

## EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO

### SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS

21/2023

TCE: 930B5A7C09C0192003AA387C5E81CE6B433691A1

PROCESSO ADM. Nº 44/2023

PROCESSO DE COMPRA Nº 44/2023

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 21/2023

### 1 – PREÂMBULO

1.1. O Município de Coronei Freitas, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Av. Santa Catarina, Coronei Freitas, SC - CEP 89840000, através do Prefeito Municipal, DELIR CASSARO **TORNA PÚBLICO** que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, para a contratação do objeto indicado no **item 2** deste instrumento. A presente licitação será do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, e será processada e julgada em conformidade da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Decreto Municipal nº 9.032/2021 de 13 de outubro de 2021, Lei Complementar nº 123/06 e 147/2014, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, suas respectivas alterações e demais legislações aplicáveis, bem como as exigências estabelecidas neste edital.

1.2. O certame será realizado através da utilização do Portal Eletrônico <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>, sendo os trabalhos conduzidos pelo Pregoeiro, com o suporte de sua Equipe de Apoio, os quais, juntamente com a autoridade competente do órgão promotor da licitação, formam o conjunto de operadores do sistema do Pregão Eletrônico;

1.3. **Recebimento das propostas será das 08h30min horas do dia 29/05/2023 até às 08h00min do dia 19/06/2023;**

1.4. **Abertura das propostas: 19/06/2023 às 08h30min;**

1.5. **Início da sessão de disputa de lances: dia 19/06/2023 às 08h30min**

1.6. Tempo de disputa: 10(dez) minutos, acrescido do tempo aleatório, determinado pelo sistema;

1.6.1. Referência de tempo: para todas as referências de tempo será considerado o horário oficial de Brasília-DF;

**OBS.: A licitante deverá observar a data e os horários limites previstos para a abertura das propostas, atentando também para a data e horário para início da disputa.**

### 2 - DO OBJETO

2.1. A presente licitação tem por objeto o **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS TIPO "MARMITA" E DE REFEIÇÕES EM RESTAURANTE NA MODALIDADE BUFFET NO HORÁRIO DO ALMOÇO, PARA**

**ATENDER AS DEMANDAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE CORONEL FREITAS/SC, conforme relação e especificações constantes no Anexo "A", deste Edital.**

2.2. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio de sistema eletrônico que promove a comunicação pela INTERNET, no sítio [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), mediante condições de segurança, utilizando-se, para tanto, os recursos da criptografia e autenticação em todas as suas fases.

2.3. A realização do procedimento estará a cargo do(a) Pregoeiro(a), Equipe de Apoio e da Administradora do Pregão Eletrônico, empresa contratada para, por meio da rede mundial de computadores, proverem o sistema de compras eletrônicas.

2.4. Os interessados em participar deste Pregão deverão credenciar-se, previamente, perante o sistema eletrônico provido pelo **Portal de Compras Públicas**, por meio do sítio [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

2.5. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema eletrônico (**Portal de Compras Públicas**), onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento, obtendo instruções detalhadas para sua correta utilização.

2.5.1. Os interessados em se credenciar no Portal de Compras Públicas poderão obter maiores informações na página [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), podendo sanar eventuais dúvidas pela central de atendimentos do Portal ou pelo e-mail [falecom@portaldecompraspublicas.com.br](mailto:falecom@portaldecompraspublicas.com.br).

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

2.7. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município responder por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

2.8. O licitante, ao utilizar sua senha de acesso ao sistema para dar um lance, terá expressado sua decisão irrevogável de concluir a transação nos valores e condições do referido lance, e caso este lance seja o escolhido pelo comprador, será reputado perfeito e acabado o contrato de compra e venda do produto negociado.

2.9. O credenciamento junto ao Portal de Compras Públicas 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.

2.10. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

2.11. O licitante deverá acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo(a) Pregoeiro(a) e/ou pelo sistema ou de sua desconexão.

### **3 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

3.1. Podem participar da presente licitação, todos os interessados que comprovem o atendimento dos requisitos estabelecidos neste Edital.

3.2. Não podem participar da presente licitação, empresas que estejam cumprindo as sanções previstas nos incisos III e IV, do art. 87, da Lei nº 8.666/93, bem como empresas nas seguintes condições:

3.2.1. com falência ou concordata decretada;

3.2.2. em consórcio;

3.2.3. inscritas no Cadastro Nacional de Empresas Punidas e Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas.

3.3. Não poderão participar na condição de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte as que se enquadram nas hipóteses do Artigo 3º §4º da Lei Complementar 123/2006.

3.4. A participação na presente licitação implica na aceitação plena das condições expressas neste Edital e em seus anexos.

**3.5. Da participação das microempresas e empresas de pequeno porte.**

3.5.1. As microempresas e empresas de pequeno porte que **QUISEREM** participar deste certame usufruindo dos benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006, deverão observar o disposto nos subitens seguintes.

**3.5.2. A condição de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, para efeito do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar 123/2006, deverá ser comprovada, mediante apresentação fora dos envelopes da seguinte documentação:**

**3.5.3. Cópia da Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial da sede do licitante onde conste o seu enquadramento como Empresa de Pequeno Porte ou Microempresa. As sociedades simples, que não registram seus atos na Junta Comercial, deverão apresentar certidão do Registro Civil de Pessoas Jurídicas atestando seu enquadramento nas hipóteses do art. 3º da Lei Complementar nº123/2006.**

3.5.4. A empresa que não comprovar a condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, com a apresentação dos documentos descritos nos subitens, **não terá direito aos benefícios concedidos pela Lei Complementar 123/2006.**

**3.5.6. Empresas que não se credenciarem como Microempresas e ou Empresas de Pequeno Porte não serão credenciadas a participar do presente processo licitatório exceto quando não for alcançado o número mínimo de participantes conforme disposto no artigo 49 da Lei Complementar 123/2006, que preceitua o seguinte:**

**Art. 49. Não se aplica o disposto nos arts. 47 e 48 desta Lei Complementar quando:**

**II – não houver um mínimo de 3 (três) fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte sediados local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório.**

#### **4 - DO CREDENCIAMENTO**

4.1. Para participar do Pregão, o licitante deverá se credenciar junto ao provedor do sistema de Pregão Eletrônico, através do site [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br);

4.1.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

4.2. O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade do licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao MUNICÍPIO DE CORONEL FREITAS/SC, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

## **5 - DA PROPOSTA DE PREÇOS**

5.1. Os licitantes encaminharão, **exclusivamente** por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado, contendo marca, valor unitário, valor total de cada item e demais informações necessárias, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.1.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

**5.1.3. A PROPOSTA DE PREÇOS, NESTE MOMENTO, NÃO DEVERÁ CONTER DADOS QUE IDENTIFIQUEM A LICITANTE, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO.**

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

5.2.1. As Microempresas – ME ou Empresas de Pequeno Porte – EPP, além da apresentação da declaração constante no **Anexo “C”**, deverão declarar, sob as penas da Lei, que se enquadram nas hipóteses do artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, clicando no campo próprio previsto na tela de envio das propostas.

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

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

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

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

5.7. Os itens de propostas que eventualmente contemplem produtos, que não correspondam às especificações contidas no **Anexo “A”** deste Edital, serão desconsiderados.

5.8. Nas propostas serão considerados obrigatoriamente:

- 5.8.1. Preço unitário para o item, em moeda corrente nacional, em algarismos, e, com no máximo duas casas decimais após a vírgula;
- 5.8.2. Especificações detalhadas do objeto ofertado tais como marca, fabricante, consoante às exigências editalícias;
- 5.8.3. Nos preços finais deverão estar incluídas quaisquer vantagens, abatimentos, custos, despesas administrativas e operacionais, fretes, impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais ou ainda fornecimento de peças, mão-de-obra, trabalho em sábados, domingos e feriados ou em horário noturno, que eventualmente incidam sobre a execução do objeto da presente Licitação assim como as despesas eventuais com assistência técnica para prestação da garantia;
- 5.8.4. Fica estabelecido em 60 (sessenta) dias consecutivos o prazo de validade das propostas, nos termos do artigo 6º da Lei Federal nº 10.520/2002 o qual será contado a partir da data da sessão de abertura do Pregão, estabelecida no item 01 deste Edital. Na contagem do prazo excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o dia de vencimento;
- 5.8.5. A licitante contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta.
- 5.9. Poderão ser admitidos pelo Pregoeiro erros de naturezas formais, desde que não comprometam o interesse público e da Administração.
- 5.10. Os licitantes poderão participar com uma única marca por item, sob pena de desclassificação.
- 5.11. Quaisquer inserções na proposta que visem modificar, extinguir, ou criar direitos, sem previsão expressa no edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se a proposta que não for conflitante com o Edital.

## **6 - DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

- 6.1. O acompanhamento da sessão se dará, única e exclusivamente, por meio eletrônico, no sítio informado no preâmbulo deste edital.
- 6.2. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 6.3. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.
- 6.4. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 6.5. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 6.6. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

- 6.7. 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.
- 6.8. O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo.
- 6.9. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.10. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.11. 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.
- 6.12. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.13. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.14. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 6.15. 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.
- 6.16. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo Pregoeiro.
- 6.17. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.
- 6.18. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.19. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.20. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.21. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.22. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.23. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:

6.23.1. Produzidos no país;

6.23.2. Produzidos ou prestados por empresas brasileiras;

6.23.3. Produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.23.4. Produzidos ou 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.

6.24. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

6.25. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

6.27. 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.

