como elaboração e encaminhamento de suas propostas e dos documentos exigidos neste Edital;

22.10 Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste Edital em dia de expediente na **PREFEITURA**;

22.11 Os casos omissos e as dúvidas surgidas serão resolvidos pelo(a) Pregoeiro(a);

22.12 O Edital encontra-se disponível no site: <http://www.lages.sc.gov.br>.

23. DO DIREITO DE RESERVA:

23.1 O Município de Lages, reserva-se ao direito, de revogar o certame por razões de interesse público devidamente justificado, ou de anulá-lo, caso ocorram vícios de ilegalidade, nos termos do art. 49 da Lei de Licitações;

23.2 O(s) produto(s) que não for(em) de qualidade e/ou que não atender(em), na sua plenitude, as especificações do Edital e seu(s) anexo(s), não será(ão) aceito(s), sem atribuição de qualquer ônus ao Contratante, com embasamento no disposto no Art. 76 da Lei de Licitações.

24. DA PUBLICIDADE:

24.1 ATA(S) / ADJUDICAÇÃO / HOMOLOGAÇÃO

- Site Oficial da Prefeitura: www.lages.sc.gov.br, no campo apropriado configurado na página da disponibilização dos editais;
- Fly-Transparência;

24.2 CONTRATOS

- O termo de contrato no Fly-Transparência com automaticidade a formalização, via site Oficial da Prefeitura: www.lages.sc.gov.br;
- O espelho, na Imprensa Oficial do Município – DOM e/ou imprensa oficial do(s) ente(s) detentor(es) do(s) recurso(s) financeiro(s);

25. DO FORO:

Fica eleito o foro da Comarca de Lages, Estado de Santa Catarina, Brasil, para as ações que porventura decorram do presente Edital, independentemente de qual seja o domicílio do licitante.

Lages, 24 de maio de 2023

Henrique Roberto Arruda Meneguelli
Pregoeiro

Alexandre dos Santos Martins
Secretário de Administração e Fazenda

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA
REF.: Pregão Eletrônico nº 69/2023 – PML
OBJETO: Registro de Preços para Aquisição de Carnes e Hortifrúti para consumo nas Unidades Escolares Municipais.

- **RELAÇÃO DE ITENS:**

ITENS EXCLUSIVOS PARA ME/EPP

Item	Especificação	Unid.	Quant.	Valor unitário máximo aceitável	Valor total máximo aceitável
1	Pepino Salada. Apresentação: Valor em quilo entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Características: 1ª qualidade, tamanho médio, íntegro, aparência firme, livre de manchas, machucados e perfurações de insetos, de coloração verde escuro brilhante. Deverá estar fresca, sem manchas, coloração e tamanho uniformes, isenta de terra, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos.	Kg	20.000	R\$ 3,83	R\$ 76.600,00
2	Repolho Verde Liso. Apresentação: Unidade igual ou superior a 900gr, embalada individualmente. Características: Híbrido, aparência fresca e sã, compacto, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação e manutenção.	Kg	20.000	R\$ 3,73	R\$ 74.600,00
3	Batata Doce. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Especial e própria para cozimento. Variedade Roxa. Deverá estar no ponto para consumo, firme, inteira, livre de umidade ou defeitos externos e internos.	Kg	20.000	R\$ 3,62	R\$ 72.400,00
4	Limão Galego Tahiti. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: In natura; aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	5.000	R\$ 4,76	R\$ 23.800,00
5	Banha Suína. Apresentação: Embalagem de 1kg. Características: Inspeccionada pelo ministério da agricultura e com selo SIF, embalagem livre de impurezas. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data da entrega.	Kg	180	R\$ 14,17	R\$ 2.550,60
6	Chuchu. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil, sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Tamanho médio, variando entre 250 até 450g. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação e manutenção.	Kg	20.000	R\$ 3,88	R\$ 77.600,00
7	Manga. Apresentação: Entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Características: in natura, de 1ª qualidade, semi maduro, consistência	Kg	5.000	R\$ 6,99	R\$ 34.950,00

	firme, tamanho de médio a grande, cor e sabor típico da espécie, não danificada, sem machucados, com casca sã e livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou mancha.				
8	<p>Moranga Cabotiá.</p> <p>Apresentação: Acondicionadas em sacos de primeiro uso, do tipo sacos de rede, limpos, secos, sem resíduos de fertilizantes ou outros que possam contaminar o produto. Conteúdo: no máximo 20 kg úteis.</p> <p>Características: Firme, fresca, sem partes escuras ou amolecidas.</p> <p>Tamanho uniforme e típico da variedade (peso médio deverá ser no mínimo 1,4 kg), não deverá apresentar defeitos como podridões moles, ou bacterianas ou alta porcentagem de queimadura de sol. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes. As morangas devem estar com o pedúnculo para evitar parasitos e outras contaminações.</p>	Kg	10.000	R\$ 4,37	R\$ 43.700,00

COTA RESERVADA PARA ME/EPP

Item	Especificação	Unid.	Quant.	Valor unitário máximo aceitável	Valor total máximo aceitável
9	<p>Coxa e Sobrecoxa de Frango Com Osso.</p> <p>Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01Kg.</p> <p>Características: A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação vigente. Os requisitos de qualidade higiênico-sanitária deverão seguir o padrão da legislação federal vigente (publicada pelo MAPA) para o produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. O produto deverá possuir registro no Serviço Oficial de Inspeção (SIM, SIE, SIF ou SISBI).</p>	Kg	5.400	R\$ 14,20	R\$ 76.680,00
10	<p>Filé de Frango Sem Pele e Sem Osso.</p> <p>Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05Kg.</p> <p>Características: Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Produto sem qualquer tipo de tempero, rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	Kg	3.600	R\$ 21,81	R\$ 78.516,00
11	<p>Patinho Bovino Moído.</p> <p>Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01Kg.</p> <p>Características: A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação vigente. O produto deverá estar isento de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponevroses. Os requisitos de qualidade higiênico-sanitária deverão seguir o padrão da legislação federal vigente (publicada pelo MAPA) para o produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. O produto deverá possuir registro no Serviço Oficial de Inspeção (SIM, SIE, SIF ou SISBI).</p>	Kg	2.450	R\$ 29,56	R\$ 72.422,00
12	<p>Pernil Suíno em Cubo.</p> <p>Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado em cubo, em embalagens plásticas transparentes resistentes de 01 a 05Kg.</p> <p>Características: Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, limpa, sem nervos, tendões, pele, sebo, sem tempero. Em embalagem plástica rotulado de acordo com a legislação vigente com o nome e endereço do abatedouro e registro no Serviço Oficial de Inspeção (SIM, SIE, SIF ou SISBI). Identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	Kg	1750	R\$ 20,67	R\$ 36.172,50

13	<p>Carne Patinho Sem Osso.</p> <p>Apresentação: Valor em quilo, entregue em iscas ou cubos congelados em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01Kg., embalado a vácuo.</p> <p>Características: Deve constar impresso na embalagem o selo do serviço de inspeção competente, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Carne bovina (patinho), proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária; Isenta de tecidos inferiores como ossos, nervos, tendões, pele, sebo e aponevroses, com cor e odor característico. Teor de gordura máximo de 5 % (cinco por cento). Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	Kg	2.600	R\$ 30,11	R\$ 78.286,00
14	<p>Salsicha de Frango Sem Corante Artificial.</p> <p>Apresentação: Acondicionado em embalagem primária de polietileno resistente e transparente com peso de 01 a 03Kg, hermeticamente fechado (vácuo). Embalagem secundária de caixa de papelão reforçada com no máximo 12 kg.</p> <p>Características: A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação vigente. Produzido conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ publicado pelo MAPA e legislações federais pertinentes ao produto. Não pode conter glúten e nem corante artificial. Prazo de Validade: Mínimo 90 dias. Data de fabricação: de, no máximo, 30 dias no ato da entrega. O produto deverá possuir registro no Serviço Oficial de Inspeção (SIM, SIE, SIF ou SISBI).</p>	Kg	1.500	R\$ 15,44	R\$ 23.160,00
15	<p>Ovos de Galinha. Apresentação: Embalagem tipo bandeja polpa c/ 30 unidades. Características: Ovos de galinha selecionados, tamanho médio, com a casca limpa, íntegra (sem rachaduras) e sem deformação, deverá vir com selo de procedência e validade. O produto deverá ser entregue com no mínimo 20 dias até a sua validade.</p>	Bdj	3.680	R\$ 20,80	R\$ 76.544,00
16	<p>Tomate Nacional Extra.</p> <p>Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas.</p> <p>Características: Classe extra, Cada unidade pesando de 100 a 300gr. Homogeneidade de cor, calibre, formato e qualidade. As tolerâncias deverão estar de acordo com Portaria MAPA (Ministério da Agricultura e Reforma Agrária) nº 553, de 30 de agosto de 1995. Apresentar-se em início de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Livre de resíduos de fertilizantes e sujidades, parasitas ou larvas.</p>	Kg	6.250	R\$ 6,79	R\$ 42.437,50
17	<p>Alho Médio de Cabeça.</p> <p>Apresentação: Valor em Quilo. Entregue em embalagens de 100 a 200gr.</p> <p>Características: Alho selecionado, tipo especial, classe 06. De aparência fresca e são, com aproveitamento integral do produto. Deve apresentar características do cultivar bem definidos, suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma e sabor característicos. Os bulbos devem estar inteiros, rotulados ou etiquetados com o peso líquido, data de acondicionamento e validade do produto.</p>	Kg	750	R\$ 29,38	R\$ 22.035,00
18	<p>Maçã Fuji.</p> <p>Apresentação: Embalagens acondicionadas em caixas limpas, de material lavável e retornável com 20 kg de conteúdo útil. Características:</p> <p>Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, com aproveitamento integral do produto.</p>	Kg	10.000	R\$ 6,99	R\$ 69.900,00
19	<p>Banana Branca.</p> <p>Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil.</p>	Kg	14.960	R\$ 5,32	R\$ 79.587,20

	<p>Características: Fruta in natura, deve apresentar as características de cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças. Deverá estar em perfeito estado de maturação e conservação, sem danificações físicas, e com casca íntegra.</p> <p>Características: Fruta in natura, com 70% de maturação, sem danificações físicas, com casca íntegra.</p>				
20	<p>Banana Caturra.</p> <p>Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável ou de madeira de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas.</p> <p>Características: Tipo 01, grupo especial. Fruta in natura, com 70% de maturação, sem danificações físicas, com casca íntegra.</p>	Kg	17.000	R\$ 4,53	R\$ 77.010,00
21	<p>Cebola Branca Graúda.</p> <p>Apresentação: Valor em quilo, entregue em sacos novos, limpos e secos com até 20 Kg de conteúdo útil.</p> <p>Características: Categoria extra e classe média, pesando entre 100 e 200gr cada unidade. Produto fresco, com bulbo íntegro e ausência de pontos de apodrecimento ou outras alterações que impeçam o aproveitamento total do produto. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação.</p>	Kg	8.000	R\$ 6,42	R\$ 51.360,00
22	<p>Abacate.</p> <p>Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas.</p> <p>Características: Compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Em perfeito estado de desenvolvimento, com aproveitamento integral do produto.</p>	Kg	5.000	R\$ 5,72	R\$ 28.600,00
23	<p>Mamão Formosa.</p> <p>Apresentação: Valor em kg entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas.</p> <p>Características: Pesando entre 1kg e 1,5kg cada unidade. Compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Em perfeito estado de desenvolvimento, com aproveitamento integral do produto.</p>	Kg	2.500	R\$ 8,38	R\$ 20.950,00
24	<p>Brócolis.</p> <p>Apresentação: Valor por unidade (cada unidade medindo entre 190 e 200mm de diâmetro). Entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas.</p> <p>Características: Deverá estar fresca, sem manchas, coloração e tamanho uniformes, isenta de terra, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos.</p>	Unid	5.000	R\$ 5,37	R\$ 26.850,00
25	<p>Cenoura Fresca.</p> <p>Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil.</p> <p>Características: Tipo Especial, classe média, pesando entre 70 e 140gr cada unidade. Compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Em perfeito estado de desenvolvimento e conservação.</p>	Kg	8.000	R\$ 4,22	R\$ 33.760,00
26	<p>Vagem in Natura.</p> <p>Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas.</p> <p>Características: Coloração verde característica, fresca. Sem pontos escuros e sinais de deterioração. Maduras para consumo na semana da entrega.</p>	Kg	2.500	R\$ 11,99	R\$ 29.975,00

27	Batata Inglesa Lavada. Apresentação: Valor em quilo, entregue em sacas resistentes de 01 a 50Kg. Características: Especial, selecionada, grupo 1. Graúda, pesando entre 100 e 300gr, cada batata. Devem estar fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas e em perfeito estado de conservação e manutenção, com aproveitamento integral do produto.	Kg	15.000	R\$ 5,10	R\$ 76.500,00
28	Mandioca Crua Congelada 1kg. Apresentação: Pacote com 1 kg. Características: Cortada em pedaços, descascada, crua. Produto entregue congelado. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Kg	2.500	R\$ 9,45	R\$ 23.625,00
29	Abobrinha Verde. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Tamanho médio, com peso médio entre 100 e 300gr. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação e manutenção.	Kg	6.250	R\$ 3,57	R\$ 22.312,50
30	Beterraba. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável ou de madeira de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Tamanho médio, cada unidade pesando entre 200 e 300gr. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação e manutenção.	Kg	9.000	R\$ 5,03	R\$ 45.270,00
31	Laranja Pera. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil, sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: In natura; aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	8.000	R\$ 4,04	R\$ 32.320,00