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

## **7 – DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA**

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

7.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, na forma do § 3º do art. 43 da Lei n.º 8.666/93, para efeito de comprovação de sua exequibilidade, podendo-se adotar, dentre outros, os seguintes procedimentos:

a) questionamentos junto à proponente para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexequibilidade;

b) verificação de acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas em dissídios coletivos de trabalho;

- c) levantamento de informações junto ao Ministério do Trabalho e Emprego, e junto ao Ministério da Previdência Social;
- d) consultas a entidades ou conselhos de classe, sindicatos ou similares;
- e) pesquisas em órgãos públicos ou empresas privadas;
- f) verificação de outros contratos que a proponente mantenha com a Administração ou com a iniciativa privada;
- g) pesquisa de preço com fornecedores dos insumos utilizados, tais como: atacadistas, lojas de suprimentos, supermercados e fabricantes;
- h) verificação de notas fiscais dos produtos adquiridos pela proponente;
- i) levantamento de indicadores salariais ou trabalhistas publicados por órgãos de pesquisa;
- j) estudos setoriais;
- k) consultas às Secretarias de Fazenda Federal, Distrital, Estadual ou Municipal;
- l) análise de soluções técnicas escolhidas e/ou condições excepcionalmente favoráveis que a proponente disponha para a prestação dos serviços;
- m) demais verificações que porventura se fizerem necessárias

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

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

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

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

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

**7.8. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.**

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

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

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



## **8 – DO RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

8.1. Os licitantes encaminharão os documentos **exclusivamente por meio do sistema**, em formato digital (PDF) em arquivo único, concomitantemente com a proposta, sendo observada a ordem e sequência dispostas no edital, sob pena de inabilitação;

8.1.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

8.1.2. Os documentos deverão ser apresentados autenticados por processo de cópia autenticada por cartório competente, ou outro sistema, ou ainda por via eletrônica (internet), desde que devidamente autorizado pelo órgão competente.

### **8.2. DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

8.2.1. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrados, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, que comprovem que o ramo de atividade da empresa é compatível com o objeto da Licitação.

**8.2.1.1. Os documentos descritos no subitem “8.2.1” deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor.**

8.2.2. Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo de habilitação, na forma do § 2º do Art. 32 da Lei 8.666/93 e alterações. (conforme Anexo “B” do edital).

8.2.3. Declaração da empresa de que não possui, em seu quadro de pessoal, empregado(s) menor(es) de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, de qualquer trabalho a menores de 16 ( dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 ( quatorze) anos, nos termos do artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal e art. 27 inciso V, da Lei 8.666/93 e alterações. (conforme modelo do Anexo “B” do Edital).

8.2.4. Declaração Negativa de Inidoneidade e Ausência de Fato Impeditivo para Licitar com Poder Público, na forma do § 2º do Art. 32 da Lei 8.666/93. (conforme modelo do Anexo “B” do Edital).

8.2.5. Certidão negativa correcional (CGU-PJ, CEIS, CNEP e CEPIM), (<https://certidoes.cgu.gov.br/>).

### **8.3 - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

8.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

8.3.2. Prova de Regularidade de Tributos e Contribuições Federais Administrados pela Secretaria de Receita Federal conjunta com a Prova de Regularidade quanto a Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria da Fazenda Nacional e Prova de regularidade relativa a Seguridade Social (INSS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.

8.3.3. Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual.

8.3.4. Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal.

8.3.5. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (F.G.T.S.), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.

8.3.6. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), conforme Lei nº 12.440 de 07/07/2011, **consulta através do site [www.tst.jus.br/certidao](http://www.tst.jus.br/certidao)**.

#### **8.4 - REGULARIDADE ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

8.4.1. Certidão de Falência, Concordata e Recuperação Judicial, expedida pelo Distribuidor da sede da pessoa jurídica da licitante, emitida com antecedência máxima de 60 (sessenta) dias da data fixada para entrega dos documentos ou com prazo de validade expresso.

8.4.1.1. Para as empresas sediadas no Estado de Santa Catarina, serão aceitas as duas certidões emitidas no modelo “Falência, Concordata e Recuperação Judicial”, uma pelo sistema SAJ e outra pelo sistema EPROC, dentro do prazo de validade, sob pena de inabilitação, OU, a certidão emitida por meio do novo sistema de certidões judiciais do Poder Judiciário Catarinense, que unificou os pedidos de certidões a partir de 27/03/2023, em conformidade com a Resolução Conjunta GP/CGJ nº 6/2023.

8.4.1.2. Caso a Licitante esteja em processo de recuperação judicial, deverá apresentar a certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório nos termos da Lei 8.666/1993 (redação dada em conformidade com o acordo 1.201/2020 do TCU).

#### **8.5 - DO CADASTRO DE FORNECEDORES**

8.5.1. Opcionalmente, a critério da Licitante, as documentações exigidas nos itens 8.2 (Habilitação Jurídica), 8.3 (Regularidade Fiscal) e 8.4 (Qualificação Econômica e Financeira) poderão ser substituídas pelo Certificado de Registro Cadastral de Fornecedor – CRC da Prefeitura Municipal de Coronei Freitas/SC, com todos os documentos válidos.

**8.5.2. As empresas que declarem Microempresa – ME ou Empresas de Pequeno Porte junto ao site [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), deverão anexar ainda a Certidão de enquadramento no Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte fornecida pela Junta Comercial da sede do licitante, de acordo com o artigo 8º da Instrução Normativa DRNC nº 103/2007. As sociedades simples, que não registrarem seus atos na Junta Comercial, deverão apresentar Certidão de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, atestando seu enquadramento nas hipóteses do Art. 3º da Lei Complementar 123/2006.**

8.6. As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, e, uma vez sendo declarada vencedora do certame, terá prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais.

8.6.1. A não regularização da documentação, no prazo previsto no item 8.6, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei

Federal nº 8.666/1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

8.7. As certidões e documentos que não tenham seu prazo de validade consignado deverão ter sido emitidos no **máximo 60 (sessenta)** dias da data prevista para abertura dos invólucros.

8.8. A critério do Pregoeiro poderão ser solicitados esclarecimentos, assim como serem efetuadas diligências, visando a conformar a capacidade técnica, gerencial e administrativa das empresas concorrentes.

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

8.10. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

8.11. Todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome do licitante, com o número do CNPJ e, preferencialmente, com endereço respectivo, devendo ser observado o seguinte:

8.11.1. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão ser apresentados em seu nome e de acordo com seu CNPJ, ou;

8.11.2. Se o licitante for a filial, todos os documentos deverão ser apresentados em seu nome e de acordo com o número do CNPJ da filial, exceto quanto à certidão Negativa de Débito junto ao INSS, por constar no próprio documento que é válido para matriz e filiais, Certidão de Débito relativo aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e CNDT;

8.11.3. Se o licitante for a matriz e o fornecedor do bem ou prestadora dos serviços for a filial, os documentos deverão ser apresentados com o número de CNPJ da matriz e da filial, simultaneamente;

8.11.4. Serão dispensados da apresentação de documentos com o número do CNPJ da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, forem emitidos somente em nome da matriz;

## **9 – DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

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

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

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

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

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

9.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

9.5. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros, e no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

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

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

## **10 – DOS RECURSOS**

10.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de 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.

10.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

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

10.4. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

10.5. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de 01 (um) dia para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 01 (um) dia, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

## **11 – DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

11.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

## **12 – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

12.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

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

## **13 – DOS VALORES ORÇADOS PELO MUNICÍPIO E PREÇOS MÁXIMOS**

13.1. Os valores totais por item orçados para a aquisição dos produtos, objeto desta licitação, estão descritos no **Anexo “A”** deste edital e deverão ser considerados como **preços máximos por item admitidos no presente**.

## **14 - DAS REQUISIÇÕES, DO LOCAL, DA EXECUÇÃO E PRAZO DE ENTREGA**

14.1. Ter sede ou filial na área urbana do Município de Coronel Freitas em operação ou caso a empresa vencedora seja de outro município terá um prazo de máximo 30 dias para se instalar no município.

14.1.1. Ter como atividade principal o fornecimento de gêneros alimentícios, e que atenda às necessidades descritas.

14.1.2. O objeto será solicitado através de: Autorização de Fornecimento

### **14.2. CONDIÇÕES GERAIS**

14.2.1. Quanto à elaboração das refeições, deverão ser observados os seguintes critérios:

14.2.2. O preparo da alimentação deverá ocorrer com gêneros alimentícios de primeira qualidade e dentro do prazo de validade;

14.2.3. A qualidade higiênica deve seguir as recomendações da Vigilância Sanitária;

14.2.4. É de responsabilidade da contratada o fornecimento dos equipamentos de proteção individual – EPI aos funcionários envolvidos na elaboração, preparo, manuseio e o ato de servir dos alimentos;

### **14.3 DAS REFEIÇÕES MODALIDADE BUFFET LIVRE**

14.3.1 Os almoços na modalidade buffet livre, deverão ser servidos no estabelecimento vencedor, localizado no perímetro urbano do município de Coronel Freitas/SC, no horário compreendido entre 11h30min e 14h00min, de segunda-feira à sexta-feira, sem restrições, e prever uma bebida e uma sobremesa por pessoa.

14.3.2. Os pratos devem estar dispostos em balcões tipo buffet self servisse, adequados para cada tipo de alimento. O local para consumo das refeições deve ser arejado e ventilado além de oferecer mesas e cadeiras devidamente higienizadas.

14.3.3. Para fornecimento das alimentações o fornecedor não poderá promover quaisquer distinções entre os bombeiros e os outros clientes, como diferentes tipos de pratos, diferentes tipos de copos, ausência de guardanapos ou casos assemelhados.

14.3.4. Estima-se o fornecimento diário de 7 (sete) refeições, caso houver necessidade de fornecimentos de mais refeições, será comunicado com antecedência de 24 horas.

14.3.5. O buffet livre ofertado deverá prever pelo menos as seguintes variedades:

- 10 tipos de saladas/frutas;
- 03 tipos de legumes;
- 08 tipos de pratos quentes;
- 03 tipos de carnes;

14.3.6. Acompanhamentos devem ser fornecidas em todas as refeições: sal, azeite de oliva, vinagre, pimenta, palito de dente e guardanapo de papel.

14.3.7. A bebida que acompanhará o almoço será de livre escolha dos integrantes do CBMSC, durante o período diário de refeições. As bebidas a serem ofertadas deverão ser assim elaboradas:

- Suco natural, quantidade mínima de 250ml, servido em copo de vidro, devidamente higienizado;
- Suco em polpa, quantidade mínima de 250ml, servido em copo de vidro, devidamente higienizado;
- Água mineral sem gás, quantidade mínima 400ml, servida na embalagem, acompanhada por um copo de vidro, devidamente higienizado;
- Água mineral com gás, quantidade mínima 400ml, servida na embalagem, acompanhada por um copo de vidro, devidamente higienizado.

- Caso seja solicitada outra bebida, como refrigerante em lata 310ml ou 350ml, o fornecimento da mesma será opcional ao vencedor do certame. Considerando o custo não ser oneroso, poderá este fornecer, mas este fornecimento não será obrigatório. Neste caso, não será pago nenhum adicional pelo produto.