COTA LIVRE

Item	Especificação	Unid.	Quant.	Valor unitário máximo aceitável	Valor total máximo aceitável
32	Coxa e Sobrecoxa de Frango Com Osso. Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01Kg. Características: A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação vigente. Os requisitos de qualidade higiênico-sanitária deverão seguir o padrão da legislação federal vigente (publicada pelo MAPA) para o produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. O produto deverá possuir registro no Serviço Oficial de Inspeção (SIM, SIE, SIF ou SISBI).	Kg	54.600	R\$ 14,20	R\$ 775.320,00
33	Filé de Frango Sem Pele e Sem Osso. Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05Kg. Características: Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Produto sem qualquer tipo de tempero, rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Kg	36.400	R\$ 21,81	R\$ 793.884,00
34	Patinho Bovino Moído. Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01Kg. Características: A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação vigente. O produto	Kg	32.550	R\$ 29,56	R\$ 962.178,00

	deverá estar isento de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponevroses. Os requisitos de qualidade higiênico-sanitária deverão seguir o padrão da legislação federal vigente (publicada pelo MAPA) para o produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. O produto deverá possuir registro no Serviço Oficial de Inspeção (SIM, SIE, SIF ou SISBI).				
35	Pernil Suino em Cubo. Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado em cubo, em embalagens plásticas transparentes resistentes de 01 a 05Kg. Características: Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, limpa, sem nervos, tendões, pele, sebo, sem tempero. Em embalagem plástica rotulado de acordo com a legislação vigente com o nome e endereço do abatedouro e registro no Serviço Oficial de Inspeção (SIM, SIE, SIF ou SISBI).; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Kg	5250	R\$ 20,67	R\$ 108.517,50
36	Carne Patinho Sem Osso. Apresentação: Valor em quilo, entregue em iscas ou cubos congelados em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01Kg., embalado a vácuo. Características: Deve constar impresso na embalagem o selo do serviço de inspeção competente, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Carne bovina (patinho), proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária; Isenta de tecidos inferiores como ossos, nervos, tendões, pele, sebo e aponevroses, com cor e odor característico. Teor de gordura máximo de 5 % (cinco por cento). Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Kg	17.400	R\$ 30,11	R\$ 523.914,00
37	Salsicha de Frango Sem Corante Artificial. Apresentação: Acondicionado em embalagem primária de polietileno resistente e transparente com peso de 01 a 03Kg, hermeticamente fechado (vácuo). Embalagem secundária de caixa de papelão reforçada com no máximo 12 kg. Características: A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação vigente. Produzido conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ publicado pelo MAPA e legislações federais pertinentes ao produto. Não pode conter glúten e nem corante artificial. Prazo de Validade: Mínimo 90 dias. Data de fabricação: de, no máximo, 30 dias no ato da entrega. O produto deverá possuir registro no Serviço Oficial de Inspeção (SIM, SIE, SIF ou SISBI).	Kg	4.500	R\$ 15,44	R\$ 69.480,00
38	Ovos de Galinha. Apresentação: Embalagem tipo bandeja polpa c/ 30 unidades. Características: Ovos de galinha selecionados, tamanho médio, com a casca limpa, íntegra (sem rachaduras) e sem deformação, deverá vir com selo de procedência e validade. O produto deverá ser entregue com no mínimo 20 dias até a sua validade.	Bdj	42.320	R\$ 20,80	R\$ 880.256,00
39	Tomate Nacional Extra. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Classe extra, Cada unidade pesando de 100 a 300gr. homogeneidade de cor, calibre, formato e qualidade. As tolerâncias deverão estar de acordo com Portaria MAPA (Ministério da Agricultura e Reforma Agrária) nº 553, de 30 de agosto de 1995. Apresentar-se em início de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Livre de resíduos de fertilizantes e sujidades, parasitas ou larvas.	Kg	18.750	R\$ 6,79	R\$ 127.312,50

40	Alho Médio de Cabeça. Apresentação: Valor em Quilo. Entregue em embalagens de 100 a 200gr. Características: Alho selecionado, tipo especial, classe 06. De aparência fresca e sã, com aproveitamento integral do produto. Deve apresentar características do cultivar bem definidos, suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma e sabor característicos. Os bulbos devem estar inteiros, rotulados ou etiquetados com o peso líquido, data de acondicionamento e validade do produto.	Kg	2.250	R\$ 29,38	R\$ 66.105,00
41	Maçã Fuji. Apresentação: Embalagens acondicionadas em caixas limpas, de material lavável e retornável com 20 kg de conteúdo útil. Características: Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, com aproveitamento integral do produto.	Kg	30.000	R\$ 6,99	R\$ 209.700,00
42	Banana Branca. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Características: Fruta in natura, deve apresentar as características de cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças. Deverá estar em perfeito estado de maturação e conservação, sem danificações físicas, e com casca íntegra. Características: Fruta in natura, com 70% de maturação, sem danificações físicas, com casca íntegra.	Kg	53.040	R\$ 5,32	R\$ 282.172,80
43	Banana Caturra. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável ou de madeira de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Tipo 01, grupo especial. Fruta in natura, com 70% de maturação, sem danificações físicas, com casca íntegra.	Kg	51.000	R\$ 4,53	R\$ 231.030,00
44	Cebola Branca Graúda. Apresentação: Valor em quilo, entregue em sacos novos, limpos e secos com até 20 Kg de conteúdo útil. Características: Categoria extra e classe média, pesando entre 100 e 200gr cada unidade. Produto fresco, com bulbo íntegro e ausência de pontos de apodrecimento ou outras alterações que impeçam o aproveitamento total do produto. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação.	Kg	24.000	R\$ 6,42	R\$ 154.080,00
45	Abacate. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Em perfeito estado de desenvolvimento, com aproveitamento integral do produto.	Kg	15.000	R\$ 5,72	R\$ 85.800,00
46	Mamão Formosa. Apresentação: Valor em kg entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Pesando entre 1kg e 1,5kg cada unidade. Compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Em perfeito estado de desenvolvimento, com aproveitamento integral do produto.	Kg	7.500	R\$ 8,38	R\$ 62.850,00
47	Brócolis. Apresentação: Valor por unidade (cada unidade medindo entre 190 e 200mm de diâmetro). Entregue em caixas de material plástico retornável	Unid	15.000	R\$ 5,37	R\$ 80.550,00

	de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Deverá estar fresca, sem manchas, coloração e tamanho uniformes, isenta de terra, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos.				
48	Cenoura Fresca. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Características: Tipo Especial, classe média, pesando entre 70 e 140gr cada unidade. Compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Em perfeito estado de desenvolvimento e conservação.	Kg	24.000	R\$ 4,22	R\$ 101.280,00
49	Vagem in Natura. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Coloração verde característica, fresca. Sem pontos escuros e sinais de deterioração. Maduras para consumo na semana da entrega.	Kg	7.500	R\$ 11,99	R\$ 89.925,00
50	Batata Inglesa Lavada. Apresentação: Valor em quilo, entregue em sacas resistentes de 01 a 50Kg. Características: Especial, selecionada, grupo 1. Graúda, pesando entre 100 e 300gr, cada batata. Devem estar fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas e em perfeito estado de conservação e manutenção, com aproveitamento integral do produto.	Kg	60.000	R\$ 5,10	R\$ 306.000,00
51	Mandioca Crua Congelada 1kg. Apresentação: Pacote com 1 kg. Características: Cortada em pedaços, descascada, crua. Produto entregue congelado. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Kg	7.500	R\$ 9,45	R\$ 70.875,00
52	Abobrinha Verde. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Tamanho médio, com peso médio entre 100 e 300gr. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação e manutenção.	Kg	18.750	R\$ 3,57	R\$ 66.937,50
53	Beterraba. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável ou de madeira de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Tamanho médio, cada unidade pesando entre 200 e 300gr. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação e manutenção.	Kg	27.000	R\$ 5,03	R\$ 135.810,00
54	Laranja Pera. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil, sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: In natura; aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	24.000	R\$ 4,04	R\$ 96.960,00

VALOR TOTAL ESTIMADO MÁXIMO: R\$ 7.811.410,60

NOTA: Em caso de divergência entre os itens do Edital e do portal de compras, prevalecem as informações constantes do Edital.

1 – DAS QUANTIDADES

A especificação e quantidade contida no Anexo referem-se à aquisição de gêneros alimentícios para o abastecimento das Unidades Escolares conveniadas ao Município de Lages, para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar para o ano letivo de 2023.

2 - DAS AMOSTRAS:

- A(s) empresa(s) provisoriamente declarada(s) vencedora(s) dos itens: **Coxa e Sobrecoxa de frango com osso, Filé de frango sem pele e sem osso, Patinho Bovino Moído, Pernil Suíno em cubo, Carne patinho sem osso e Salsicha de frango sem corante artificial**, deverá(ão) apresentar **02 (duas) amostras** do(s) respectivo(s) item(s), em até **05 (cinco) dias úteis** a contar da convocação realizada pelo Pregoeiro via sistema.

Sobre o parecer das amostras vencedoras:

- a) As amostras serão entregues no Armazém da Alimentação Escolar, situado na Avenida Belisário Ramos nº 5043, Bairro São Cristóvão, CEP 88.509-100, Lages/SC;
- b) As amostras serão analisadas pelo quadro técnico de nutricionistas do setor de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação no prazo máximo de 03 (três) dias úteis;
- c) A análise será realizada de acordo com as especificações exigidas do produto com as especificações exigidas do produto, de acordo com o edital e legislação;
- d) O resultado da análise das amostras implicará na classificação/desclassificação da empresa. As amostras vencedoras serão guardadas até a conclusão do contrato.

As amostras deverão ser os próprios produtos a serem comercializados (marca, peso, embalagem, sabor), devendo estar etiquetadas com o nome da empresa contratada e acompanhadas da Relação de Amostras apresentadas pela empresa.

Os alimentos ficarão em poder da equipe de Nutrição e Alimentação Escolar até a homologação do processo, sendo que após este prazo será dado aos mesmos o destino que o setor julgar ideal.

3 - LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS PERTINENTES AOS PRODUTOS:

Todos os alimentos devem estar de acordo com as legislações relacionadas ao órgão fiscalizador que compete, conforme sua categoria, origem (MAPA) ou padrões de identidade, qualidade e regulamento técnico (ANVISA).

3.1 – COXA E SOBRECOXA DE FRANGO: Lei 1.283 - Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal de 18/12/1950 do MAPA. Decreto 9.013 – Regulamento que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, de 29/03/2017 do MAPA. Portaria SDA/MAPA nº 210 de 10/11/1998 – Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico – Sanitária de Carnes de Aves. Instrução Normativa 32 -Estabelece os parâmetros para avaliação do Teor Total de Água Contida nos Cortes de Frangos sem a parte dorsal, resfriados e congelados. RDC 12 – Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos, de 02/01/2001 – ANVISA.

3.2 – PATINHO BOVINO MOÍDO: Lei 1.283 - Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal de 18/12/1950 do MAPA. Decreto 9.013 – Regulamento que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, de 29/03/2017 do MAPA. Instrução Normativa nº 83 - Regulamentos técnicos de identidade e qualidade de carne bovina em conserva (corned beef) e carne moída de bovino de 21/11/2003 do MAPA. RDC 12 – Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos, de 02/01/2001 – ANVISA.

3.3 – PATINHO BOVINO ISCAS OU CUBOS: Lei 1.283 - Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal de 18/12/1950 do MAPA. Decreto 9.013 – Regulamento que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, de 29/03/2017 do MAPA. RDC 12 – Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos, de 02/01/2001 – ANVISA.

3.4 – FILÉ DE FRANGO TIPO SASSAMI: Lei 1.283 - Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal de 18/12/1950 do MAPA. Decreto 9.013 – Regulamento que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, de 29/03/2017 do MAPA. Portaria SDA/MAPA nº 210 de 10/11/1998 – Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico – Sanitária de Carnes de Aves. Instrução Normativa 32 -Estabelece os parâmetros para avaliação do Teor Total de Água Contida nos Cortes de Frangos, resfriados e congelados. RDC 12 – Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos, de 02/01/2001 – ANVISA.

3.5 – SALSICHA DE FRANGO SEM CORANTE: Lei 1.283 - Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal de 18/12/1950 do MAPA. Decreto 9.013 – Regulamento que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, de 29/03/2017 do MAPA. Instrução Normativa nº 4, Anexo IV – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Salsicha – MAPA. Instrução Normativa nº 51 – Regulamento Técnico de Atribuição de Aditivos, e seus Limites das seguintes Categorias de Alimentos: Carne e Produtos Cárneos, de 29 de dezembro de 2006. RDC 12 – Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos, de 02/01/2001 – ANVISA.

3.6 – PERNIL SUÍNO EM CUBO: Lei 1.283 - Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal de 18/12/1950 do MAPA. Decreto 9.013 – Regulamento que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, de 29/03/2017 do MAPA. Instrução Normativa nº 4, Anexo IV – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Salsicha – MAPA. Instrução Normativa nº 51 – Regulamento Técnico de Atribuição de Aditivos, e seus Limites das seguintes Categorias de Alimentos: Carne e Produtos Cárneos, de 29 de dezembro de 2006. RDC 12 – Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos, de 02/01/2001 – ANVISA.

3.7 OVOS DE GALINHA: PORTARIA Nº 1, DE 21 DE FEVEREIRO DE 1990. Normas Gerais De Inspeção De Ovos e Derivados. Lei 1.283 - Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal de 18/12/1950 do MAPA. Decreto 9.013 – Regulamento que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, de 29/03/2017 do MAPA.

Abaixo listamos regulamentos técnicos gerais e de referência:

- Portaria n. 326 - SVS/MS de 30 de julho de 1997 - Condições Higiênicos - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos.

- Resolução n. 17, de 30 de abril de 1999 - Avaliação de Risco e Segurança dos Alimentos.

- Resolução - RDC n. 175, de 8 de julho de 2003 - Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana.

- Resolução - RDC n. 12 de 2 de janeiro de 2001 - Microbiologia de Alimentos.

- Resolução RDC n. 275, de 21 de outubro de 2002.

-
- Lei no 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.
 - Resolução RDC n. 26, de 2 de julho de 2015, ANVISA/MS.
 - RESOLUÇÃO RDC – RDC Nº 35, DE 17 DE JUNHO DE 2009, ANVISA.
 - Resolução RDC n. 259, 23 de setembro de 2002, ANVISA. Regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados.