14.3.8. Quanto à sobremesa, deverá ser fornecida pelo menos uma unidade por pessoa, junto ao almoço. Serão exigidos no mínimo dois tipos de sobremesas, a critério do fornecedor.

14.3.9. Como sugestão, as sobremesas processadas devem ser dos seguintes tipos: gelatina, sagu, cremes, pudins, tortas de bolacha, pavês, mousse, sorvete ou saladas de frutas.

#### **14.4. DAS REFEIÇÕES MODALIDADE MARMITA**

14.4.1. Quando houver necessidade de fornecimento de marmitas o fornecedor será avisado sobre a elaboração das mesmas, até as 10h00min da data em que serão necessárias as marmitas. Para estas marmitas os integrantes do 1º GBM ou DMER estarão deslocando-se até o local do fornecedor para retirada dos produtos, localizado no perímetro urbano do município de Coronel Freitas/SC.

14.4.2. As marmitas deverão ser fornecidas em recipientes próprios para isso, em alumínio ou poliestireno expandido com tampa. Os recipientes deverão possuir divisão interna para as saladas, ou as saladas poderão ser disponibilizadas em outro recipiente, dos mesmos materiais.

14.4.3. As marmitas deverão pesar no mínimo 800 (oitocentas) gramas cada, contendo os alimentos preparados no dia, sendo vedado o reaproveitamento.

14.4.4. As marmitas devem ter seguintes proporções:

-Das saladas/frutas:

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

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

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

-Dentre as frutas oferecidas, quando existirem, deverão ser na modalidade em pedaços, na quantidade de 70g por pessoa por refeição;

-Dos pratos quentes:

-Arroz parboilizado: especificação do produto – classe longo fino - tipo 1; servido na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa; forma de preparo: cozido ou cozido com complemento;

-Feijão preto ou vermelho: especificação do produto – classe preto ou vermelho – tipo 1; servido na quantidade de 120g (já preparado) por refeição por pessoa; a preparação deverá ser feita com carne seca ou lingüiça defumada (na quantidade de 10% do peso da preparação); alternar a oferta de feijão preto e vermelho;

-Macarrão: especificação do produto – macarrão tipo espaguete, talharim, parafuso e gravatinha; servido na quantidade de 120g (já preparado) por refeição por pessoa; formas de preparo - o macarrão deve ser servido das seguintes maneiras: ao sugo, com manteiga, alho e óleo, com ervas, com bacon, com queijo, com molho branco, com presunto, entre outros.

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

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

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

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

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

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

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

-Das carnes:

-Poderão ser servidas carnes dos seguintes tipos:

-Bovina: contra-filé, alcatra, coxão mole, tatu, patinho;

Aves: peito, coxa e sobrecoxa;

-Peixes: pescados, peixes em geral;

-Carne suína: pernil, lombo;

-Os tipos de carne bovina, de aves e de pescados, deverão ser servidos alternadamente conforme as opções de cada item;

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

-O peixe deverá ser preparado e servido somente em filé.

14.5. O aceite dos produtos não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade, de qualidade ou técnico dos produtos, ou por desacordo com as especificações estabelecidas neste Edital, verificadas posteriormente, e por danos deles decorrentes.

14.6. Caso os produtos sejam recusados ou o documento fiscal apresente incorreção, o prazo de pagamento será contado a partir da data da regularização da entrega ou do documento fiscal, a depender do evento.

14.7. As quantidades a serem fornecidas constantes do Termo de Referência são estimadas, podendo, nos limites do § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, ser acrescidas ou suprimidas em conformidade com a demanda do período de vigência da Ata de Registro de Preço (ARP).

14.8. A omissão, total ou parcial, da fiscalização, não eximirá o fornecedor da integral responsabilidade pelos encargos ou serviços que são de sua competência.



## 15 - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. O Município de Coronei Freitas efetuará o pagamento do objeto desta licitação, em até 30(trinta) dias após o recebimento dos documentos fiscais devidamente atestados por servidor responsável.

15.2. As despesas decorrentes do objeto da presente licitação correrão às dotações previstas na Lei Orçamentária do Exercício de 2023.

Projeto/Atividade	Recurso	Despesa/Ano	Descrição
2.017.3390.00	2501	188/2023	Manutenção das atividades CV. Bombeiros 16.591-3
2.017.3390.00	1501	190/2023	Manutenção das atividades CV. Bombeiros
2.044.3390.00	1500	113/2023	Manutenção das Atividades do Departamento de Estra

## 16 - DO CRITÉRIO DE REAJUSTE

16.1. A Ata poderá sofrer alterações de acordo com as condições estabelecidas no art. 65 da Lei 8.666/93.

16.2. Mesmo comprovada à ocorrência de situação prevista na alínea “d”, do inciso II, do art. 65 da Lei n. º 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a presente Ata de Registro de Preço e iniciar outro processo licitatório.

## 17 - DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

17.1. Até 03 (três) dias úteis que anteceder a data fixada para o recebimento das propostas, qualquer empresa interessada em participar da licitação poderá impugnar o ato convocatório do Pregão.

17.1.1. As razões da impugnação e as manifestações de recursos administrativos não serão aceitas via e-mail ou fax, devendo as mesmas serem enviadas exclusivamente em campo específico no endereço eletrônico [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

17.2. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

17.3. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviadas exclusivamente em campo específico no endereço eletrônico [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

17.4. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

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

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

## **18 - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E RESPECTIVA VIGÊNCIA**

18.1. Após a homologação do resultado da licitação pela autoridade competente, será efetuado o registro dos preços e dos fornecedores correspondentes mediante a assinatura das Atas de Registro de Preços (**Anexo “D”**) pelo responsável pelo Órgão Gerenciador e pela licitante vencedora do certame, ficando vedada à transferência ou cessão da Ata de Registro de Preços a terceiros.

18.1.1. A Ata de Registro de Preços para assinatura será encaminhado de forma eletrônica, sendo enviado no endereço eletrônico indicado no Anexo “E” – Dados da empresa.

18.2. Os representantes legais das empresas que tiverem os preços registrados terão o prazo de até 03 (três) dias úteis para assinatura da Ata de Registro de Preços, que deverá ser por meio de assinatura eletrônica com certificado digital ICP Brasil do representante legal da empresa, sob pena das sanções previstas no **item 20** deste Edital.

18.3. Para a assinatura da Ata de Registro de Preços, será considerado o simples fato da empresa vencedora participar do certame licitatório e ter apresentado sua proposta final, por esta Comissão, como ato concreto, tendo em vista a realização de Pregão Eletrônico. Em caso de não atendimento ou recusa em fazê-lo, da primeira colocada, fica facultado ao Órgão Gerenciador convocar a segunda colocada, estar em condições de fornecer bens, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, desde que respeitada a ordem de classificação, para após aprovado o respectivo laudo, comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, assinar a ata de registro de preços.

18.4. A efetivação da contratação de fornecimento se caracterizará pela assinatura da Ata de Registro de Preços que terá validade de 12 (doze) meses consecutivos, contados a partir da sua data de assinatura.

18.5. O fornecedor terá seu registro cancelado quando descumprir as condições da Ata de Registro de Preços ou não reduzir o preço registrado quando esse se tornar superior aqueles praticados no mercado.

18.6. Os preços relacionados na Ata de Registro de Preços poderão sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no Art. 65 da Lei 8.666/93, em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados.

18.7. Durante o prazo de validade do Registro de Preços, a Administração Municipal poderá ou não contratar toda ou quantidades parciais do objeto deste Pregão.

## **19 - DA RESCISÃO**

19.1. A inexecução total ou parcial da Ata de Registro de Preços decorrente desta licitação ensejará sua rescisão administrativa, nas hipóteses previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e posteriores alterações, com as consequências previstas no art. 80 da referida Lei, sem que caiba à empresa contratada direito a qualquer indenização.

19.2. A rescisão contratual poderá ser:

19.2.1. Determinada por ato unilateral da Administração, nos casos enunciados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei 8.666/93;

19.2.2. Amigável, mediante autorização da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório, desde que demonstrada conveniência para a Administração.

## 20 – DAS PENALIDADES

20.1. À(s) fornecedora (s) poderão ser aplicadas as seguintes penalidades de acordo com o capítulo IV, da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1.993 sem prejuízos do direito à rescisão do Contrato e às perdas e danos, ficando garantida a prévia defesa da CONTRATADA, nos termos da Lei, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data da comunicação do ato, pela autoridade competente:

I – **advertência**, que será aplicada através de notificação por meio de ofício, mediante contra-recibo do representante legal do fornecedor estabelecendo o prazo de 05 (cinco) dias úteis para que a empresa licitante apresente justificativas para o descumprimento, que só serão aceitas mediante crivo da administração;

### II – multa

a) **de até 10 %** (dez por cento) sobre o valor total da Ata de Registro de Preço, devido à recusa imotivada em assiná-la, contados a partir do primeiro dia após ter expirado o prazo de assinatura estabelecido pelo edital.

b) **de até 20%** (vinte por cento) em caso de não cumprimento da ATA ou cumprimento parcial, incidente sobre o valor total da ATA em caso de inexecução total, ou parte não cumprida em caso de inexecução parcial.

c) **de 0,33%** (trinta e três centésimos por cento) pelo atraso injustificado na entrega do objeto deste edital, sobre o valor total da(s) obrigação(ões) não cumprida(s), por dia de atraso, limitada ao total de 20% (vinte por cento) sobre o valor total da Ata de Registro de Preço.

Parágrafo único. Entende-se por valor total da Ata de Registro de Preço o montante dos preços totais finais oferecidos pela (s) licitante (s) após etapa de lances, considerando os itens do objeto que lhe tenham sido adjudicados.

III – **suspensão temporária** de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

IV - **declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar com a Administração, para o fornecedor que ensejar o retardamento da execução do objeto contratado, não manter a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal.

- a) A licitante declarada inidônea nos termos do inciso IV da presente cláusula, ficará impedida de licitar e de contratar com a Administração Pública, pelo o prazo de até **2(dois)** anos, garantido o direito prévio da citação e de ampla defesa enquanto perdurar os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

20.2. As penalidades poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, nos termos do art. 87 da Lei nº 8.666/93;

20.3. As multas previstas nesta cláusula não têm caráter compensatório, porém moratório e, conseqüentemente, o pagamento delas não exige o fornecedor da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha acarretar ao Município.