ANEXO II - UNIDADES ESCOLARES PARA ENTREGA PONTO A PONTO

	Escola	Rua	Bairro
1	Assistência Social Nossa Senhora dos Prazeres/Extensão	João Francisco Wolff, 99	Vila Nova
2	CEIM Adelina Tramontin Sommariva	Av. Alfeu Rodolfo da Silva, 325	Gralha Azul
3	CEIM Adotai	Bom Jesus, 336	Ipiranga
4	CEIM Adriana Aparecida Lourenço	Av. Castelo Branco, 1840	Ferrovias
5	CEIM Alfeu Rogério de Liz e Silva	Jerusalém, 524	Vila Mariza
6	CEIM Alfredo Bianchini de Mathia	Maria Arlene da Luz, SN	Santo Antonio
7	CEIM Andrea Maris Santa Ana	João Lemos Machado, SN	Morro Grande
8	CEIM Araucária	Pedro Ivo Campos, SN	Araucária
9	CEIM Aristides de Oliveira Campolin	Frei Silva Neiva, SN	Morro Grande
10	CEIM Bairro Bom Jesus	Bartolomeu de Gusmão, SN	Bom Jesus
11	CEIM Bairro Caroba	Das Laranjeiras, SN	Caroba
12	CEIM Bairro Conta Dinheiro	Carlos Chagas, SN	Conta Dinheiro
13	CEIM Bairro Guadalajara	Inocência Alves de Brito, 151	Guadalajara
14	CEIM Bairro Jardim Celina Extensão CEIM André Luiz	Av. Luis de Camões, 28	Maria Luiza
15	CEIM Bairro Jardim Residencial Bela Vista	R. Manoel Lino de Jesus, SN	Conte
16	CEIM Bairro Santa Cândida	José VilsonMuniz, SN	Santa Cândida
17	CEIM Bairro Santa Maria	José Soares Silverio, SN	Santa Maria

18	CEIM Bairro Santa Mônica	Luíz Floriani Junior, SN	Santa Mônica
19	CEIM Bairro São Paulo	Alberto Nepomuceno, SN	São Paulo
20	CEIM Bairro São Pedro	João Faustino dos Santos, SN	São Pedro
21	CEIM Bairro Vila Maria	Clito Zapelini Neto, 627	Vila Maria
22	CEIM Cacilda Altomar	João Cruz Junior, 512	Triângulo
23	CEIM Cantinho Feliz	Visconde de Cairú, 197	Centenário
24	CEIM Celina Tomé Melegari	Bruno Luersen, SN	Localidade Chapada
25	CEIM Chapeuzinho Vermelho	Rua Baependi, 300	Centro
26	CEIM Clarício Madruga Andrade	João Arcedílio M. Andrade, SN	Santa Clara
27	CEIM Distrito de Índios	Santo Antônio, 282	Distrito de Índios
28	CEIM Domingas Biachini	Humberto de Campos, 72	Sagrado C. Jesus
29	CEIM Elvas Flávio Lenzi	João Maria de Souza	Penha
30	CEIM Emília Furtado Ramos	Pedro Gaspar Fernandes, 146	Gethal
31	CEIM Emília Ribeiro de Barros	Frontino Arruda, SN	Bela Vista
32	CEIM Eudalto Lopes de Sá	Celio Batista de Castro, SN	Santa Helena
33	CEIM Filhos dos Funcionários	Mário Augusto de Souza, 54	Centro
34	CEIM Gente Miúda	Joinville, SN	Petrópolis
35	CEIM Girassol	Esporte Clube Corinthians, 850	Santa Mônica
36	CEIM Gralha Azul	Nossa Senhora da Saúde, SN	Guarujá
37	CEIM Hermínia Graciosa Zago	Rua José Maria Ribas Pinto, SN	Promorar

38	CEIM Iraci Souza Steinke	Mal. Artur da Costa e Silva, SN	Popular
39	CEIM Irmã Dulce	31 de março, S/N	Guarujá
40	CEIM Ivo Pacheco de Andrade	Hernesto Ranzolin, 100	Tributo
41	CEIM Jhonatan K. Lehmkuhl	Av. Edézio Neri Caon, SN	Jardim Panorâmico
42	CEIM João José Theodoro da Costa Netto	Itapuã, SN	São Miguel
43	CEIM Juarez Pereira da Silva	Salustiano Neto, SN	São Luíz
44	CEIM Judite Terezinha Dias	Blumenau, SN	Petrópolis
45	CEIM Justine Barth	Claudio Manoel da Costa, 926	Várzea
46	CEIM Leonina Rodrigues da Costa	Jairo Anésio Pilar, SN	Vila Comboni
47	CEIM Marco Floriani Bordin	Presidente Kennedy, 669	Copacabana
48	CEIM Maria Conceição Nunes	Francisco Felício de Miranda, SN	Várzea
49	CEIM Maria de Castro Arruda	R. Sergipe, 73	São Cristóvão
50	CEIM Maria Joana de Arruda	Visconde de Cairú, SN	Centenário
51	CEIM Marieta Camargo dos Santos	Vergílio Godinho, SN	Brusque
52	CEIM Marina Martins Borges	Cristóvão Colombo, SN	Guarujá
53	CEIM Maura do Pilar	João José Godinho, 1716	Frei Rogério
54	CEIM Miriam Regina O. Koeche	Bom Jesus, SN	Ipiranga
55	CEIM Moranguinho	Eleotério da Silva Furtado, 738	Centenário
56	CEIM Mutirão	Av. dos Pessegueiros, SN	Habitação
57	CEIM Nelson Martins de Almeida	Jose Maria Freitas, 611	Novo Milênio
58	CEIM Noé José dos Santos	João Cruz Junior, 311	Santa Rita

59	CEIM Nossa Senhora do Caravágio	Joaquim Nabuco, SN	Caravágio
60	CEIM Nossa Senhora dos Prazeres	Aujor Luz, SN	Santa Catarina
61	CEIM Pedras Brancas (Interior)	-	Localidade Mirante
62	CEIM Pequeno Príncipe	Salvador Pucci Sobrinho, 289	Várzea
63	CEIM Primeiros Passos	Leopoldo Stefen, 174	Coral
64	CEIM Professor Trajano	Av. Luiz de Camões, 1949	Conta Dinheiro
65	CEIM Professora Maria Sonia de Quevedo	Av. Primeiro de Maio, 1003	São Cristovão
66	CEIM Professora Rosimery Guimarães Lira	Padre Adriano, SN	Dom Daniel
67	CEIM Professora Rosvita Lima Borges	Lauro Luiz da Silva, SN	Maria Luiza
68	CEIM Professora Valeria Guimarães Goss	Av. Maria de Souza, SN	Guarujá
69	CEIM Salto Caveiras (Interior)	Av Paulo Andrade de Souza, 1900	Santa Terezinha do Salto
70	CEIM Santa Paulina (Interior)	Tributo	Tributo
71	CEIM Sebastião Waltrick Farias	Leontina Ribeiro, 144	Cohab III
72	CEIM Sempre Viva	Edmundo Soldatelli, SN	Santa Helena
73	CEIM Sepé Tiarajú	Djaime Joaquim Alves, SN	Passo Fundo
74	CEIM Suzete Conceição Soares Córdova	Av.. Castelo Branco, 170	Universitário
75	CEIM Tia Anita	Salustiano Neto, SN	São Luiz
76	CEIM Tia Bira	D. Joaquim do Arco Verde, SN	Centenário
77	CEIM Vila da Criança	Av. Castelo BrancoS, SN	Universitário
78	CEIM Vivaldino Silva Lourenço	Frontino Arruda SN	Promorar
79	CAIC Irmã Dulce	Joaquim Vitorino Lopes, S/N	Guarujá