20.4. As multas previstas no subitem II deverão ser recolhidas através do DAR (Documento de Arrecadação) em uma das agências Bancárias credenciadas pela Prefeitura de Coronel Freitas, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a partir da notificação, em favor da Prefeitura. Essa notificação ocorrerá através de competente notificação expressa.

20.5. A aplicação das multas aqui referidas independerá de qualquer interpelação, notificação ou protesto judicial, sendo exigível desde a data do ato, fato ou omissão que tiver dado causa à notificação extrajudicial.

20.6. Se a multa for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a empresa fornecedora pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos devidos pela Administração ou, quando for o caso, cobrada judicialmente,

20.7. A Administração poderá deixar de aplicar as penalidades previstas nesta cláusula, se admitidas às justificativas apresentadas pela licitante vencedora, nos termos do que dispõe o artigo 43, parágrafo 6º c/c artigo 81, e artigo 87, “caput”, da Lei nº 8.666/93.

20.8. Nenhum pagamento será realizado ao fornecedor enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

20.9. Quando comprovada uma dessas hipóteses prevista nesta cláusula, o Município de Coronel Freitas poderá indicar o próximo fornecedor a ser destinado o pedido, sem prejuízo da abertura de processo administrativo para a aplicação de penalidades.

20.10. Nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002, se as licitantes, deixarem de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejarem o retardamento da execução de seu objeto, não mantiverem a proposta, falharem ou fraudarem na execução do Contrato, comportarem-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, poderá ficar impedidas de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, e poderão ser descredenciadas do SICAF, ou outros sistemas de cadastramento de fornecedores, pelo prazo de 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

## **21 – DA FISCALIZAÇÃO**

21.1. A fiscalização do cumprimento do contrato caberá a servidor designado por portaria.

## **22 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

22.1. Esclarecimentos relativos a presente licitação e às condições para atendimento das obrigações necessárias ao cumprimento de seu objeto, serão atendidos exclusivamente em campo específico no endereço eletrônico [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

22.2. Os casos omissos neste Edital serão resolvidos à luz das disposições contidas nas Leis Federais nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e, se for o

caso, conforme disposições da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor), Código Civil e legislações pertinentes à matéria.

22.3. No interesse da Administração, e sem que caiba às participantes qualquer reclamação ou indenização, poderá ser:

- a) Adiada a abertura da licitação;
- b) Alterados os termos do Edital, obedecendo ao disposto no § 4º do art. 21 da Lei 8.666/93.

22.4. O Município de Coronelel Freitas reserva-se o direito de anular ou revogar a presente licitação, no total ou em parte, sem que caiba indenização de qualquer espécie.

**23.5. A Ata de registro de preços para assinatura será encaminhado de forma eletrônica, sendo enviado no endereço eletrônico indicado no Anexo “D” – Dados da empresa.**

**23.6. A assinatura do contrato pela licitante vencedora deverá ser por meio de assinatura eletrônica com certificado digital ICP Brasil do representante legal da empresa.**

23.7. O Edital está disponível na íntegra no Sistema Portal de Compras Públicas, no endereço eletrônico [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br) e também no endereço eletrônico <https://coronelfreitas.sc.gov.br/licitacoes/> ou poderá ser solicitado através do e-mail: [licitacao@coronelfreitas.sc.gov.br](mailto:licitacao@coronelfreitas.sc.gov.br)

22.8. O foro competente para dirimir possíveis dúvidas e/ou litígios pertinentes ao objeto da presente licitação é o da Comarca de Coronelel Freitas/SC, excluído qualquer outro.

## **23 - DOS ANEXOS DO EDITAL**

23.1. Integram o presente Edital, dele fazendo parte como se transcritos em seu corpo, os seguintes anexos:

- a) **Anexo “A”** – TERMO DE REFERÊNCIA;
- b) **Anexo “B”** – DECLARAÇÃO CONJUNTA;
- c) **Anexo “C”** – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MEI, ME OU EPP;
- d) **Anexo “D”** – MINUTA ATA REGISTRO DE PREÇOS;
- e) **Anexo “E”** – DADOS DA EMPRESA E DADOS BANCÁRIOS DA LICITANTE.

Coronelel Freitas (SC), 24/05/2023.

**Delir Cassaro**  
**Prefeito Municipal**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 44/2023**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 21/2023**

**ANEXO "A"**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1 – OBJETO**

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS TIPO "MARMITA" E DE REFEIÇÕES EM RESTAURANTE NA MODALIDADE BUFFET NO HORÁRIO DO ALMOÇO, CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS TIPO "MARMITA" E DE REFEIÇÕES EM RESTAURANTE NA MODALIDADE BUFFET NO HORÁRIO DO ALMOÇO, PARA ATENDER AS DEMANDAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE CORONEL FREITAS/SC, conforme relação e especificações constantes no Anexo "A", deste Edital.

**1.1 Conforme especificações abaixo:**

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Preço Unit. Máximo	Preço Total
1	ALMOÇO, NA MODALIDADE BUFFET LIVRE. OS ALMOÇOS DEVERÃO SER SERVIDOS NO HORÁRIO COMPREENDIDO ENTRE 11H30MIN E 14H00MIN, DE SEGUNDA-FEIRA À SEXTA-FEIRA, NA MODALIDADE BUFFET LIVRE, SEM RESTRIÇÕES, E PREVER UMA BEBIDA E UMA SOBREMESA POR PESSOA. OS PRATOS DEVEM ESTAR DISPOSTOS EM BALCÕES TIPO BUFFET SELF SERVICE ADEQUADOS PARA CADA TIPO DE ALIMENTO. O LOCAL PARA CONSUMO	UN	1.500,00	34,33	51495,00

<p>DAS REFEIÇÕES DEVE SER AREJADO E VENTILADO ALÉM DE OFERECER MESAS E CADEIRAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS. PARA FORNECIMENTO DAS ALIMENTAÇÕES O FORNECEDOR NÃO PODERÁ PROMOVER QUAISQUER DISTINÇÕES ENTRE OS BOMBEIROS E OS OUTROS CLIENTES, COMO DIFERENTES TIPOS DE PRATOS, DIFERENTES TIPOS DE COPOS, AUSÊNCIA DE GUARDANAPOS OU CASOS ASSEMELHADOS. ESTIMA-SE O FORNECIMENTO DIÁRIO DE 7 (SETE) REFEIÇÕES, CASO HOVER NECESSIDADE DE FORNECIMENTOS DE MAIS REFEIÇÕES, SERÁ COMUNICADO COM ANTECEDÊNCIA DE 24 HORAS. O PREPARO DA ALIMENTAÇÃO DEVERÁ OCORRER COM GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE PRIMEIRA QUALIDADE E DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE. A QUALIDADE HIGIÊNICA DEVE SEGUIR AS RECOMENDAÇÕES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. O BUFFET LIVRE OFERTADO DEVERÁ PREVER PELO MENOS AS SEGUINTE VARIEDADES: - 10 TIPOS DE SALADAS/FRUTAS; - 03 TIPOS DE LEGUMES; - 08 TIPOS DE PRATOS</p>				
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

<p>QUENTES; - 03 TIPOS DE CARNES; ACOMPANHAMENTOS: DEVEM SER FORNECIDAS EM TODAS AS REFEIÇÕES: SAL, AZEITE DE OLIVA, VINAGRE, PIMENTA, PALITO DE DENTE E GUARDANAPO DE PAPEL. A BEBIDA QUE ACOMPANHARÁ O ALMOÇO SERÁ DE LIVRE ESCOLHA DOS INTEGRANTES DO CBMSC, DURANTE O PERÍODO DIÁRIO DE REFEIÇÕES. AS BEBIDAS A SEREM OFERTADAS DEVERÃO SER ASSIM ELABORADAS: - SUCO NATURAL, QUANTIDADE MÍNIMA DE 250ML, SERVIDO EM COPO DE VIDRO, DEVIDAMENTE HIGIENIZADO; - SUCO EM POLPA, QUANTIDADE MÍNIMA DE 250ML, SERVIDO EM COPO DE VIDRO, DEVIDAMENTE HIGIENIZADO; - ÁGUA MINERAL SEM GÁS, QUANTIDADE MÍNIMA 400ML, SERVIDA NA EMBALAGEM, ACOMPANHADA POR UM COPO DE VIDRO, DEVIDAMENTE HIGIENIZADO; - ÁGUA MINERAL COM GÁS, QUANTIDADE MÍNIMA 400ML, SERVIDA NA EMBALAGEM, ACOMPANHADA POR UM COPO DE VIDRO, DEVIDAMENTE HIGIENIZADO. CASO SEJA SOLICITADA OUTRA BEBIDA, COMO REFRIGERANTE EM LATA 310ML</p>				
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--



	<p>OU 350ML, O FORNECIMENTO DA MESMA SERÁ OPCIONAL AO VENCEDOR DO CERTAME. CONSIDERANDO O CUSTO NÃO SER ONEROSO, PODERÁ ESTE FORNECER, MAS ESTE FORNECIMENTO NÃO SERÁ OBRIGATÓRIO. NESTE CASO, NÃO SERÁ PAGO NENHUM ADICIONAL PELO PRODUTO. QUANTO À SOBREMESA, DEVERÁ SER FORNECIDA PELO MENOS UMA UNIDADE POR PESSOA, JUNTO AO ALMOÇO. SERÃO EXIGIDOS NO MÍNIMO DOIS TIPOS DE SOBREMESAS, A CRITÉRIO DO FORNECEDOR.</p>				
2	<p>ALMOÇO, NA MODALIDADE FORNECIMENTO DE MARMITA. AS MARMITAS DEVERÃO SER FORNECIDAS EM RECIPIENTES PRÓPRIOS PARA ISSO, EM ALUMÍNIO OU POLIESTIRENO EXPANDIDO COM TAMPA. OS RECIPIENTES DEVERÃO POSSUIR DIVISÃO INTERNA PARA AS SALADAS, OU AS SALADAS PODERÃO SER DISPONIBILIZADAS EM OUTRO RECIPIENTE, DOS MESMOS MATERIAIS. AS MARMITAS DEVERÃO PESAR NO MÍNIMO 800 (OITOCENTAS) GRAMAS CADA, CONTENDO OS ALIMENTOS PREPARADOS NO DIA, SENDO VEDADO</p>	UN	2.000,00	20,00	40000,00

<p>O REAPROVEITAMENTO. NO FORNECIMENTO DE MARMITAS DEVEM SER RESPEITADAS AS SEGUINTE PROPORÇÕES: DAS SALADAS/FRUTAS: DENTRE AS SALADAS OFERECIDAS, UMA DEVERÁ SER COZIDA, NA QUANTIDADE DE 50G POR PESSOA POR REFEIÇÃO. DENTRE AS SALADAS OFERECIDAS, UMA DEVERÁ SER DO TIPO FOLHOSA, NA QUANTIDADE DE 30G POR PESSOA POR REFEIÇÃO. OS DEMAIS TIPOS DE SALADA DEVEM SER OFERECIDOS NA QUANTIDADE DE 50G POR PESSOA POR REFEIÇÃO. DENTRE AS FRUTAS OFERECIDAS, QUANDO EXISTIREM, DEVERÃO SER NA MODALIDADE EM PEDAÇOS, NA QUANTIDADE DE 70G POR PESSOA POR REFEIÇÃO. DOS PRATOS QUENTES: ARROZ PARBOILIZADO: ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO - CLASSE LONGO FINO - TIPO 1; SERVIDO NA QUANTIDADE DE 100G (JÁ PREPARADO) POR REFEIÇÃO POR PESSOA; FORMA DE PREPARO: COZIDO OU COZIDO COM COMPLEMENTO. FEIJÃO PRETO OU VERMELHO: ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO - CLASSE PRETO OU VERMELHO - TIPO 1;</p>				
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

<p>SERVIDO NA QUANTIDADE DE 120G (JÁ PREPARADO) POR REFEIÇÃO POR PESSOA; A PREPARAÇÃO DEVERÁ SER FEITA COM CARNE SECA OU LINGUIÇA DEFUMADA (NA QUANTIDADE DE 10% DO PESO DA PREPARAÇÃO); ALTERNAR A OFERTA DE FEIJÃO PRETO E VERMELHO.                   MACARRÃO: ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, TALHARIM, PARAFUSO E GRAVATINHA; SERVIDO NA QUANTIDADE DE 120G (JÁ PREPARADO) POR REFEIÇÃO POR PESSOA; FORMAS DE PREPARO - O MACARRÃO DEVE SER SERVIDO DAS SEGUINTE MANEIRAS: AO SUGO, COM MANTEIGA, ALHO E ÓLEO, COM ERVAS, COM BACON, COM QUEIJO, COM MOLHO BRANCO, COM PRESUNTO, ENTRE OUTROS. GUARNIÇÃO: DEVE SER OFERECIDO EM CADA REFEIÇÃO UM TIPO DE PREPARAÇÃO ABAIXO ELECADA: POLENTA (FRITA OU CREMOSA), NA QUANTIDADE DE 120G (JÁ PREPARADA) POR REFEIÇÃO POR PESSOA. TUBÉRCULOS (COZIDO, FRITO, ASSADO, ENSOPADO, SAUTÊ, PURÊ, EMPANADO OU COM MOLHO</p>				
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

<p>BRANCO), NA QUANTIDADE DE 100G (JÁ PREPARADO) POR REFEIÇÃO POR PESSOA. CREMES (DE MILHO, ESPINAFRE, ERVILHA, LEGUMES COM QUEIJO, LEGUMES), NA QUANTIDADE DE 120G (JÁ PREPARADA) POR REFEIÇÃO POR PESSOA. LEGUMES /VERDURAS (REFOGADOS, GRATINADOS, EMPANADOS, SAUTÊ, COM MOLHO BRANCO), NA QUANTIDADE DE 100G (JÁ PREPARADO) POR REFEIÇÃO POR PESSOA. TORTAS/EMPADÕES (DE LEGUMES, DE RICOTA, DE FRANGO, DE CARNE, DE QUEIJO), NA QUANTIDADE DE 100G (JÁ PREPARADO) POR REFEIÇÃO POR PESSOA. BOLINHOS (DE ARROZ, AIPIM, ABÓBORA, BATATA, POLENTA, LEGUMES), NA QUANTIDADE DE 100G (JÁ PREPARADO) POR REFEIÇÃO POR PESSOA; DAS CARNES: PODERÃO SER SERVIDAS CARNES DOS SEGUINTE TIPOS: BOVINA: CONTRA-FILÉ, ALCATRA, COXÃO MOLE, TATU, PATINHO; AVES: PEITO, COXA E SOBRECOXA; PEIXES: PESCADOS, PEIXES EM GERAL; CARNE SUÍNA: PERNIL, LOMBO; OS TIPOS DE CARNE</p>				
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

BOVINA, DE AVES E DE PESCADOS, DEVERÃO SER SERVIDOS ALTERNADAMENTE CONFORME AS OPÇÕES DE CADA ITEM; NO MÁXIMO 25 % (VINTE E CINCO POR CENTO) DAS PREPARAÇÕES PROTEICAS, PODERÃO SER OFERECIDAS NA FORMA DE FRITURA. O PEIXE DEVERÁ SER PREPARADO E SERVIDO SOMENTE EM FILÉ.				
			<b>Total</b>	91.495,00

## 1.2. DOTAÇÃO

Projeto/Atividade	Recurso	Despesa/Ano	Descrição
2.017.3390.00	2501	188/2023	Manutenção das atividades CV. Bombeiros 16.591-3
2.017.3390.00	1501	190/2023	Manutenção das atividades CV. Bombeiros
2.044.3390.00	1500	113/2023	Manutenção das Atividades do Departamento de Estra

## 1.3. DA MODALIDADE DA LICITAÇÃO

A modalidade da presente licitação será na forma Pregão Eletrônico, Sistema de Registro de Preços.

## 1.4. VIGÊNCIA

A vigência será de até 12 (doze) meses contados da assinatura da ata, ou até que se esgotarem as quantidades estimadas, sendo o que ocorrer primeiro.

## **2. JUSTIFICATIVA**

A aquisição visa dar suporte as atividades desenvolvidas pelas unidades administrativas do Município, em especial aquelas relacionadas a trabalho realizado junto ao Interior do Município, e também fornecer alimentação aos componentes bombeiros que prestam serviços operacionais para o atendimento das demandas da Corporação na cidade e região do município de Coronel Freitas, o Corpo de Bombeiros Militar mantém os serviços aos cidadãos com atendimento de urgências e emergências por 24 horas por dia durante 7 dias por semana, fornecendo alimentação adequada aos servidores com pratos balanceados e saudáveis.

## **3. EXECUÇÃO /PRAZO DE ENTREGA /LOCAL DE EXECUÇÃO/ENTREGA**

Ter sede ou filial na área urbana do Município de Coronel Freitas em operação ou caso a empresavencedora seja de outro município terá um prazo de máximo 30 dias para se instalar no município.

Ter como atividade principal o fornecimento de gêneros alimentícios, e que atenda às necessidades descritas.

Os serviços deverão ser prestados na sede do fornecedor, no Município de Coronel Freitas, logo após a assinatura da ata e emissão do empenho.

### **3.1. CONDIÇÕES GERAIS**

Quanto à elaboração das refeições, deverão ser observados os seguintes critérios:

O preparo da alimentação deverá ocorrer com gêneros alimentícios de primeira qualidade e dentro do prazo de validade;

A qualidade higiênica deve seguir as recomendações da Vigilância Sanitária;

É de responsabilidade da contratada o fornecimento dos equipamentos de proteção individual – EPI aos funcionários envolvidos na elaboração, preparo, manuseio e o ato de servir dos alimentos.

#### **3.1.1 DAS REFEIÇÕES MODALIDADE BUFFET LIVRE**

Os almoços na modalidade buffet livre, deverão ser servidos no estabelecimento vencedor, localizado no perímetro urbano do município de Coronel Freitas/SC, no horário compreendido entre 11h30min e 14h00min, de segunda-feira à sexta-feira, sem restrições, e prever uma bebida e uma sobremesa por pessoa.

Os pratos devem estar dispostos em balcões tipo buffet self servisse, adequados para cada tipo de alimento.

O local para consumo das refeições deve ser arejado e ventilado além de oferecer mesas e cadeiras devidamente higienizadas.

Para fornecimento das alimentações o fornecedor não poderá promover quaisquer distinções entre os bombeiros e os outros clientes, como diferentes tipos de pratos, diferentes tipos de copos, ausência de guardanapos ou casos assemelhados.

Estima-se o fornecimento diário de 7 (sete) refeições, caso houver necessidade de fornecimentos de mais refeições, será comunicado com antecedência de 24 horas.

O buffet livre ofertado deverá prever pelo menos as seguintes variedades:

- 10 tipos de saladas/frutas;
- 03 tipos de legumes;
- 08 tipos de pratos quentes;
- 03 tipos de carnes;

Acompanhamentos: Devem ser fornecidas em todas as refeições: sal, azeite de oliva, vinagre, pimenta, palito de dente e guardanapo de papel.

A bebida que acompanhará o almoço será de livre escolha dos integrantes do CBMSC, durante o período diário de refeições. As bebidas a serem ofertadas deverão ser assim elaboradas:

Suco natural, quantidade mínima de 250ml, servido em copo de vidro, devidamente higienizado;

Suco em polpa, quantidade mínima de 250ml, servido em copo de vidro, devidamente higienizado;

Água mineral sem gás, quantidade mínima 400ml, servida na embalagem, acompanhada por um copo de vidro, devidamente higienizado;

Água mineral com gás, quantidade mínima 400ml, servida na embalagem, acompanhada por um copo de vidro, devidamente higienizado.

Caso seja solicitada outra bebida, como refrigerante em lata 310ml ou 350ml, o fornecimento da mesma será opcional ao vencedor do certame. Considerando o custo não ser oneroso, poderá este fornecer, mas este fornecimento não será obrigatório. Neste caso, não será pago nenhum adicional pelo produto.

Quanto à sobremesa, deverá ser fornecida pelo menos uma unidade por pessoa, junto ao almoço. Serão exigidos no mínimo dois tipos de sobremesas, a critério do fornecedor.

Como sugestão, as sobremesas processadas devem ser dos seguintes tipos: gelatina, sagu, cremes, pudins, tortas de bolacha, pavês, mousse, sorvete ou saladas de frutas.

### **3.1.2. DAS REFEIÇÕES MODALIDADE MARMITA**

Quando houver necessidade de fornecimento de marmitas o fornecedor será avisado sobre a elaboração das mesmas, até as 10h00min da data em que serão necessárias as marmitas. Para estas marmitas os integrantes do 1º GBM ou DMER estarão deslocando-se até o local do

fornecedor para retirada dos produtos, localizado no perímetro urbano do município de Coronei Freitas/SC.