	EMEB Aline Giovana Schmitt		
80	EMEB Nossa Senhora dos Prazeres	Aujor Luz, 810	Santa Catarina
81	EMEB Anjo da Guarda	Humberto de Campos, 72	Sagrado C. Jesus
82	EMEB Bom Jesus	Bartolomeu de Gusmão, SN	Bom Jesus
83	EMEB Coronel Manoel Thiago de Castro	João Arcedílio Mendes, SN	Santa Clara
84	EMEB Dom Daniel Hostin	Glorocindo Alves Paim, SN	Dom Daniel
85	EMEB Frei Bernardino	João José Godinho, 1716	Frei Rogério
86	EMEB Hermínio Pinheiro Júnior	José Golin, 190	Triângulo
87	EMEB Índios	Santo Antônio, 282	Distrito de Índios
88	EMEB Itinerante Maria Alice Wolff de Souza	Av. Papa João XVIII, 1115	Petrópolis
89	EMEB Izabel Thiesen Roseto	Clitto Zapelini Neto, 627	Vila Maria
90	EMEB Izidoro Marin	Das Laranjeiras, 140	Caroba
91	EMEB Jardelina Furtado Pereira	Emília Steffen Lehmkuhl, 792	Penha
92	EMEB Juscelino Kubitschek de Oliveira	José Soares Silverio, SN	Santa Maria
93	EMEB Lupércio de Oliveira Koeche	Claudio Manoel da Costa, 926	Várzea
94	EMEB Mutirão	Avenida dos Pessegueiros, SN	Habitação
95	EMEB Nicanor Rodrigues Goulart	Alvaro Neri dos Santos, 241	Bom Jesus
96	EMEB Nossa Senhora da Penha	Artur Ramos, 241	São Miguel
97	EMEB Ondina Neves Bleyer	Cel. Zeca Athanásio, 14	Sagrado C. de Jesus
98	EMEB Oscar Schweitzer	Inocência Alves de Brito, 151	Guadalajara
99	EMEB Prefeito Waldo Costa	Irmã Erotides, SN	Vila Nova
100	EMEB Professor Antônio Joaquim Henriques	Eleutério da Silva Furtado, 752	Centenário

101	EMEB Professor Eduardo Pedro Amaral	Heitor Villa Lobos, SN	São Francisco
102	EMEB Professor Osni de Medeiros Régis	Irmão Joaquim, SN	Tributo
103	EMEB Professor Pedro Cândido	Barcelona, 49	Boqueirão
104	EMEB Professor Trajano	Avenida Luís de Camões, 1949	Conta Dinheiro
105	EMEB Professora Belisária Rodrigues	Lauro Luís da Silva, 35	Maria Luiza
106	EMEB Professora Fausta Rath	Jerusalém, 524	Vila Mariza
107	EMEB Professora Madalena Miranda Largura	Elizonete Ribeiro Damacena, SN	Vista Alegre
108	EMEB Santa Helena	Presidente Kennedy, 669	Copacabana
109	EMEB São Vicente	Vendolino Wiggers, 324	São Sebastião
110	EMEB Saul de Athayde	Avenida Marechal Castelo Branco, 1840	Ferrovias
111	EMEB Suzana Albino França	Avenida Edézio Neri Caon, SN	Jardim Panorâmico

ANEXO III

ATA REGISTRO DE PREÇOS N° _ PREGÃO ELETRÔNICO N° 69/2023 PROCESSO N° 74/2023

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de 2023, O MUNICÍPIO DE LAGES – PREFEITURA / SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, lavra a presente Ata de Registro de Preços (ARP), referente ao Pregão Eletrônico 69/2023, observadas as especificações, os preços, os quantitativos e os fornecedores classificados na licitação, bem como, as cláusulas e condições abaixo estabelecidas, constituindo-se esta ata em documento vinculativo e obrigacional às partes, à luz das regras inseridas na Lei n° 10.520/02, regulamentada pelo Decreto Municipal n° 7.014/03, pelo Decreto 10.024/19, pela Lei Complementar n° 123/06 e Alterações Posteriores e por este Edital e seu(s) anexo(s), com aplicação subsidiária da Lei n° 8.666/93 e Diplomas Complementares.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 Registro de Preços para Aquisição de Carnes e Hortifrúti para consumo nas Unidades Escolares Municipais.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO(S) PRAZO(S)

2.1 De Início da Ata: a contar da data da assinatura da Ata de Registro de Preços, decorrente;

2.2 De Execução: em até 12 (doze) meses a contar da data da assinatura da Ata de Registro de Preços;

2.3 De Entrega/Local: conforme cronograma; Nas Unidades Escolares e Armazém da Alimentação Escolar da Secretaria de Educação – Av. Belisário Ramos, CEP 88509-100, Bairro São Cristóvão, Lages/SC;

2.4 Da Ata de Registro: a sua vigência será de 12 (doze) meses a contar da data da sua assinatura;

2.5 De Recebimento: provisoriamente, nos termos dispostos na alínea “a”, inciso II do art. 73 da Lei 8.666/93 e Diplomas Complementares, para posterior verificação da qualidade e em consequência a aceitação, para ulteriormente passar recibo definitivo, se aceito.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO(S) PREÇO(S)

3.1 O(s) preço(s) ofertado(s) pela(s) empresa(s) signatária(s) da presente Ata de Registro de Preços é(são) o(s) especificado(s) na tabela abaixo, de acordo com a respectiva classificação no Pregão n°/2023.

EMPRESA						
CNPJ						
ITEM	QUANT	UNID.	ESPECIFICAÇÕES	MARCA	P.UNIT. (R\$)	TOTAL (R\$)
					TOTAL GERAL	

CLÁUSULA QUARTA – DO(S) PAGAMENTO(S)

4.1 Será efetuado em até 30 (trinta) dias da entrega, à vista da Nota Fiscal, decorrente, nos termos do art. 40, XIV, “a” da Lei 8.666/93 e Diplomas Complementares

4.2 O(s) pagamento(s), se processará(ão) após a efetivação dos procedimentos legais cabíveis e da comprovação de que os serviços foram executados de acordo com as condições previstas, estabelecidas no Contrato/Ata, Proposta de Preços e demais Documentos inerentes ao Processo;

4.3 Na hipótese de atraso no pagamento, por culpa exclusiva da Administração, o critério de atualização financeira é o IGP-M, em conformidade com o art. 55, III da Lei 8.666/93 e Diplomas Complementares, incidindo juros de mora nos termos do art. 40, XIV, “d”, da Lei 8.666/93.

CLAÚSULA QUINTA – DOS RECURSOS FINANCEIROS

5.1 O objeto desta licitação será contratado com recursos: 30% da União, provisionados na conta: 1.569.000.000.600.000; Código de Despesa nº 54; Elemento de Despesa nº 33903007; e 70% do Município, provisionados na conta: 1.501.000.000.600.000; Código de Despesa nº 54; Elemento de Despesa nº 33903007.