As marmitas deverão ser fornecidas em recipientes próprios para isso, em alumínio ou poliestireno expandido com tampa. Os recipientes deverão possuir divisão interna para as saladas, ou as saladas poderão ser disponibilizadas em outro recipiente, dos mesmos materiais.

As marmitas deverão pesar no mínimo 800 (oitocentas) gramas cada, contendo os alimentos preparados no dia, sendo vedado o reaproveitamento.

As marmitas devem ter seguintes proporções:

Das saladas/frutas:

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

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

Os demais tipos de salada devem ser oferecidos na quantidade de 50g por pessoa por refeição;

Dentre as frutas oferecidas, quando existirem, deverão ser na modalidade em pedaços, na quantidade de 70g por pessoa por refeição;

Dos pratos quentes:

Arroz parboilizado: especificação do produto – classe longo fino - tipo 1; servido na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa; forma de preparo: cozido ou cozido com complemento;

Feijão preto ou vermelho: especificação do produto – classe preto ou vermelho – tipo 1; servido na quantidade de 120g (já preparado) por refeição por pessoa; a preparação deverá ser feita com carne seca ou lingüiça defumada (na quantidade de 10% do peso da preparação); alternar a oferta de feijão preto e vermelho;

Macarrão: especificação do produto – macarrão tipo espaguete, talharim, parafuso e gravatinha; servido na quantidade de 120g (já preparado) por refeição por pessoa; formas de preparo - o macarrão deve ser servido das seguintes maneiras: ao sugo, com manteiga, alho e óleo, com ervas, com bacon, com queijo, com molho branco, com presunto, entre outros.

Guarnição: Deve ser oferecido em cada refeição um tipo de preparação abaixo elencada:

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

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

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

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



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

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

Das carnes:

Poderão ser servidas carnes dos seguintes tipos:

Bovina: contra-filé, alcatra, coxão mole, tatu, patinho;

Aves: peito, coxa e sobrecoxa;

Peixes: pescados, peixes em geral;

Carne suína: pernil, lombo;

Os tipos de carne bovina, de aves e de pescados, deverão ser servidos alternadamente conforme as opções de cada item;

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

O peixe deverá ser preparado e servido somente em filé.

#### **4. FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO/ATA DE REGISTRO**

O Contrato ou Ata de Registro de Preços, deverá ser formalizado no prazo de no máximo de 05 (cinco) dias contados da convocação para tal ato.

#### **5. FORMA DE SOLICITAÇÃO E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO**

O objeto será solicitado através de: Autorização de Fornecimento.

O objeto somente será recebido e considerado devidamente entregue se aceito pela Secretaria Solicitante, e se estiver de acordo com o que foi solicitado.

O controle das refeições tipo buffet livre será feito através de ficha padrão disponibilizada pelo GBM, pelo setor do B-4 (telefones: 49 2049 7944e 49 9987-3665). O bombeiro deverá, ao ingressar no restaurante, assinar a ficha de refeição, com o nome, a matrícula, a data e a assinatura.

Já para as refeições tipo marmitas forem solicitadas, quando da sua retirada, deverão ser anotadas para quem se destinam e o bombeiro/servidor responsável deverá assinar a ficha de controle contendo o nome, a matrícula, a data e a assinatura, sendo esta disponibilizada pelo departamento solicitante.

#### **6. PROPOSTA**

Serão desclassificadas as propostas que descumprirem o estabelecido no edital, bem como com valores acima do valor máximo previsto.

## **7. CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

O julgamento no processo será pelo menor preço proposto.

## **8. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

O Município de Coronei Freitas efetuará o pagamento do objeto desta licitação, em até 30(trinta) dias após a entrega dos produtos, acompanhado dos documentos fiscais e relatório de controle devidamente atestados por servidor responsável.

## **9. GARANTIA DO PRODUTO OU SERVIÇO**

Garantia mínima prevista legalmente.

## **10. GARANTIA CONTRATUAL**

Não há.

## **11. OBRIGAÇÕES**

### **11.1. DA EMPRESA VENCEDORA**

Entregar os serviços licitados segundo as especificações do edital e das marcas declaradas na proposta, responsabilizando-se pela troca daqueles que não estejam de acordo com o estabelecido;

Permitir que os prepostos do MUNICÍPIO inspecionem a qualquer tempo e hora o andamento do fornecimento;

Formar o quadro de pessoal necessário à execução do objeto contratado, bem como assumir as responsabilidades por todos os encargos trabalhistas, sociais e previdenciários e pagamento salarial;

É da CONTRATADA a responsabilidade pelos danos que possam afetar o MUNICÍPIO ou terceiros em qualquer caso, durante a execução do objeto contratado, bem como realizar às suas expensas a reparação dos mesmos;

Submeter-se a todas as diligências e fiscalizações efetuadas pela CONTRATANTE, fornecendo informações e documentos (que digam respeito ao objeto da presente Ata) requeridos;

A Contratada garantirá ao Contratante total garantia de qualidade dos materiais, e ficará obrigada a arcar com o ônus, quando forem constatadas irregularidades, de acordo com os termos da Lei 8.666/93 e Código de Defesa do Consumidor e/ou legislação específica.

### **11.2. OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO**

Esclarecer as dúvidas que lhes forem apresentadas;

Fiscalizar a entrega e a qualidade dos produtos;

Emissão do Empenho;

Cumprir as condições de pagamento.

### **12. AMOSTRA**

Não há necessidade da apresentação de amostras;

### **13. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO**

Ao Município é reservado o direito de exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre o objeto, que será exercida pelo secretário(a) da pasta ou servidor designado pela administração.

---

**LAURINO VIVIAN**

**Diretor de Serviços Urbanos**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 44/2023**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 21/2023**

**ANEXO "B"**

**DECLARAÇÃO CONJUNTA**

\_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_  
(razão social da Empresa)

\_\_\_\_\_, sediada na \_\_\_\_\_  
(endereço completo)

por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a.) portador(a) do RG nº \_\_\_\_\_, do CPF nº \_\_\_\_\_

DECLARA, sob as penas da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, que cumpre plenamente os requisitos para sua habilitação no presente processo licitatório;

DECLARA, para fins do disposto no Art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal de 1988, que não emprega menores de 18 (dezoito) anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que não emprega menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;

DECLARA que não pesa contra si declaração de inidoneidade, expedida em face de inexecução total ou parcial de contratos com outros entes públicos, nos termos do artigo 87, inciso IV e artigo 88, inciso III da Lei nº 8.666/93, em atendimento ao artigo 97 da referida Lei;

DECLARA, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

DECLARA, para efeito de participação no Processo de Licitação, que não possui em seu quadro societário servidor ou dirigente do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, nos termos do inciso III, do artigo 9 da Lei n. 8.666/93 e alterações posteriores.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2023.

---

**Nome completo e assinatura do(s) representante(s) legal(is) da empresa**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 44/2023**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 21/2023**

**ANEXO "C"**

**MODELO DA DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE MICROEMPREENDEDOR**

**INDIVIDUAL, MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob  
o nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a.)  
\_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_, do  
CPF nº \_\_\_\_\_, DECLARA sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas  
da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

( ) **MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL**, que se enquadre na definição do art. 966 da Lei nº 10.406/2002 (Código Civil), ou o empreendedor que exerça as atividades de industrialização, comercialização e prestação de serviços no âmbito rural, que tenha auferido receita bruta, no ano calendário anterior, de até R\$ 81.000,00 (oitenta e um mil reais), que seja optante pelo Simples Nacional e que não esteja impedido de optar pela sistemática prevista no art. 18A. da Lei Complementar nº 123/2006, conforme prevê o art. 18A., §1º da Lei Complementar nº 123/2006.

( ) **MICROEMPRESA**, considerada a sociedade empresária, a sociedade simples, a empresa individual de responsabilidade limitada e o empresário a que se refere o art. 966 da Lei nº 10.406/2002 (Código Civil), devidamente registrada no Registro de Empresas Mercantis ou no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que aufera, em cada ano-calendário, receita bruta igual ou inferior a R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais), conforme prevê o art. 3.º e seu inciso I da Lei Complementar nº 123/2006.

( ) **EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, considerada a sociedade empresária, a sociedade simples, a empresa individual de responsabilidade limitada e o empresário a que se refere o art. 966 da Lei nº 10.406/2002 (Código Civil), devidamente registrada no Registro de Empresas Mercantis ou no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que aufera, em cada ano-calendário, receita bruta superior a R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais) e igual ou inferior a R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais), conforme prevê o art. 3.º e seu inciso II da Lei Complementar nº 123/2006.

Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do § 4º do art. 3.º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

---

**Nome completo e assinatura do representante legal da empresa**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 44/2023  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 21/2023**

**ANEXO "D"**

**MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº \_\_\_\_\_/2023**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº \_\_\_\_/2023**

**PREGÃO ELETRONICO Nº 21/2023**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 44/2023**

**REGISTRO DE PREÇOS**

No dia \_\_ de \_\_ de 2023, na Prefeitura Municipal de Coronei Freitas - SC, pessoa jurídica de direito público interno, CNPJ n.º 83.021.824/0001-75, com sede na Avenida Santa Catarina, nº 1022, Coronei Freitas, SC, neste ato representado pelo seu Prefeito Municipal o Senhor \_\_\_\_\_, nos termos da Lei n.º. 10.520/02, Lei 8.666/93 e das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão Eletrônico para Registro de Preços n.º. \_\_\_\_/2023, ata de abertura da sessão e homologação pela autoridade competente, **RESOLVE** registrar os preços da empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ \_\_\_\_\_, representada neste ato pelo Sr. \_\_\_\_\_, portador do CPF n.º. \_\_\_\_\_, para possível aquisição do objeto referente ao Pregão Eletrônico supra citado.

A empresa com preços registrados passará a ser denominada detentora da Ata de Registro de Preços após a assinatura desta.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO, PREÇOS E QUANTIDADES**

1.1. A presente licitação tem por objeto o registro de preços para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS TIPO "MARMITA" E DE REFEIÇÕES EM RESTAURANTE NA MODALIDADE BUFFET NO**



**HORÁRIO DO ALMOÇO, PARA ATENDER AS DEMANDAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE CORONEL FREITAS/SC, conforme relação e especificações constantes no Anexo "A", deste Edital.**

1.2. Nos preços finais deverão estar incluídas quaisquer vantagens, abatimentos, custos, despesas administrativas e operacionais, fretes, impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, trabalho em sábados, domingos e feriados ou em horário noturno, que eventualmente incidam sobre a execução do objeto da presente Licitação.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE E DA VIGÊNCIA DA ATA**

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá validade e vigência de **12 (doze) meses** consecutivos contados da data de assinatura, ou até que durarem as quantidades estimadas, sendo o que ocorrer primeiro.

2.2. Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, a Prefeitura Municipal de Coronel Freitas não será obrigada a firmar as contratações que dela poderão advir, sendo facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao(s) beneficiário(s) do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DAS ALTERAÇÕES NA ATA**

3.1. A Ata poderá sofrer alterações de acordo com as condições estabelecidas no art. 65 da Lei 8.666/93.

3.2. Os preços, durante a vigência da Ata, serão fixos e irremovíveis, exceto nas hipóteses devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei 8666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

I - Mesmo comprovada à ocorrência de situação prevista na alínea “d”, do inciso II, do art. 65 da Lei n. 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a presente Ata de Registro de Preço e iniciar outro processo licitatório.

II - Optado pela recomposição dos valores, aplicar-se-á na forma que segue:

a) Pelos índices de aumento aplicado pelos fornecedores da empresa contratante, nos termos do Inciso XI do artigo 40 e Alínea “d”, do inciso II do Artigo 65 da Lei 8.666/93 com redação dada pela Lei 8.883/94, desde que observado o que segue:

a.1- A comprovação do aumento, obrigatoriamente, dar-se-á através de apresentação de documentação tais como: folhas de pagamento dos trabalhadores comprovando o aumento dos encargos financeiros e salários ou outras despesas, na proposta e serem emitidas com data anterior ao aumento e outras com data posterior, para levantamento do índice.

a.2 - Só serão aceitas folhas de pagamento e outras despesas, conforme previsto na alínea anterior, cuja data de emissão seja superior a apresentação da proposta no certame licitatório e inferior a data de vigência da presente ata de registro de

preços.

- a.3 - O valor verificado após a aplicação do índice de reajuste não poderá ser superior ao praticado pela empresa no mercado geral, devendo-se, neste caso, aplicar a redução no respectivo índice de modo a manter a compatibilidade dos preços.

III - Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro ou definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado pela Administração para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

3.3. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o Órgão Gerenciador da ATA deverá:

3.3.1. convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

3.3.2. frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;

3.3.3. convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA QUARTA - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

4.1. O preço ofertado pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços é o especificado nos Anexos do Edital de Registro de Preços nº **21/2023**, de acordo com a respectiva classificação no certame licitatório citado ao preâmbulo deste.

4.2. Para cada item de que trata esta Ata, serão observadas, quanto ao preço, às cláusulas e condições constantes do Edital do certame licitatório citado ao preâmbulo deste, que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso.

4.3. O preço unitário a ser pago do item será o constante da proposta apresentada, no certame licitatório citado ao preâmbulo deste, pela empresa detentora da presente Ata, as quais também a integram.

## **CLÁUSULA QUINTA – DAS REQUISIÇÕES, DO LOCAL, DA EXECUÇÃO E PRAZO DE ENTREGA**

5.1. Ter sede ou filial na área urbana do Município de Coronel Freitas em operação ou caso a empresa vencedora seja de outro município terá um prazo de máximo 30 dias para se instalar no município.

5.2. Ter como atividade principal o fornecimento de gêneros alimentícios, e que atenda às necessidades descritas.

5.3. O objeto será solicitado através de: Autorização de Fornecimento.

### **5.4. CONDIÇÕES GERAIS**

5.4.1. Quanto à elaboração das refeições, deverão ser observados os seguintes critérios:

5.4.2. O preparo da alimentação deverá ocorrer com gêneros alimentícios de primeira qualidade e dentro do prazo de validade;

5.4.3. A qualidade higiênica deve seguir as recomendações da Vigilância Sanitária;

5.4.4. É de responsabilidade da contratada o fornecimento dos equipamentos de proteção individual – EPI aos funcionários envolvidos na elaboração, preparo, manuseio e o ato de servir dos alimentos;

### **5.5. DAS REFEIÇÕES MODALIDADE BUFFET LIVRE**

5.5.1 Os almoços na modalidade buffet livre, deverão ser servidos deverão ser servidos no estabelecimento vencedor, no horário compreendido entre 11h30min e 14h00min, de segunda-feira à sexta-feira, sem restrições, e prever uma bebida e uma sobremesa por pessoa.

5.5.2. Os pratos devem estar dispostos em balcões tipo buffet self servisse, adequados para cada tipo de alimento. O local para consumo das refeições deve ser arejado e ventilado além de oferecer mesas e cadeiras devidamente higienizadas.

5.5.3. Para fornecimento das alimentações o fornecedor não poderá promover quaisquer distinções entre os bombeiros e os outros clientes, como diferentes tipos de pratos, diferentes tipos de copos, ausência de guardanapos ou casos assemelhados.

5.5.4. Estima-se o fornecimento diário de 7 (sete) refeições, caso houver necessidade de fornecimentos de mais refeições, será comunicado com antecedência de 24 horas.

5.5.5. O buffet livre ofertado deverá prever pelo menos as seguintes variedades:

- 10 tipos de saladas/frutas;
- 03 tipos de legumes;
- 08 tipos de pratos quentes;
- 03 tipos de carnes;

5.5.6. Acompanhamentos devem ser fornecidas em todas as refeições: sal, azeite de oliva, vinagre, pimenta, palito de dente e guardanapo de papel.

5.5.7. A bebida que acompanhará o almoço será de livre escolha dos integrantes do CBMSC, durante o período diário de refeições. As bebidas a serem ofertadas deverão ser assim elaboradas:

- Suco natural, quantidade mínima de 250ml, servido em copo de vidro, devidamente higienizado;
- Suco em polpa, quantidade mínima de 250ml, servido em copo de vidro, devidamente higienizado;
- Água mineral sem gás, quantidade mínima 400ml, servida na embalagem, acompanhada por um copo de vidro, devidamente higienizado;
- Água mineral com gás, quantidade mínima 400ml, servida na embalagem, acompanhada por um copo de vidro, devidamente higienizado.
- Caso seja solicitada outra bebida, como refrigerante em lata 310ml ou 350ml, o fornecimento da mesma será opcional ao vencedor do certame. Considerando o custo não ser oneroso, poderá este fornecer, mas este fornecimento não será obrigatório. Neste caso, não será pago nenhum adicional pelo produto.

5.5.8. Quanto à sobremesa, deverá ser fornecida pelo menos uma unidade por pessoa, junto ao almoço. Serão exigidos no mínimo dois tipos de sobremesas, a critério do fornecedor.

5.5.9. Como sugestão, as sobremesas processadas devem ser dos seguintes tipos: gelatina, sagu, cremes, pudins, tortas de bolacha, pavês, mousse, sorvete ou saladas de frutas.

## **5.6. DAS REFEIÇÕES MODALIDADE MARMITA**

5.6.1. Quando houver necessidade de fornecimento de marmitas o fornecedor será avisado sobre a elaboração das mesmas, até as 10h00min da data em que serão necessárias as marmitas. Para estas marmitas os integrantes do 1º GBM ou DMER estarão deslocando-se até o local do fornecedor para retirada dos produtos.

5.6.2. As marmitas deverão ser fornecidas em recipientes próprios para isso, em alumínio ou poliestireno expandido com tampa. Os recipientes deverão possuir divisão interna para as saladas, ou as saladas poderão ser disponibilizadas em outro recipiente, dos mesmos materiais.

5.6.3. As marmitas deverão pesar no mínimo 800 (oitocentas) gramas cada, contendo os alimentos preparados no dia, sendo vedado o reaproveitamento.

5.6.4. As marmitas devem ter seguintes proporções:

-Das saladas/frutas:

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

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

- Os demais tipos de salada devem ser oferecidos na quantidade de 50g por pessoa por refeição;
- Dentre as frutas oferecidas, quando existirem, deverão ser na modalidade em pedaços, na quantidade de 70g por pessoa por refeição;
- Dos pratos quentes:
  - Arroz parboilizado: especificação do produto – classe longo fino - tipo 1; servido na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa; forma de preparo: cozido ou cozido com complemento;
  - Feijão preto ou vermelho: especificação do produto – classe preto ou vermelho – tipo 1; servido na quantidade de 120g (já preparado) por refeição por pessoa; a preparação deverá ser feita com carne seca ou lingüiça defumada (na quantidade de 10% do peso da preparação); alternar a oferta de feijão preto e vermelho;
  - Macarrão: especificação do produto – macarrão tipo espaguete, talharim, parafuso e gravatinha; servido na quantidade de 120g (já preparado) por refeição por pessoa; formas de preparo - o macarrão deve ser servido das seguintes maneiras: ao sugo, com manteiga, alho e óleo, com ervas, com bacon, com queijo, com molho branco, com presunto, entre outros.
  - Guarnição: Deve ser oferecido em cada refeição um tipo de preparação abaixo elencada:
    - Polenta (frita ou cremosa), na quantidade de 120g (já preparada) por refeição por pessoa;
    - Tubérculos (cozido, frito, assado, ensopado, sautê, purê, empanado ou com molho branco), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;
    - Cremes (de milho, espinafre, ervilha, legumes com queijo, legumes), na quantidade de 120g (já preparada) por refeição por pessoa;
    - Legumes /verduras (refogados, gratinados, empanados, sautê, com molho branco), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;
    - Tortas/empadões (de legumes, de ricota, de frango, de carne, de queijo), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;
    - Bolinhos (de arroz, aipim, abóbora, batata, polenta, legumes), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;
- Das carnes:
  - Poderão ser servidas carnes dos seguintes tipos:
    - Bovina: contra-filé, alcatra, coxão mole, tatu, patinho;
    - Aves: peito, coxa e sobrecoxa;
    - Peixes: pescados, peixes em geral;
    - Carne suína: pernil, lombo;
  - Os tipos de carne bovina, de aves e de pescados, deverão ser servidos alternadamente conforme as opções de cada item;

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

-O peixe deverá ser preparado e servido somente em filé.