CLÁUSULA SEXTA – DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO

6.1 O(s) valor(es) ofertado(s) na proposta poderá(ão) ser revisto(s), desde que devidamente requerido(s), demonstrado(s) através de planilha(s), plenamente justificado(s) e aprovado(s) pelo Contratante;

6.2 O(s) preço(s) será(ão) reajustado(s) pelo Índice IGP-DI da Fundação Getúlio Vargas, a cada 12 (doze) meses, tendo como data base a da apresentação da proposta na licitação.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA REVISÃO DOS PREÇOS:

7.1 O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores;

7.2 Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador deverá:

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

6.3 Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

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

7.4 Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

7.5 Caso o Município de Lages já tenha emitido a Nota de Empenho respectiva, para que a Empresa realize a entrega do produto, e a Empresa ainda não tenha solicitado a revisão de preços, esta não incidirá sobre o pedido já formalizado e empenhado;

7.6 O Município de Lages terá o prazo de até 30 (trinta) dias para análise dos pedidos de revisão recebidos. Durante esse período a Empresa deverá efetuar a(s) entrega(s) do(s) pedido(s) pelo preço registrado e no prazo ajustado, mesmo que a revisão seja julgada procedente pelo Município;

7.7 Na hipótese de atraso no pagamento, por culpa exclusiva da Administração, o critério de atualização financeira será o IGP-M, em conformidade com o art. 55, III da Lei 8.666/93 e Diplomas Complementares, incidindo juros de mora nos termos do art. 40, XIV, “d”, da Lei 8.666/93.

CLAÚSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES:

• DA(S) EMPRESA(S) REGISTRADA(S):

8.1 Cumprir todas as cláusulas e condições do presente Edital, de seu(s) Anexo(s) e da Ata de Registro de Preço, decorrente;

8.2 Assinar e devolver a Ata de Registro de Preços em prazo não superior a 15 (quinze) dias a contar da data do seu recebimento. A recusa injustificada em assinar/devolver a Ata de Registro de Preços dentro do prazo estabelecido caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando a empresa às penalidades legalmente estabelecidas;

8.2.1 A(s) empresa(s) vencedora(s) dos itens de origem animal (**Carnes, Banha e Ovos**) deverá apresentar, juntamente com a Ata de Registro de Preços assinada, os documentos a seguir:

a) Cópia autenticada ou original dos **laudos** realizados em Laboratório Credenciado (laboratórios da Rede Oficial/credenciados/autorizados pelo MAPA ou ANVISA). Os laudos em questão devem apresentar

TODAS as análises exigidas em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (publicado pelo MAPA) ou legislação federal equivalente e os produtos possuem registro no Serviço Oficial de Inspeção (SIM, SIE, SIF ou SISBI), com data de emissão inferior a 90 (noventa) dias;

b) Alvará sanitário de funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária Municipal, relativo ao licitante, válido; ou Comprovação da isenção, se for o caso.

8.3 Respeitar, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, os termos do Edital e de seu(s) Anexo(s);

8.4 Manter, durante toda a execução a Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital;

8.5 DAS ENTREGAS:

8.5.1 Os itens deverão ser entregues no Armazém de Alimentação Escolar, sito Av. Belisário Ramos nº 5043, Bairro São Cristóvão, CEP 88509-100, Lages/SC, toda segunda-feira até às 09h, conforme cronograma de entrega;

8.5.2 A entrega não implica em aceitação, mas transferência da responsabilidade pela guarda e conservação dos produtos. Visto que se algum desacordo nas especificações técnicas ou na qualidade do produto for verificado posteriormente, a empresa será comunicada e será solicitada a sua substituição sem qualquer ônus adicional. Bem como, no caso do produto apresentar alterações na qualidade, impedindo seu consumo ou oferecendo risco à saúde e estando dentro do prazo de validade, será solicitada a sua substituição com prazo máximo de 48h;

8.5.3 A empresa deverá oficializar por escrito, para o Setor de Alimentação Escolar, quais serão os e-mails cadastrados para envio das solicitações. Na impossibilidade de envio por e-mail, por problemas de rede ou outros, a empresa será comunicada por telefone e posteriormente será encaminhado e-mail. O município se reserva o direito de aumentar ou diminuir as quantidades, antecipar ou postergar a data de entrega, mediante comunicação à contratada.

8.5.4 A entrega dos gêneros alimentícios deverá, rigorosamente, ser de acordo com os quantitativos apresentados da entrega, elaborado pelo Setor de Alimentação Escolar;

8.5.5 O peso / volume dos produtos devem ser exatamente os solicitados no descritivo do item, tanto para a embalagem primária, quanto para secundária;

8.5.6 Não é permitido transporte de alimento nas cabines dos caminhões;

8.5.7 As embalagens devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção ao produto. Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas. Não poderão ser utilizadas etiquetas com informações diferentes das impressas no rótulo do alimento. Não é permitido, nas embalagens emendas e remendos que ocasionam a modificação do espaço interno original. Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulos ou com etiquetas sobrepostas;

8.5.8 Os itens apresentação valor em quilo entregue em caixa de plástico envolta em plástico descartável para não ter contato com a área interna da caixa, conforme orientação do MAPA.

8.5.9 Os itens Tomate, Alho de cabeça, Maçã Fuji, Banana Branca, Banana Caturra, Cebola branca graúda, Mamão Formosa, Brócolis chinês, Cenoura fresca, pepino salada, Vagem in Natura, Repolho Verde, Batata Inglesa, Batata Doce, Limão Galego Tahiti, Abobrinha Verde, Beterraba, laranja Pera, Chuchu, Manga e Moranga Cabotia, A cada 1.000 kg em produtos entregues deverá ser fornecida sacolinha do tamanho 38 x 48 plástica para fracionamento e distribuição dos produtos.

8.5.10 O Item 08 - Características: Alho selecionado, de aparência fresca e sã, deve apresentar características do cultivar bem definidos, suficientemente desenvolvidos, com tamanho entre médio e graúdo, aroma e sabor característicos. Marcação ou Rotulagem: os bulbos devem estar inteiros, rotulados

ou etiquetados com o peso líquido, em embalagem de 100gr a 200gr data de acondicionamento e validade do produto.

8.5.11 Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem registro no órgão competente, conforme descrito no termo de referência.

8.5.12 No caso do produto apresentar alterações na qualidade, impedindo seu consumo ou oferecendo risco à saúde e estando dentro do prazo de validade, será solicitada a sua substituição. O fornecedor terá o prazo de 3 (três) dias úteis para a sua substituição.

8.5.13 Durante toda a validade do contrato será realizado o monitoramento das entregas e qualidade dos produtos, a fim de verificar o cumprimento deste edital.

8.5.14 Os gêneros alimentícios cotados devem ser de primeira qualidade e estar rigorosamente de acordo com as especificações exigidas, conforme Termo de Referência.

8.5.15 O não cumprimento das entregas nos horários, datas, condições e quantidades estabelecidos no cronograma e no edital, sem prévio aviso, a empresa será notificada, sob pena de desclassificação.

8.5.16 Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes ao alimento dentro dos caminhões, o Departamento de Alimentação Escolar poderá solicitar a vistoria de uma equipe da Vigilância Sanitária Municipal para atestar as condições higiênico-sanitárias dos caminhões.

8.6 DAS CARNES – ITENS Coxa e Sobrecoxa de frango com osso, Filé de frango sem pele e sem osso, patinho Bovino Moído, Pernil Suíno em cubo, Carne patinho sem osso e Salsicha de frango sem corante artificial:

8.6.1 Os itens deverão ser entregues ponto-a-ponto, conforme cronograma de entrega a ser fornecido pelo Setor de Alimentação Escolar à Empresa vencedora, sendo atualmente 111 pontos de entregas no perímetro urbano do Município de Lages.

8.6.2 Os itens cotados devem ser de primeira qualidade e estar rigorosamente de acordo com as especificações exigidas, ficha técnicas e laudos dos itens que assim solicitar, conforme termo de referência deste edital, reservando-se ao Setor de Alimentação, o direito de rejeitá-los no todo ou em parte.

8.6.3 Os itens deverá ser entregues nos endereços descritos no Anexo II;

8.6.4 As unidades escolares que abrangem o interior do Município de Lages deverão ser entregues no Armazém de Alimentação Escolar, sito Av. Belisário Ramos nº 5043, Bairro São Cristóvão, CEP 88509-100, Lages/SC, toda segunda-feira até às 09h, conforme cronograma de entrega;

8.6.5 A entrega nas demais unidades escolares do perímetro urbano de Lages deverá ser feita nas segundas e terças-feiras até às 17h, conforme cronograma de entrega;

8.6.6 O fornecimento dos itens deverá ser efetuado mediante os cronogramas de entrega, que estarão disponíveis com antecedência de 03 (três) dias úteis anteriores à data de entrega e serão enviados para os e-mails cadastrados. A empresa deverá oficializar por escrito, para o Setor de Alimentação Escolar, quais serão os e-mails cadastrados para envio dos cronogramas. Na impossibilidade de envio por e-mail, por problemas de rede ou outros, a empresa será comunicada por telefone ou fax e posteriormente será encaminhado e-mail. O município se reserva o direito de aumentar ou diminuir as quantidades, antecipar ou postergar a data de entrega, mediante comunicação à contratada com antecedência de no mínimo de 01 (um) dia útil. Poderá ser solicitada entrega de gêneros alimentícios fora das datas estipuladas previamente, em caráter de urgência;

8.6.7 Ressalta-se que caso necessário o setor de alimentação escolar poderá solicitar cancelamento ou alteração nas quantidades a serem entregues em até 1 (um) dia útil anterior à data programada para entrega do produto;

8.6.8 O não cumprimento das entregas nos horários, datas e quantidades estabelecidos no cronograma, sem prévio aviso, a empresa será notificada, sob pena de multa por inexecução contratual e de desclassificação do certame.

- **DO CONTRATANTE:**

- 8.7 Encaminhar à Empresa Registrada a Ata de Registro de Preços em prazo não superior a 30 (trinta) dias, contados da data da Homologação;
- 8.8 Efetuar os pagamentos em conformidade com as condições prescritas no Edital;
- 8.9 Realizar a gestão/fiscalização da(s) Ata(s), através da servidora Rodrigo Simão Antonio Koerich, e-mail rodrigokoerich27@gmail.com, tendo como substituto o servidor Daniel Tadeu Francisco, e-mail daniel.francisco@educacaolages.sc.gov.br.

CLÁUSULA NONA – DA CONTRATAÇÃO

- 9.1 Homologado o resultado da licitação, o Município de Lages, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços, que após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas;
- 9.2 A contratação com os fornecedores registrados será formalizada por intermédio da Ata de Registro de Preços e emissão de Autorização de Fornecimento e Empenho;
- 9.3 É facultado à administração, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 9.4 A entrega dos produtos só estará caracterizada mediante o recebimento da autorização de fornecimento pelo fornecedor;
- 9.5 O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência da Ata, mesmo que as entregas deles decorrentes estejam previstas para data posterior à do seu vencimento;
- 9.6 A existência de preços registrados não obriga a administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 10.1 Desde que devidamente justificada a vantagem, a ata de registro de preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador;
- 10.2 Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão;
- 10.3 Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes;
- 10.4 As aquisições ou contratações adicionais acima citadas não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes;
- 10.5 O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem;
- 10.6 Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata;
- 10.7 Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1 O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- b) não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei nº 8.666/93 e Diplomas Complementares, ou no art. 7º da Lei nº 10.520/02;

11.2 O cancelamento do registro, nas hipóteses acima previstas, assegurados o contraditório e ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador;

11.3 O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

- a) por razão de interesse público;
- b) a pedido do fornecedor.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS PENALIDADES

12.1 Consoante o disposto no art. 77 da Lei 8.666/93, a inexecução total ou parcial da Ata de Registro de Preços enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei;

12.2 Pela inexecução total ou parcial da Ata de Registro de Preços, pelo adjudicatário, poderão ser aplicadas as penalidades prevista nos artigos 86 a 88 da Lei 8.666/93, podendo a multa ser arbitrada em valor de 10% do fornecimento total, além das medidas legais cabíveis;

12.3. Nos termos do artigo 7º da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002, se o Licitante, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução da Ata de Registro de Preços, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o Município, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais;

12.4 No caso de o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços ou, deixar de apresentar documentos solicitados para a contratação ou, recusar-se a fazê-los no prazo estabelecido, sem prejuízo da aplicação de multa de 10% (dez por cento) da sua Proposta de Preços e das demais sanções previstas em lei, o Município se reserva ao direito de convocar outro Licitante, observada a ordem de classificação, hipótese em que o(a) pregoeiro(a) poderá negociar diretamente com o Licitante para obtenção de preço menor;

12.5 Constatada a inveracidade de quaisquer das informações ou documentos fornecidos pela licitante, poderá ela, resguardados os procedimentos legais, sofrer as sanções abaixo, a critério da Administração, isolada ou cumulativamente:

- a) Impedimento para registro na Ata, se concluída a fase licitatória. Cancelamento do registro na Ata;
- b) Suspensão temporária do direito de participar de licitações e de fornecer a Administração Pública por prazo de até 5 (cinco) anos;
- c) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, que será concedida sempre que o fornecedor ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes ou depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO DIREITO DE RESERVA

13.1 O Município de Lages, reserva-se ao direito, de revogar o certame por razões de interesse público devidamente justificado, ou de anulá-lo, caso ocorram vícios de ilegalidade, nos termos do art. 49 da Lei de Licitações;

13.2 O(s) produto(s) que não for(em) de qualidade e/ou que não atender(em), na sua plenitude, as especificações do Edital e seu(s) anexo(s), não será(ão) aceito(s), sem atribuição de qualquer ônus ao Contratante, com embasamento no disposto no Art. 76 da Lei de Licitações.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1 Fica eleito o foro da Comarca de Lages, Estado de Santa Catarina, Brasil, para as ações que porventura decorram da presente Ata de Registro de Preço, independentemente de qual seja o domicílio do Licitante, para dirimir dúvidas ou questões que não encontrem forma de resolução entre as partes, sendo esse foro irrenunciável pela CONTRATANTE, diante do que dispõe o art. 109, inciso I, da Constituição Federal. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei 10.520/2002 e Decreto 3.555/2000, alterada, e demais normas aplicáveis;

14.2 O contrato/ata decorrente do processo correlato será enviado às partes por e-mail e assinado, preferencialmente, de forma digital.

Lages, SC em de de 2023

Secretário(a)

Empresa Registrada/Contratada

Fiscal/Gestor(a) de Contrato