5.7. O aceite dos produtos não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade, de qualidade ou técnico dos produtos, ou por desacordo com as especificações estabelecidas neste Edital, verificadas posteriormente, e por danos deles decorrentes.

5.8. Caso os produtos sejam recusados ou o documento fiscal apresente incorreção, o prazo de pagamento será contado a partir da data da regularização da entrega ou do documento fiscal, a depender do evento.

5.9. As quantidades a serem fornecidas constantes do Termo de Referência são estimadas, podendo, nos limites do § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, ser acrescidas ou suprimidas em conformidade com a demanda do período de vigência da Ata de Registro de Preço (ARP).

5.10. A omissão, total ou parcial, da fiscalização, não eximirá o fornecedor da integral responsabilidade pelos encargos ou serviços que são de sua competência.

## **6. CLAUSULA SEXTA - DO RECEBIMENTO**

6.1. Os almoços na modalidade buffet livre, deverão ser servidos no estabelecimento vencedor localizado no perímetro urbano do município de Coronei Freitas/SC, no horário compreendido entre 11h30min e 14h00min, de segunda-feira à sexta-feira, sem restrições.

6.2. Para Quando houver necessidade de fornecimento de marmitas o fornecedor será avisado sobre a elaboração das mesmas, até as 10h00min da data em que serão necessárias as marmitas. Para estas marmitas os integrantes do 1º GBM ou DMER estarão deslocando-se até o local do fornecedor para retirada dos produtos, no estabelecimento vencedor localizado no perímetro urbano do município de Coronei Freitas/SC.

6.3. Os materiais poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no mesmo prazo estipulado na primeira entrega, a contar da notificação à contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.6. Por ocasião do recebimento dos produtos, o Município, por intermédio de servidor designado, reserva-se no direito de exercer ampla fiscalização de sua entrega, verificando se estão sendo cumpridos os termos contratuais, não se excluindo a empresa contratada da responsabilidade por qualquer irregularidade. Constatado o fornecimento de itens de má qualidade, o Município poderá utilizar-se do disposto na Lei 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor.

6.8. A proponente vencedora deverá responsabilizar-se pela substituição e/ou retirada dos produtos enviados, quando na ocasião do recebimento, for constatado que encontra-se com defeito, diferente da solicitação ou em desacordo com qualquer das especificações, sob pena de pagamento de multa diária, à título de depósito, sem prejuízo da incidência de multa diária por atraso na entrega, à contar da data efetiva do pedido.

6.9. O aceite dos produtos não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade, de qualidade ou técnico dos produtos, ou por desacordo com as especificações estabelecidas neste Edital, verificadas posteriormente, e por danos deles decorrentes.

6.10. Caso os produtos sejam recusados ou o documento fiscal apresente incorreção, o prazo de pagamento será contado a partir da data da regularização da entrega ou do documento fiscal, a depender do evento.

6.11. As quantidades a serem fornecidas constantes do Termo de Referência são estimadas, podendo, nos limites do § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, ser acrescidas ou suprimidas em conformidade com a demanda do período de vigência da Ata de Registro de Preço (ARP).

6.12. Caberá aos fiscais da contratação, verificar se os itens, objeto do presente Edital, atendem a todas as especificações e demais requisitos exigidos, bem como legitimar a liquidação dos pagamentos devidos ao contratado e participar de todos os atos que se fizerem necessários para o adimplemento a que se referir o objeto licitado, orientando as autoridades da necessidade de serem aplicadas sanções ou a rescisão contratual.

6.13. A omissão, total ou parcial, da fiscalização, não eximirá o fornecedor da integral responsabilidade pelos encargos ou serviços que são de sua competência.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - DO PAGAMENTO**

7.1 - O Município de Coronei Freitas efetuará o pagamento do objeto desta licitação, em até 30(trinta) dias após o recebimento dos documentos fiscais devidamente atestados por servidor responsável.

7.2. Havendo erro na Nota Fiscal / Fatura ou outra circunstância de responsabilidade da licitante vencedora que desaprove a liquidação da despesa pela Gerência de Tesouraria, a mesma ficará pendente e o pagamento sustado até que a licitante vencedora providencie as medidas saneadoras necessárias.

7.3. Preço a ser pago será o constante da proposta da licitante vencedora.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DAS PENALIDADES**

8.1. À(s) fornecedora (s) poderão ser aplicadas as seguintes penalidades de acordo com o capítulo IV, da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1.993 sem prejuízos do direito à rescisão do Contrato e às perdas e danos, ficando garantida a prévia defesa da CONTRATADA, nos termos da Lei, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data da comunicação do ato, pela autoridade competente:

I – **advertência**, que será aplicada através de notificação por meio de ofício, mediante contra-recibo do representante legal do fornecedor estabelecendo o prazo de 05 (cinco) dias úteis para que a empresa licitante apresente justificativas para o descumprimento, que só serão aceitas mediante crivo da administração;

II – **multa**

a) **de até 10 %** (dez por cento) sobre o valor total da Ata de Registro de Preço, devido à recusa imotivada em assiná-la, contados a partir do primeiro dia após ter expirado o prazo de assinatura estabelecido pelo edital.

b) **de até 20%** (vinte por cento) em caso de não cumprimento da ATA ou cumprimento parcial, incidente sobre o valor total da ATA em caso de inexecução total, ou parte não cumprida em caso de inexecução parcial.

c) **de 0,33%** (trinta e três centésimos por cento) pelo atraso injustificado na entrega do objeto deste edital, sobre o valor total da(s) obrigação(ões) não cumprida(s), por dia de atraso, limitada ao total de 20% (vinte por cento) sobre o valor total da Ata de Registro de Preço.

Parágrafo único. Entende-se por valor total da Ata de Registro de Preço o montante dos preços totais finais oferecidos pela (s) licitante (s) após etapa de lances, considerando os itens do objeto que lhe tenham sido adjudicados.

III – **suspensão temporária** de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

IV - **declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar com a Administração, para o fornecedor que ensejar o retardamento da execução do objeto contratado, não manter a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal.

- b)** A licitante declarada inidônea nos termos do inciso IV da presente cláusula, ficará impedida de licitar e de contratar com a Administração Pública, pelo o prazo de até **2**(dois) anos, garantido o direito prévio da citação e de ampla defesa enquanto perdurar os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

8.2. As penalidades poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, nos termos do art. 87 da Lei nº 8.666/93;

8.3. As multas previstas nesta cláusula não têm caráter compensatório, porém moratório e, conseqüentemente, o pagamento delas não exime o fornecedor da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha acarretar ao Município.

8.4. As multas previstas no subitem II deverão ser recolhidas através do DAR (Documento de Arrecadação) em uma das agências Bancárias credenciadas pela Prefeitura de Coronei Freitas, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a partir da notificação, em favor da Prefeitura. Essa notificação ocorrerá através de competente notificação expressa.

8.5. A aplicação das multas aqui referidas independe de qualquer interpelação, notificação ou protesto judicial, sendo exigível desde a data do ato, fato ou omissão que tiver dado causa à notificação extrajudicial.

8.6. Se a multa for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a empresa fornecedora pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos devidos pela Administração ou, quando for o caso, cobrada judicialmente,

8.7. A Administração poderá deixar de aplicar as penalidades previstas nesta cláusula, se



admitidas às justificativas apresentadas pela licitante vencedora, nos termos do que dispõe o artigo 43, parágrafo 6º c/c artigo 81, e artigo 87, “caput”, da Lei nº 8.666/93.

8.8. Nenhum pagamento será realizado ao fornecedor enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

8.9. Quando comprovada uma dessas hipóteses prevista nesta cláusula, o Município de Coronei Freitas poderá indicar o próximo fornecedor a ser destinado o pedido, sem prejuízo da abertura de processo administrativo para a aplicação de penalidades.

8.10. Nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002, se as licitantes, deixarem de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejarem o retardamento da execução de seu objeto, não mantiverem a proposta, falharem ou fraudarem na execução do Contrato, comportarem-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, poderá ficar impedidas de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, e poderão ser descredenciadas do SICAF, ou outros sistemas de cadastramento de fornecedores, pelo prazo de 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

#### **CLÁUSULA NONA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

9.1. O cancelamento da Ata de Registro de Preços Edital será realizado na forma do item 16 do Processo de Licitação nº 21/2023, independente de sua transcrição.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - DA MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO**

10.1. Nos termos do Art. 54, XIII da Lei 8.666/93, durante a vigência da ata os fornecedores ficam obrigados a manter as condições de habilitação constantes no certame licitatório que a deu origem, sob pena da suspensão das requisições e pagamentos até que a situação seja regularizada.

- a) A atualização dos documentos e certidões exigidos para habilitação será registrada juntamente ao Cadastro Geral de Fornecedores do Município.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E DO FORO**

11.1. A empresa acima descrita passará a ser denominada detentora da Ata de Registro de Preços após a assinatura desta.

11.2. Integram esta Ata, o edital do Pregão Eletrônico RP nº 21/2023 e a proposta da Detentora da Ata, independente de sua transcrição.

11.3. O Município providenciará a publicação respectiva, em resumo, da ATA de Registro de Preço, na forma prevista em Lei.

11.4. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei 10.520/2002, Lei 8.666/93, e demais normas aplicáveis.

11.5. Fica eleito o Foro da Comarca de Coronel Freitas - SC para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente ata.

Coronel Freitas, SC \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

Prefeito Municipal

**CONTRATANTE**

Representante legal da Detentora da Ata

**CONTRATADA**

**Secretária de Administração**

Testemunhas:

01.

Nome:

02.

Nome:

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 44/2023  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 21/2023**

**ANEXO "E"**

**DADOS DA EMPRESA**

**Razão Social:**

**Endereço:**

**Telefone:**

**E-mail da empresa:**

**DADOS BANCÁRIOS**

**Nome do Banco:**

**Nº da Agência:**

**Nº da Conta Corrente da Licitante:**

**DADOS DO RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO:**



☎ 49 3347 3400 📞 49 99987 3606 CNPJ 83.021.824/0001-75  
✉ prefeitura@coronelfreitas.sc.gov.br 🌐 www.coronelfreitas.sc.gov.br  
Av. Santa Catarina, 1022, Centro - CEP: 89840-000 - Coronel Freitas - SC

Nome Completo:

Cargo ou Função:

E-mail:

**E-mail para envio do  
Contrato e demais atos**

Telefone/Celular: