



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



DETERMINO QUE INSTAURE PROCESSO PRÓPRIO, NOS TERMOS DAS LEIS FEDERAIS N.º 8.666/93, N.º 10520/02, LEI COMPLEMENTAR 123/06 ALTERADA PELA LEI COMPLEMENTAR Nº 147/2014, DECRETO 56/2009 E SUAS ALTERAÇÕES, PARA:

REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES) PARA COMPOSIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, PARA O ANO LETIVO DE 2021, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES/SC.

MARIA LUISA RANGHETTI
SECRETÁRIA ADJUNTA DE EDUCAÇÃO

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 29/2021 - PMN

Título: REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES) PARA COMPOSIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, PARA O ANO LETIVO DE 2021, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES/SC.

Tipo de Licitação: Menor preço.

Forma de Julgamento: Menor Preço por Item

Forma de Fornecimento: Parcelada.

Regime de Execução: Direta

Regência: Lei 8.666/93, Lei 10.520/02, Decreto nº 056/09 e Lei Complementar nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, com alterações posteriores.

Data final de apresentação dos envelopes: 29/04/2021

Horário final de apresentação dos envelopes: 13:50

Data de abertura dos envelopes e credenciamento: 29/04/2021

Horário de abertura dos envelopes e credenciamento: 14:00

Data da sessão de lances: 29/04/2021

Secretaria solicitante: Secretaria Municipal de Educação

Local de apresentação e abertura: DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES DA PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, RUA JOÃO EMÍLIO Nº 100 - CENTRO - NAVEGANTES – SC.

Das Informações, do Local de apresentação e abertura: A íntegra do Edital, esclarecimentos poderão ser obtidos nos seguintes endereços: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, RUA JOÃO EMÍLIO Nº 100 - CENTRO - NAVEGANTES – SC;

No site da Prefeitura: www.navegantes.sc.gov.br - Editais e Licitações ou através de e-mail: danielli.correa@navegantes.sc.gov.br ou carla.claudino@navegantes.sc.gov.br ou franciele.justino@navegantes.sc.gov.br

O MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, em conformidade com a legislação e normas pertinentes, torna público, para conhecimento dos interessados que às **14:00** horas do dia **29/04/2021**, no Departamento de Licitações da PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, abertas às propostas referentes a este Pregão Presencial, e será realizado em ato contínuo o credenciamento, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, de conformidade com as seguintes condições:

1. OBJETO

1.1 O presente Pregão visa à escolha da melhor proposta em conformidade com as quantidades e características descritas abaixo e na folha modelo “**RELAÇÃO DE ITENS**” para o seguinte objeto:

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES) PARA COMPOSIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, PARA O ANO LETIVO DE 2021, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES/SC.

1.2 O valor total da aquisição é de R\$ 3.551.260,00 (três milhões quinhentos e cinquenta e um mil duzentos e sessenta reais).

2. DA APRESENTAÇÃO

2.1 No dia, hora e local designados no preâmbulo deste Edital, o Pregoeiro e/ou a sua equipe de apoio inicialmente, receberá (ão) os envelopes contendo as “Propostas” e os “Documentos exigidos para a Habilitação”, em envelopes distintos, fechados e lacrados, contendo na parte externa, a seguinte identificação:

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC
RAZÃO SOCIAL
ENVELOPE N.º 01 – PROPOSTA
PREGÃO N.º 29/2021 PMN
RECEBIMENTO: ATÉ ÀS 13:50 HORAS DO DIA 29/04/2021
ABERTURA: ÀS 14:00 HORAS DO DIA 29/04/2021

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC
RAZÃO SOCIAL
ENVELOPE N.º 02 – HABILITAÇÃO
PREGÃO N.º 29/2021 PMN
RECEBIMENTO: ATÉ ÀS 13:50 HORAS DO DIA 29/04/2021
ABERTURA: ÀS 14:00 HORAS DO DIA 29/04/2021

Obs.: Caso o Município não possa protocolar os envelopes no horário estabelecido e o licitante chegar até o horário, este receberá uma senha, por ordem de chegada, até o horário para a entrega dos envelopes.

2.2 Não será aceito, em qualquer hipótese, a participação de licitante retardatário, considerado aquele que apresentar os envelopes após o horário estabelecido para a entrega dos mesmos, comprovado por meio do protocolo da instituição.

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1 Para comprovar a condição de representante da licitante, o credenciado entregará à Comissão de Licitação:

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



3.1.1 SE PROCURADOR OU REPRESENTANTE:

- a) O credenciamento far-se-á através do Instrumento público de procuração com plenos poderes para representar a outorgante no referido Certame ou Instrumento particular com firma reconhecida, devidamente acompanhado do Contrato Social com todas as alterações ou a última alteração consolidada ou por transformação transcrita na íntegra, estatuto ou ata de reunião dos sócios (AUTENTICADOS – neste caso não precisará repetir a apresentação do mesmo na habilitação);
- b) O instrumento público de procuração assim como o instrumento particular deverá ser apresentado juntamente com documento oficial original com foto para identificação do representante credenciado, ou CÓPIA AUTENTICADA do documento (ORIGINAL que será devolvido ao licitante);
- c) **Apresentar Certidão Simplificada Atualizada**, para fins de comprovação das alterações contratuais e demais documentos arquivados. (Neste caso não precisará repetir a apresentação da mesma na habilitação);
- d) **Apresentar Ficha Cadastral para Fornecedor** (Anexo IV)

3.1.2 SE DIRIGENTE/PROPRIETÁRIO/SÓCIO:

- a) Cópia Autenticada do Contrato Social com todas as alterações ou a última alteração consolidada ou por transformação transcrita na íntegra, Estatuto ou Ata de reunião dos sócios (neste caso não precisará repetir a apresentação do mesmo na habilitação);

Observação: Se a Empresa for MEI – Microempreendedor Individual, deverá apresentar Certificado que se enquadra como MEI, sendo dispensado a apresentação da Simplificada (item C abaixo), conforme IN 20/2013 do DREI (Junta Comercial). (Neste caso não precisará apresentar na habilitação).

- b) Apresentar documento oficial original com foto, para identificação do representante credenciado, ou COPIA AUTENTICADA (ORIGINAL que será devolvido ao licitante);
- c) **Apresentar Certidão Simplificada Atualizada**, para fins de comprovação das alterações contratuais e demais documentos arquivados. (Neste caso não precisará repetir a apresentação da mesma na habilitação);
- d) **Apresentar Ficha Cadastral para Fornecedor** (Anexo IV);

3.1.3 Para comprovação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, o licitante deverá apresentar:

- a) Declaração devidamente assinada por pessoa responsável de que a empresa é micro ou empresa de pequeno porte na qual menciona que faz jus ao benefício contido na Lei Complementar 123/2006.

3.1.4 Declaração de Habilitação (Anexo I);

3.1.5 Cada licitante poderá credenciar apenas um representante;

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



3.1.6 Cada credenciado poderá representar apenas um licitante, sob pena de desclassificação, salvo se representar empresas que não concorram (não cotem) para o mesmo Item do Processo Licitatório;

3.1.7 Caso seja comprovado na Abertura das Propostas que as empresas representadas pelo mesmo credenciado, cotaram igualmente 01 (um) ou mais Itens do Processo Licitatório em curso, estas Empresas terão suas propostas automaticamente desclassificadas em todos os itens;

3.1.8 Poderá representar o licitante qualquer pessoa habilitada nos termos do estatuto ou contrato social, ou mediante instrumento de procuração público ou particular;

3.1.9 A incorreção de quaisquer dos documentos de credenciamento não impedirá a participação do licitante no presente certame, porém impedirá o seu representante de se manifestar e praticar qualquer dos atos inerentes ao procurador da empresa durante a sessão.

3.1.10 Ficam impedidos de participar da presente licitação todos aqueles que se enquadrar em algum dos itens elencados no artigo 9º da Lei 8.666/93.

OBS.: CASO A LICITANTE NÃO COMPAREÇA A SESSÃO DE ABERTURA DOS ENVELOPES DEVERÁ ENVIAR MAIS UM ENVELOPE CONTENDO OS DOCUMENTOS EXIGIDOS NO CREDENCIAMENTO SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO.

3.1.11 Os documentos pertinentes ao credenciamento deverão ser apresentados antes da abertura dos envelopes de proposta e habilitação, no momento em que a equipe de apoio solicitar.

4. DA PROPOSTA DE PREÇOS

4.1 A Proposta de Preços contida no Envelope nº 01 deverá ser apresentada na forma e requisitos indicados nos subitens a seguir:

a) emitida por computador ou datilografada, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada e assinada pelo responsável da empresa representada e preferencialmente em 01(uma) via;

b) conter Razão Social completa e CNPJ da licitante. Havendo matriz ou filial sediadas no Estado de Santa Catarina o Município dará preferência pela emissão de nota fiscal por aquela aqui sediada;

c) descrição completa e minuciosa quanto ao objeto a ser fornecido, de acordo com as especificações mínimas estabelecidas no objeto do presente Edital, constando o valor unitário e total, em moeda corrente nacional, em algarismo;

d) conter a identificação do representante da empresa e a respectiva assinatura.

e) O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados da data-limite para a entrega dos envelopes;

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



4.2. A cotação do preço unitário de cada item não poderá ultrapassar o valor máximo na folha "RELAÇÃO DE ITENS", anexo VIII, sob pena de desclassificação da proponente;

4.2.1 Os preços deverão ser apresentados em moeda corrente nacional, com no máximo 04 (quatro) casas decimais após a vírgula, computados os tributos de qualquer natureza incidentes sobre o objeto a ser fornecido, bem como, o custo de transporte, inclusive carga e descarga, seguros, correndo tal operação, única e exclusivamente por conta, risco e responsabilidade da empresa vencedora desta Licitação;

4.2.2 No preço cotado do item, já estarão incluídos todos os descontos oferecidos pela proponente. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação;

4.2.3 A Proponente deverá apresentar apenas 01 (uma) marca para cada Item cotado sob pena de desclassificação de sua Proposta de Preços;

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

4.4 Preferencialmente, e exclusivamente para facilitar o julgamento por parte do Pregoeiro, solicita-se às licitantes que apresentem suas propostas na folha modelo "Relação de Itens";

4.5 A inobservância das determinações acima, implicará na desclassificação da proponente;

4.6 A empresa poderá informar na proposta, para fins de cadastro, dados para depósito bancário:

- **Banco:** _____
- **Nome da Agência** _____
- **Nº Agência:** _____
- **Nº Conta:** _____

4.7 PARA ACELERAR OS TRABALHOS DA COMISSÃO DE LICITAÇÃO, AS EMPRESAS PARTICIPANTES "PODERÃO" APRESENTAR A PROPOSTA DE PREÇOS, ALÉM DE IMPRESSA (DEVIDAMENTE ASSINADA), EM "PEN DRIVE" OU "CD", ATRAVÉS DO PROGRAMA BETHA AUTO COTAÇÃO.

4.8 O PROGRAMA Betha auto cotação é gratuito e está disponível para download no site <http://download.betha.com.br/versoesdisp.jsp?s=33&rdn=141112090854>

4.8.1 O Arquivo para inserção da proposta a ser ofertada pela empresa deverá ser solicitada através do e-mail: keila.fernandes@navegantes.sc.gov.br.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas"



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



4.9 As Empresas Licitantes DEVEM apresentar a Proposta Impressa, preferencialmente em Fonte Arial ou Times New Roman de no mínimo tamanho 12 para facilitar a compreensão na hora do certame.

4.10 DAS AMOSTRAS

4.10.1 A proponente declarada vencedora **DEVERÁ** apresentar **NO ATO** do certame amostras de todos os itens, conforme DECRETO nº 114, de 06 de julho de 2018:

“Art. 1º A Entrega e análise das amostras das licitações do Município de Navegantes acontecerão no mesmo dia da correspondente licitação, ocorrendo exceções em casos especiais.”

4.10.2 A proponente deverá apresentar as amostras dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes), conforme a especificação das embalagens de compra. Exemplo: 01 pacote com 1 kg de peito de frango, etc.

4.10.3 As amostras serão analisadas pelas nutricionistas responsáveis pela execução do PNAE, podendo ser acompanhada por membros do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) do município de Navegantes.

4.10.4 As amostras do proponente deverão estar em conformidade com as especificações dos itens constantes do edital e atender a 100% (cem por cento) do item cotado, sob pena de inabilitação. Serão avaliadas as especificações, características sensoriais (cor, odor, textura e sabor). Quando necessário, as amostras serão submetidas a processos de preparo e cocção a fim de avaliar as características organolépticas e rendimento do produto em questão, verificando se estão aptas a serem fornecidas ao público em questão.

4.10.5 A solicitação das amostras visa assegurar a qualidade dos alimentos perecíveis (carnes) cotados e a pronta verificação de adequação do item cotado com as especificações exigidas no edital, permanecendo em poder do município para conferência com os pedidos realizados.

4.10.6 PARA TODOS OS ITENS – AS EMPRESAS LICITANTES DEVERÃO APRESENTAR JUNTO COM AS AMOSTRAS: AS FICHAS TÉCNICAS DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES) COTADOS, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL “FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR”.

4.10.7 A licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações previstas no Art. 7º da Lei 10.520/2002, inclusive não apresentar amostra ou apresentá-la em

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



desacordo com o descrito no edital, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Multa de 15% a 20% sobre o valor estimado do (s) item (s) prejudicado (s) pela conduta do licitante;
- b) Em caso de reincidência poderá ser aberto o procedimento administrativo para Impedir de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Navegantes, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

5. DA HABILITAÇÃO

5.1 A proponente deverá apresentar o envelope nº 02 "HABILITAÇÃO", em 01 (uma) via contendo os seguintes documentos:

- 5.1.1 Declaração de Habilitação (Anexo I) - Quando apresentar no credenciamento não precisa apresentar na Habilitação;
- 5.1.2 Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo à Habilitação (Anexo II);
- 5.1.3 Declaração de Cumprimento ao Disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal (Anexo III);
- 5.1.4 Será obrigatório, sob pena de inabilitação, que o licitante tenha em seu objeto social as atividades compatíveis com o objeto deste Edital.

5.2 Habilitação Jurídica:

- 5.2.1 Registro Comercial, no caso de empresa individual, ou;
- 5.2.2 Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social com todas as alterações ou a última alteração consolidada, ou por transformação transcrita na íntegra devidamente registrado/autenticado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou;
- 5.2.3 Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício, ou;
- 5.2.4 Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e Ato de Registro ou Autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- 5.2.5 **Apresentar Certidão Simplificada atualizada**, para fins de comprovação das alterações contratuais. (Se apresentar no CREDENCIAMENTO não precisará repetir a apresentação da mesma na habilitação).

5.3 Regularidade Fiscal:

- 5.3.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ). http://www.receita.fazenda.gov.br/pessoajuridica/cnpj/cnpjreva/cnpjreva_solicitacao.asp
- 5.3.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual. (Ex: www.sintegra.gov.br).
- 5.3.3 Certidão Negativa quanto à Dívida Ativa da União, Tributos Federais e Prova de regularidade relativa à Seguridade Social - INSS com data de emissão não

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas"



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



superior a 180 (cento e oitenta) dias quando não constar expressamente no corpo da Certidão o seu prazo de validade.

<http://www.receita.fazenda.gov.br/Aplicacoes/ATSP0/Certidao/CndConjuntaInter/InformaNICertidao.asp?Tipo=1>

5.3.4 Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias, quando não constar expressamente no corpo da mesma o seu prazo de validade.

<https://tributario.sef.sc.gov.br/tax.NET/Sat.CtaCte.Web/SolicitacaoCnd.aspx>

5.3.5 Certidão Negativa Municipal, com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias, quando não constar expressamente no corpo da mesma o seu prazo de validade. *(site relativo ao município da sede do licitante).*

5.3.6 As certidões negativas deverão ser do domicílio ou sede da licitante.

5.3.7 Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, demonstrando a situação regular no cumprimento dos encargos instituídos por lei.

<https://www.sifge.caixa.gov.br/Cidadao/Crf/FgeCfSCriteriosPesquisa.asp>

5.3.8 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)/TST, (instituída pela Lei 12.440/2011), com data da emissão não superior a 180 (cento e oitenta) dias quando não constar expressamente no corpo da Certidão o seu prazo de validade.

<http://www.tst.jus.br/certidao>

5.4 Qualificação Econômico-Financeira:

5.4.1 Certidão Negativa de Falência, Concordata ou Recuperação Judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias, quando não constar expressamente no corpo da Certidão o prazo de validade da mesma.

5.4.1.1 A Certidão Negativa de Falência, Concordata ou Recuperação Judicial expedida pelo Poder Judiciário de Santa Catarina, somente será válida se apresentada juntamente com a respectiva Certidão de Registros Cadastrados no sistema e-Proc. <https://certeproc1g.tjsc.jus.br>

5.5 Da Qualificação técnica

5.5.1 Apresentação de **Atestado de Capacidade Técnica** emitida por órgão de direito público ou privado compatível em característica com o objeto da presente licitação;

Obs.: Não será considerado/aceito Atestado de Capacidade Técnica subscrito pela própria empresa participante do certame.

5.5.2 Ao Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar da licitante, em qualquer tempo, no curso da Licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhe prazo para atendimento;

5.5.3 A falta de quaisquer dos documentos exigidos no Edital, implicará inabilitação da licitante, sendo vedada, sob qualquer pretexto, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação;

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



5.5.4 Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos;

5.5.5 Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, ou publicação em órgão da imprensa oficial.

5.6 OUTROS DOCUMENTOS:

5.6.1 APRESENTAÇÃO DE CÓPIA AUTENTICADA DO ALVARÁ SANITÁRIO VIGENTE EXPEDIDO PELO ÓRGÃO COMPETENTE;

5.6.2 LICENÇA SANITÁRIA VIGENTE DO VEÍCULO QUE IRÁ REALIZAR O TRANSPORTE DOS PRODUTOS, MESMO QUE SEJA EM NOME DE TERCEIROS, MEDIANTE APRESENTAÇÃO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS FIRMADO;

5.6.3 Apresentar **Declaração do Frigorífico** declarando que a Empresa Licitante está autorizada a comercializar seus produtos (carnes), caso a licitante não seja o próprio frigorífico.

OBSERVAÇÃO:

A) Os documentos necessários à Habilitação deverão ser, preferencialmente, apresentados conforme a sequência acima mencionada. Os documentos que forem apresentados em original não serão devolvidos, e passarão a fazer parte integrante deste processo licitatório;

B) Quando se tratar de cópia de documento obtido através da Internet, este não precisa ser autenticado, uma vez que terá sua validade confirmada pelo Pregoeiro e equipe de apoio;

C) Visando à racionalização dos trabalhos, é conveniente que a autenticação de documentos pelo servidor, seja solicitada com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da data marcada para a abertura dos envelopes, mediante a apresentação dos originais para confronto.

D) Não será efetuada a autenticação de documentos na hora destinada à recepção dos envelopes, sendo tolerada em casos extremos a apresentação de documentos para autenticação até 20 minutos que antecede ao horário de protocolo dos envelopes.

E) Para os documentos que não possuem prazo de validade, esta administração considerará válidos até 180 (cento e oitenta) dias contados da emissão dos mesmos.

6. CONDIÇÕES GERAIS

6.1 Os envelopes contendo a "Proposta de Preços" e os "Documentos de Habilitação", deverão ser entregues e protocolados junto ao Departamento de Compras/Licitações, na sede da Prefeitura do Município de Navegantes, situada na Rua João Emílio, 100 – Centro – CEP: 88370-446 – Navegantes – SC, em dias úteis, no horário de expediente, das 13h às 19h;

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



Obs.: Na data agendada para o Pregão, os Envelopes só serão protocolados até 10(dez) minutos antes do horário previsto para início do Certame.

6.2 Após a data e horário estabelecidos para o recebimento dos envelopes ora mencionados, nenhum outro será aceito e tampouco serão permitidos adendos ou acréscimos aos mesmos, ressalvadas a aplicação das condições especiais de que tratam os artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/2006;

6.3 Os recursos decorrentes deste processo licitatório serão recebidos, analisados e julgados de acordo com a legislação vigente;

6.4 Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília/DF;

6.5 Ao apresentar proposta a proponente se obriga aos termos do presente Edital;

6.6 Os produtos deverão estar comprovadamente dentro das especificações das normas técnicas vigentes PERTINENTES A CADA ITEM, em conformidade com o INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia), normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) e Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8078/90);

6.7 O Edital encontra-se disponível para retirada no Departamento de Compras/Licitações, somente em *PEN DRIVE* ou *CD*, na sede da Prefeitura do Município de Navegantes, situada na Rua João Emílio, 100 – Centro – CEP: 88370-446 – Navegantes – SC, cujas informações poderão ser obtidas no telefone: (47) 3342-9500 ou ainda por e-mail:

carla.claudino@navegantes.sc.gov.br ou danielli.correa@navegantes.sc.gov.br ou franciele.justino@navegantes.sc.gov.br ou Atendimento balcão ou telefônico, em dias úteis, no horário de expediente, das 13h às 19h;

6.7.1 O Edital encontra-se disponível no site oficial da Prefeitura do Município de Navegantes, qual seja, **www.navegantes.sc.gov.br**, quando da possibilidade de sua inteira extensão; não se obrigando ao ato.

7. DA ABERTURA DOS ENVELOPES N.º 01 – PROPOSTA DE PREÇOS E JULGAMENTO.

7.1 No dia, horário e local indicados no preâmbulo do Edital, o Pregoeiro e a equipe de apoio reunir-se-ão em sala própria, na presença dos representantes de cada proponente participante, procedendo como adiante indicado;

7.2 Realizará o credenciamento dos interessados ou de seus representantes, que consistirá na comprovação de que possui poderes para formulação de ofertas e lances verbais, para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame, conforme Cláusula Terceira do presente Edital;

7.2.1 A não comprovação de que o interessado ou seu representante legal possui poderes específicos para atuar no certame, impedirá a licitante de ofertar lances verbais, lavrando-se em ata o ocorrido;

7.3 Abrir-se-ão os envelopes n.º 01 "PROPOSTA DE PREÇOS" das empresas que entregaram os envelopes até o dia e horários indicados aprazados no Edital;

7.3.1 Não haverá, em hipótese alguma, autenticação de cópias por servidor ou pelo Pregoeiro neste ato, as autenticações de que trata o item 5.5.5 deverão se dar em momento anterior à abertura de envelopes;

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



7.3.2 O pregoeiro e a equipe de apoio rubricarão e submeterão a rubrica de todas as proponentes os documentos contidos no certame. O Pregoeiro procederá à verificação do conteúdo do envelope n.º 01, em conformidade com as exigências contidas neste Edital;

7.3.3 O Pregoeiro classificará a proponente que apresentar a proposta de **MENOR PREÇO POR ITEM** e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) relativamente à proposta de preço de menor valor; ou classificará as 03 (três) propostas de preços de menor valor apresentadas pelas proponentes, quando não ocorrer pelo menos 03 ofertas no intervalo de 10% (dez por cento), excetuadas aquelas propostas que estão superiores ao valor máximo estipulado no edital;

7.3.4 Às proponentes classificadas, conforme subitem 7.3.3, será dada oportunidade para disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, em valores distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta classificada de maior preço.

7.3.4.1 A oferta dos lances deverá ser efetuada no momento em que for conferida a palavra à licitante, na ordem decrescente de preços;

7.3.4.2 Fica a encargo do Pregoeiro a fixação de parâmetros mínimos de valores sobre os lances verbais, podendo, inclusive, alterá-los no curso da sessão (estipulação de valores mínimos entre um lance e outro);

7.3.4.3 O pregoeiro poderá fixar tempo máximo para que as licitantes calculem e ofereçam novos lances;

7.3.4.4 Caso duas ou mais propostas iniciais apresentem preços iguais, será assegurada, como critério inicial de desempate, preferência para a microempresa ou empresa de pequeno porte;

7.3.4.4.1 Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 05% (cinco por cento) superior ao melhor preço;

7.3.4.4.2 A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

7.3.4.4.3 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no item anterior, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

7.3.4.5 Ao encerrar a etapa de lances a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 05 (cinco) minutos, sob pena de preclusão;

7.3.4.6 A ocorrência de oferta de lance com vista ao empate implicará na classificação preferencial da proponente que ofertou o menor valor anteriormente, na sua vez de oferta;

7.3.4.6.1 O empate poderá ser registrado apenas para efeito de desistência da proponente vencedora, fato esse que, se ocorrer, classificará o segundo menor valor ofertado (neste caso o próprio empate);

7.3.4.7 Dos lances ofertados não caberá retratação;

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



7.3.5 A proponente que desistir de apresentar lance verbal quando convocado pelo Pregoeiro, será excluída da etapa de lances verbais, mantendo-se o último preço apresentado pela mesma, para efeito de ordenação das propostas;

7.3.6 Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação, podendo o Pregoeiro negociar diretamente com a proponente para que seja obtido melhor preço;

7.3.7 Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da proposta da primeira classificada por item, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito;

7.3.7.1 Será desclassificada a proponente que:

- a) deixar de atender a alguma exigência constante deste Edital;
- b) apresentar oferta de vantagem não prevista no Edital ou vantagem baseada nas propostas dos demais proponentes;
- c) apresentar preços manifestamente inexequíveis ou que ultrapassem o valor máximo estipulado no Edital (artigo 4º, inciso VIII da Lei 10.520/2002).

7.3.7.2 Para fins de aferição de inexequibilidade das propostas, o Pregoeiro determinará que a licitante deverá fazer prova de que possui condições de cumprir o objeto do Edital, através da planilha pormenorizada com a devida comprovação (documentos, notas fiscais, recibos, etc.) que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado, na forma do artigo 48, inciso II, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações;

7.3.8 Sendo aceitável a proposta de menor preço por item, lote ou global (conforme o caso), antes de efetuar o julgamento da habilitação, o Pregoeiro e Equipe de Apoio identificarão e comunicarão a participação ou não de microempresa ou empresa de pequeno porte, para fins de aplicação das condições especiais de que tratam os artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/2006, após esta identificação, será aberto o envelope contendo a Documentação de Habilitação da licitante vencedora, para confirmação das suas condições habilitatórias, com base nas exigências constantes neste Edital;

7.3.9 Em face dos artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/2006, o pregoeiro promoverá ao julgamento da habilitação dos licitantes não enquadrados na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, e, em relação a estas adotará o seguinte procedimento:

- a) serão analisados os documentos não integrantes da regularidade fiscal, decidindo-se sobre o atendimento das exigências constantes do edital, de forma que serão inabilitados os licitantes que apresentarem irregularidades em relação a estas exigências;
- b) serão analisados os documentos relativos à regularidade fiscal. Declarando-se:
 - b.1) o atendimento das exigências constante no edital com a respectiva habilitação ou;
 - b.2) o desatendimento das exigências constantes do edital com a suspensão do julgamento da habilitação fiscal em relação àquela Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, postergando sua apreciação para o momento posterior, com a aplicação do parágrafo 1º do art. 43 da LC nº 123/2006, se for o caso.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



7.3.10 Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarada a proponente vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto definido neste Edital e seus Anexos;

7.3.11 Se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a oferta de menor valor subsequente, verificando a aceitabilidade e procedendo à habilitação da proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta e habilitação que atendam a todas as exigências, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e à ela adjudicado o objeto definido neste Edital e seus Anexos;

7.3.12 Nas situações previstas nos subitens 7.3.6, 7.3.7 e 7.3.10, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com a proponente para que seja obtido melhor preço;

7.3.13 Encerrado o julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro declarará a vencedora, proporcionando a seguir, a oportunidade às licitantes para que se manifeste acerca da intenção de interpor recurso, esclarecendo que a falta desta manifestação, imediata e motivada, importará na decadência do direito de recurso por parte das licitantes, registrando no Contrato da Sessão, a síntese dos motivos para a futura impetração de recurso, bem como o registro de que todos as demais licitantes ficaram intimadas para, querendo, se manifestar sobre as razões do recurso no prazo de 03 (três) dias consecutivos, após o término do prazo do recorrente para juntada de memoriais - razões de recursos do recorrente, conforme determina o art. 4º, inciso XVIII da Lei nº 10.520/02 (03 dias consecutivos), proporcionando-se a todos, vista imediata do processo no Departamento de Compras;

7.3.13.1 A ausência da proponente ou sua saída antes do término da Sessão Pública caracterizar-se-á renúncia ao direito de recorrer;

7.3.14 Da reunião lavrar-se-á Ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá obrigatoriamente ser assinada pelo Pregoeiro, equipe de apoio e a (s) licitante (s) presente (s);

7.3.14.1 Caso haja necessidade de adiamento da Sessão Pública, será marcada nova data para a continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, as licitantes presentes;

7.3.15 Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital e seus Anexos;

7.4 A presente licitação para os efeitos de julgamento será do tipo **"MENOR PREÇO POR ITEM"** para fins da escolha mais vantajosa para o Município de Navegantes/SC;

7.5 CASO NECESSÁRIO O REPRESENTANTE PODERÁ FAZER USO DE APARELHO CELULAR DESDE QUE PREVIAMENTE AUTORIZADO PELO PREGOEIRO OU PELA EQUIPE DE APOIO;

7.6 NÃO SERÁ PERMITIDO NO MOMENTO DO CERTAME QUALQUER FORMA DE OBTENÇÃO DE FOTOCÓPIAS, INCLUSIVE POR MEIO DE EQUIPAMENTOS ELETRÔNICOS (CELULARES, TABLETS ENTRE OUTROS).

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas"



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



8. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, DOS RECURSOS E PENALIDADES.

8.1 Até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa física ou jurídica poderá impugnar o ato convocatório do presente Pregão, aplicando-se neles subsidiariamente as disposições contidas na Lei 8.666/93;

8.1.1 Em se tratando de licitante, o prazo para impugnação é de até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas (Artigo 110 da Lei Federal nº 8666/93);

8.2 Ao final da sessão, a proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo, manifestando sua intenção com registro da síntese dos motivos, obrigando-se a juntar memoriais no prazo de 03 (três) dias consecutivos. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente. As razões e as contrarrazões de recurso deverão ser enviadas aos cuidados do Pregoeiro;

8.3 A falta de manifestação imediata e motivada na sessão do Pregão, bem como a não entrega das razões de recurso importará na preclusão do direito de recurso.

8.4 Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pela proponente;

8.5 Não serão reconhecidas as impugnações e recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente;

8.6 Os recursos e contrarrazões de recurso, bem como impugnação do Edital, deverão ser dirigidos ao Pregoeiro e protocolados junto ao Departamento de Compras/Licitações, localizado na sede da Prefeitura do Município de Navegantes, situada na Rua João Emílio nº 100 – Centro – CEP: 88.370-446 – Navegantes – SC, em dias úteis, no horário de expediente, a qual deverá receber, examinar e submetê-lo à Autoridade competente que decidirá sobre a pertinência;

8.7 É vedada a licitante a utilização de recurso ou impugnação como expediente protelatório ou que vise a tumultuar o procedimento da Licitação. Identificado tal comportamento poderá o Pregoeiro, ou se for o caso, a Autoridade Superior, arquivar sumariamente os expedientes;

8.8 Caso a Licitante necessite de cópias para serem utilizadas na fase recursal, estas serão disponibilizadas mediante comprovação de pagamento conforme Decreto 993/2013.

9. DO PRAZO CONTRATUAL, DO LOCAL E PRAZO DO FORNECIMENTO/ENTREGA DOS PRODUTOS

9.1 O contrato terá vigência a partir de sua assinatura por 12 (doze) meses, vedada sua prorrogação;

9.2 Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes), objetos do presente, deverão ser fornecidos/entregues semanalmente pela CONTRATADA, por meio próprio com

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



transporte adequado diretamente nas Unidades Escolares do Município em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compras.

9.3 O fornecimento dos itens será de forma parcelada e a forma de execução será direta, de acordo com as necessidades do município de Navegantes/SC.

9.4 Após a aquisição dos produtos, a proponente deverá apresentar Nota Fiscal/Fatura acompanhada por relatório contendo relação dos produtos fornecidos/entregues, que estará submetida à aprovação do servidor encarregado do recebimento e, observado o cumprimento integral das disposições contidas neste Edital;

9.5 Todos os produtos deverão atender a todas as características estabelecidas neste Edital;

9.6 Os produtos, serão constantemente acompanhados, durante fornecimento/entrega, para verificação de sua conformidade com as especificações do Município de Navegantes/SC e da Secretaria Municipal solicitante;

9.7 Uma vez estando comprovada a adequação do objeto aos termos contratuais, confirmando-se os produtos fornecidos/entregues, serão recebidos definitivamente, mediante assinatura do encarregado do setor de materiais externos, na Nota Fiscal;

10. DAS CLÁUSULAS CONTRATUAIS

10.1 Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) fornecidos/entregues de forma irregular deverão ser substituídos às expensas da empresa vencedora.

10.2 A empresa será responsável por eventuais danos causados ao Município de Navegantes/SC, provenientes de negligência, imperícia e/ou imprudência por seus empregados, ou aos gêneros alimentícios perecíveis (carnes), eventualmente em desacordo com a qualidade, quantidade e/ou prazo de fornecimento.

10.3 Toda e qualquer despesa relativa à aquisição dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) correrá às expensas do licitante vencedor, sendo sua obrigação fornecer/entregar os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) em perfeitas condições de consumo.

11. DAS CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

11.1 O pagamento será efetuado da seguinte forma: em 30 (trinta) dias após o fornecimento/entrega dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes), mediante a apresentação da Nota Fiscal/fatura e respectiva liquidação, acompanhada de relatório do fornecimento/entrega dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes), emitido pela Secretaria competente, devidamente atestada pelo responsável do setor requerente e, observado o cumprimento integral das disposições contidas no Contrato;

11.2 O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO EM 30 (TRINTA) DIAS DE ACORDO COM O FORNECIMENTO/ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES);

11.3 E recaiando o dia de pagamento no sábado, domingo ou feriado, o pagamento será efetuado no primeiro dia útil subsequente ao mesmo;

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



11.4 O pagamento será efetuado diretamente a CONTRATADA/FORNECEDORA, através de seu representante legal, preposto ou procurador, previamente credenciado pela Contratada, perante esta Administração Pública Municipal;

11.5 Todos os produtos deverão atender a todas as características estabelecidas no Contrato;

11.6 Uma vez estando comprovada a adequação do objeto nos termos contratuais, confirmando-se os produtos fornecidos/entregues, serão recebidos definitivamente, mediante assinatura do responsável, na Nota Fiscal;

11.7 Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social - INSS e o FGTS – CRF e CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas);

11.8 NÃO HAVERÁ SOB-HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO;

11.9 A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela própria CONTRATADA/FORNECEDORA, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ com que foi cadastrado no sistema eletrônico, constante ainda da Nota de Empenho e do Contrato, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outro CNPJ, mesmo de filiais ou da matriz;

11.10 A Licitante vencedora deverá emitir a nota fiscal com o CNPJ conforme os dados constantes na Autorização do Fornecimento enviada pela Secretaria Solicitante contendo detalhamento dos itens, quantidades, valores unitários e totais, deve conter nº da Autorização de Fornecimento (AF) ou empenho e dados bancários para pagamento, conforme Instrução Normativa SGC 001.2020.

12. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1 Homologada a licitação, será formalizada a Ata de Registro de Preço, com o fornecedor/licitante primeiro classificado e, se for o caso, com os demais classificados que aceitarem fornecer pelo preço do primeiro, obedecida à ordem de classificação e os quantitativos propostos para cada item;

12.2 O departamento de compras do município de Navegantes/SC, convocará formalmente o fornecedor, informando o local, data e hora para assinatura da ata de registro de preços, sendo que o mesmo deverá comparecer no prazo máximo de 05 (cinco) dias, sob pena de desclassificação;

12.3 O prazo de convocação do fornecedor poderá ser prorrogado, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Departamento de Compras;

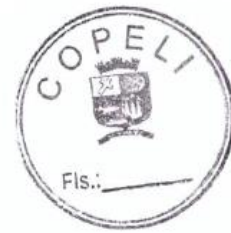
12.4 No caso do fornecedor primeiro classificado, após convocado, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das punições previstas neste Edital e seus anexos, o Município de Navegantes/SC registrará o licitante que aceitar manter o preço do primeiro classificado na licitação, mantido a ordem de classificação;

12.5 Publicada na imprensa oficial a Ata de Registro de Preço terá efeito de compromisso de fornecimento/entrega do objeto.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



13. DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

13.1 Poderão utilizar-se da Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração Pública (Art.8º, Decreto nº 56/2009), que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada à vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666/93. (Decreto nº 56/2009, Art. 8º);

14. DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS

14.1 Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas, nas situações previstas na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado;

14.2 Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório;

14.3 Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado para a devida alteração do valor registrado em Ata.

15. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

15.1 O Proponente terá seu registro de preço cancelado na Ata, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa:

15.1.1 A pedido, quando:

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

15.1.2 Por iniciativa do Município de Navegantes/SC, quando:

- a) O fornecedor não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- b) Perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;
- c) Por razões de interesse público, devidamente motivado e justificado;
- d) Não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preço;
- e) Não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes da Ata de Registro de Preço;
- f) Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas a Ata de Registro de Preço ou nos pedidos dela decorrentes.
- g) Em qualquer hipótese acima, concluído o processo, o Município de Navegantes/SC fará o registro na Ata e informará aos Proponentes a nova ordem de registro.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



15.2 A Ata de Registro de Preço, decorrente desta licitação, será cancelada automaticamente:

- a) Por decurso de prazo de vigência;
- b) Quando não restarem fornecedores registrados.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1 Às proponentes que ensejarem o retardamento da execução do certame, não mantiverem a proposta, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida no Edital, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, poderão ser aplicadas, conforme o caso, as seguintes sanções, sem prejuízo da reparação dos danos causados ao Município de Navegantes/SC pelo infrator:

16.1.1 Advertência e anotação restritiva no Cadastro de Fornecedores;

16.1.2 Multa no valor de 20% (vinte por cento) sobre o valor das propostas apresentadas pela proponente;

16.1.3 Suspensão do direito de licitar e contratar com esta Administração Pública, pelo prazo de até 02 (dois) anos;

16.1.4 Impedimento do direito de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos;

16.1.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com esta Administração Pública;

16.2 A aplicação das penalidades ocorrerá após a defesa prévia do interessado, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato;

16.3 Em conformidade com o art. 7º da Lei 10.520/02 ficarão impedidas de licitar com o Município de Navegantes/SC, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, as licitantes que:

- a) Ensejarem o retardamento da execução do objeto deste Pregão;
- b) Não mantiverem a proposta, injustificadamente;
- c) Comportar-se de modo inidôneo;
- d) Fizerem declaração falsa;
- e) Cometerem fraude fiscal;
- f) Falharem ou fraudarem na execução do contrato;
- g) Não celebrarem o contrato dentro do prazo de validade da proposta;
- h) Apresentar documentação falsa.

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

- a) Pelo fornecimento/entrega dos produtos, desconforme com o especificado e aceito;
- b) Pela não substituição, no prazo estipulado, dos produtos fornecidos/entregues;
- c) Pelo descumprimento dos prazos e condições previstos neste Pregão.

16.5 Além das penalidades citadas, as licitantes vencedoras ficarão sujeitas, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores deste Município,

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



no que couberem às demais penalidades referidas no Capítulo IV, da Lei nº 8.666/93;

16.6 Comprovado impedimento ou reconhecida força maior devidamente justificado e aceito pela Administração deste Município, em relação a um dos motivos mencionados anteriormente, os licitantes vencedores poderão ficar isentos das penalidades mencionadas.

17. DA EXPECTATIVA DA CONTRATAÇÃO

17.1 Esta ATA DE REGISTRO PREÇOS não obriga o Município de Navegantes/SC a firmar as contratações nas quantidades estimadas.

18. DA PUBLICAÇÃO

18.1 A Publicação será providenciada conforme normas da Legislação Vigente, nos termos do Art. 61 da Lei nº 8.666/93, e divulgada no portal da internet www.navegantes.sc.gov.br/licitacao

19. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1 A presente Licitação não importa necessariamente em contratação, podendo o Município, revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato supervenientes comprovadas ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação;

19.2 As proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas o Município de Navegantes/SC, não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório;

19.3 A proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da Licitação;

19.3.1 A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação da proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido a vencedora, a rescisão do Contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;

19.4 Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, assegurada a defesa prévia do interesse e recurso nos prazos definidos em Lei, sendo-lhes franqueada vista ao processo. *“Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.”* De acordo com o artigo 7º da Lei nº 10.520/2002.

19.5 Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro;

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



19.6 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, firmando-se que só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente normal na Prefeitura do Município de Navegantes/SC;

19.7 É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade superior, em qualquer fase da Licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública;

19.8 As proponentes intimadas para fornecer quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação;

19.9 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta;

19.10 As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação;

19.11 As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas às proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento.

19.12 O Município de Navegantes/SC, reserva-se o direito de rejeitar uma, várias ou todas as propostas, desclassificar aquelas que não estejam em conformidade com as exigências do presente Edital, dispensar formalidades omitidas, ou relevir irregularidades sanáveis;

19.13 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário;

19.14 Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e Anexos, deverão ser dirigidos ao Pregoeiro através do e-mail carla.claudino@navegantes.sc.gov.br ou danielli.correa@navegantes.sc.gov.br ou por escrito e protocolado junto ao Departamento de Compras/Licitações da Prefeitura do Município de Navegantes, sito a Rua João Emílio nº 100 – Centro – CEP 88370-446 – Navegantes – SC, em dias úteis, no horário de expediente, das 13h às 19h;

19.15 Os casos omissos serão decididos e resolvidos pelos membros da Comissão de Licitação em conformidade com as disposições constantes na(s) Lei(s) nº 8.666/93 e nº 10520/02 citada no preâmbulo deste Edital, e dos princípios gerais de direito público;

19.16 O Município de Navegantes/SC, poderá tolerar o não cumprimento de alguma exigência de caráter eminentemente burocrático, descrita no presente Edital, desde que tal tolerância venha em defesa dos interesses do Município de Navegantes/SC e não se constitua num desvio substancial da proposta;

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



19.17 O Foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o local da realização do certame, considerado aquele a que está vinculado o Pregoeiro, ou seja, o Foro da Comarca de Navegantes/SC.

19.18 Recomendam-se às licitantes que estejam no local marcado com antecedência de 15 (quinze) minutos do horário previsto para a entrega dos envelopes n.º 01 e 02 e demais documentos;

19.19 De acordo com o artigo 37 da Instrução Normativa nº 002/2018 da Secretaria Municipal de Gestão e Controle, que institui normas disciplinando os procedimentos gerais para compras, licitações e contratos da Administração Direta e Indireta do Município de Navegantes: *“O Município somente autoriza a realização de uma despesa, alteração do objeto do contrato, ajustes nos serviços ou obras, seja aumento ou reduzindo a despesa ou até mesmo prorrogando, mediante os aspectos formais de aditivos, quando for o caso e, SEMPRE, através de prévia Autorização de Fornecimento e respectivo Empenho. Qualquer servidor de der causa, autorizando a realização de despesa, alteração do objeto ou qualquer tipo de ajuste diretamente com o fornecedor, sem os devidos trâmites legais, será o ÚNICO responsável pelo feito, devendo arcar com seu custo, sem prejuízo de outras penalidades. O Município NÃO RECONHECERÁ nenhuma despesa que desrespeite os trâmites desta instrução e outras normas pertinentes”.*

19.20 São partes integrantes deste Edital:

- a) Anexo I - Declaração para Habilitação (modelo);
- b) Anexo II – Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo à Habilitação (modelo);
- c) Anexo III – Declaração de cumprimento ao disposto no XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal (modelo);
- d) Anexo IV – Ficha Cadastral para Fornecedores;
- e) Anexo V - Minuta de Ata;
- f) Anexo VI - Minuta de Contrato;
- g) Anexo VII – Termo de Referência;
- h) Anexo VIII – Relação de Itens.

19.21 O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta da licitante vencedora, farão parte integrante do Contrato, independentemente de transcrição.

19.22 A participação da proponente nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste Edital;

19.23 Para o conhecimento público expede-se o presente Edital, que é publicado no site oficial do Município de Navegantes.

NAVEGANTES, SC, 15 de abril de 2021.

MARIA LUISA RANGHETTI
SECRETÁRIA ADJUNTA DE EDUCAÇÃO

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



ANEXO I

DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO (Modelo)

A empresa _____,
inscrita sob o CNPJ nº: _____, sediada
na _____,
município de _____, Estado de _____, com o
CEP _____, DECLARA, sob as penalidades da Lei, que cumpre
plenamente os requisitos da cláusula 5ª do Edital: Habilitação Jurídica, regularidade
fiscal, qualificação econômica financeira e qualificação técnica, no processo
licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrência posteriores..

Local e data: _____, _____, _____ de _____ de
_____.

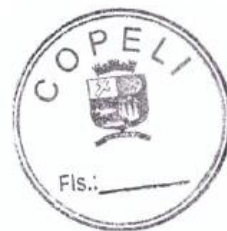
Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



ANEXO II

DECLARAÇÃO DE INEXISTENCIA DE FATO IMPEDITIVO À HABILITAÇÃO (Modelo)

A empresa _____,
inscrita sob o CNPJ nº: _____, sediada
na _____,
município de _____, Estado de _____, com o
CEP _____, DECLARA, sob as penalidades da Lei, que até a presente
data inexistem fatos impeditivos para a sua HABILITAÇÃO no presente processo
licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data: _____, _____, _____ de _____ de _____.

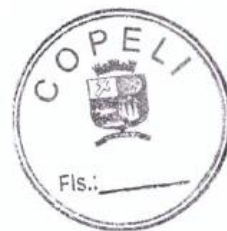
Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



ANEXO III

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL (Modelo)

A empresa _____,
inscrita no CNPJ nº _____ por intermédio de seu
representante _____ legal, _____ sr(a).
_____, portador(a) da
Carteira de Identidade nº _____, e do CPF nº _____,
_____, **DECLARA** para fins do disposto no inciso V
do art. 27 da lei 8.666/93, acrescido pela lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999,
que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre
e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz
(_____).

Local e data: _____, _____, _____ de _____ de _____.

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



ANEXO IV

FICHA CADASTRAL PARA FORNECEDORES

NOME EMPRESARIAL: _____

NOME FANTASIA: _____

CNPJ: _____

OPTANTE PELO SIMPLES () SIM () NÃO

INSCRIÇÃO ESTADUAL: _____

INSCRIÇÃO MUNICIPAL: _____

ENDEREÇO: _____

COMPLEMENTO: _____ BAIRRO: _____

CIDADE: _____ UF: _____ CEP: _____

TEL: () _____ FAX: () _____ CELULAR : () _____

SITE: _____

E-MAIL: _____

RESPONSÁVEL (1): _____ FUNÇÃO: _____

CPF: _____ RG: _____ ÓRGÃO: _____

RESPONSÁVEL (2): _____ FUNÇÃO: _____

CPF: _____ RG: _____ ÓRGÃO: _____

INFORMAÇÕES BANCÁRIAS:

BANCO: _____

AGÊNCIA: _____

C/C: _____ - _____

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



ANEXO V
MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO PRESENCIAL Nº 29/2021 - PMN

Aos.....do mês..... do ano 2021 na sede da Prefeitura Municipal de Navegantes, com sede a Rua João Emílio nº 100, Bairro Centro, em Navegantes/SC, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob nº 83.102.855/0001-50, neste ato representado pela Secretária Adjunta de Educação, Sra. Maria Luísa Ranghetti, nomeada pela Portaria nº 19/2021 de 01 de janeiro de 2021, que este subscreve, de ora em diante denominado simplesmente de **MUNICÍPIO**, nos termos das Leis nºs 8.666/93, 10.520/2002 e dos decretos nº 3.931/2001 e 4.342/2002 revogados pelo Decreto nº 7.892/2013 (Art.29) e Decreto nº 56/2009, das demais normas legais aplicáveis, conforme classificação das propostas apresentadas no **Pregão Presencial para Registro de Preços nº 29/2021**, Ata de julgamento de Preços e homologada pelo Prefeito Municipal, RESOLVE registrar os preços, conforme especificações e quantidades constantes no Edital, que passa a fazer parte desta, tendo sido o (s) referido (s) preço (s) oferecido (s) pela (s) empresa (s) cuja proposta (s) foi(ram) classificada(s) em 1º(s) lugar(es) no certame acima numerado, como segue:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 Constitui objeto desta ATA, **REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES) PARA COMPOSIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, PARA O ANO LETIVO DE 2021, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES/SC.**, conforme Pregão Presencial para Registro de Preço nº 29/2021, a que corresponde este pacto, assim especificados:

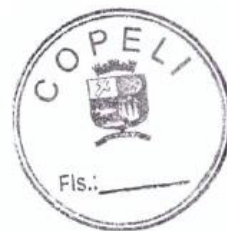
Item	Quantidade	Unid.	Marca	Descrição	Preço Unit. Máximo	Preço Total
1	35.000,00	KILO		CORTES CONGELADOS DE COXAS E SOBRECOCAS DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE Descrição do produto: coxas e sobrecoxas de frango congeladas IQF (Individually Quick Frozen), não devendo apresentar ossos, pele e o dorso da ave. Deverá apresentar coloração e odor característico, não amolecido, nem pegajoso. Isento de coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. Deve estar dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no RIISPOA (Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de origem animal). O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após	17,55	614250,00

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



				<p>o descongelamento. Características organolépticas: Aspecto próprio. Cor própria, sem manchas pardas ou esverdeadas. Cheiro e sabor próprios. Embalagem primária: Deve estar intacta, bem vedada, com sistema abre e fecha "tipo zip lock", atóxica, transparente e resistente. Em pacotes com pesos de 1 kg. Embalagem íntegra, sem furos e sem acúmulos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SISBI-POA e/ou SIF e/ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob nº ____/____ ou SIE / CIDASC sob nº ____/____; Identificação completa do produto. Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; Peso líquido; Condições de armazenamento. Data de fabricação: Máximo de 30 dias da data de entrega. Prazo de validade: no mínimo 8 meses a partir da data de fabricação. Entrega em cada Unidade Escolar (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>		
2	20.000,00	KILO		<p>ACÉM BOVINO TIPO ISCAS Características Técnicas: acém bovino corte tipo iscas, obtido a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso. Isento de excesso de gordura, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca e esbranquiçada). A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Deve conter no máximo 7 % de gordura total. Embalagem primária: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno</p>	36,28	725600,00

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



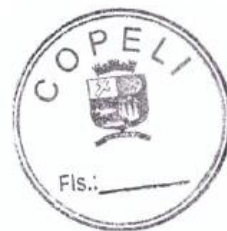
				reforçado, a vácuo, atóxica, transparente, resistente, termo selada, contendo peso líquido de 1 kg. Deve constar peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Deve estar intacta. Deverá conter o carimbo oficial SISBI-POA e/ou SIF e/ou SIE e indicação de expressão. Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº--/-----/ rótulo reg. Na SAR/CIDASC/GEIMP-SC nº-----/-----/. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: Máximo de 30 dias da data de entrega. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses da data de entrega. Entrega em cada Unidade Escolar. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)		
3	30.000,00	KILO		MÚSCULO BOVINO MOÍDO Características Técnicas: Músculo bovino moído, obtido a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso. Isento de excesso de gordura, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca e esbranquiçada). A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Deve conter no máximo 7 % de gordura total. Embalagem primária: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, a vácuo, atóxica, transparente, resistente, termo selada, contendo peso líquido de 1 kg. Deve constar peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Deve estar intacta. Deverá conter o carimbo oficial SISBI-POA e/ou SIF e/ou SIE e indicação de expressão. Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº----/-----/ rótulo reg. Na SAR/CIDASC/GEIMP-SC nº-----/-----/. Todas as informações devem ser	30,30	909000,00

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



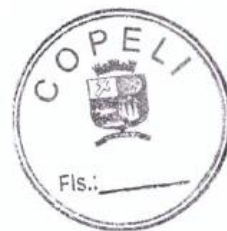
				apresentadas de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: Máximo de 30 dias da data de entrega. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses da data de entrega. Entrega em cada Unidade Escolar. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)		
4	15.500,00	KILO		PEITO DE FRANGO MOÍDO Características técnicas: Peito de frango sem pele e sem osso moído, manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca). Ter no máximo 10% de gorduras totais. A matéria prima a ser utilizada, deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, etc. Deve apresentar no máximo 3% de aponeuroses. Embalagem primária: Deverá apresentar peso líquido de 1 kg. A embalagem primária deve ser a vácuo, atóxica, transparente e resistente, termo selada. Deve estar intacta, sem perfurações. No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto da carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SISBI-POA e/ou SIF e/ou SIE e indicação de expressão. Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº--/--/-----/ rótulo reg. Na SAR/CIDASC/GEIMP-SC nº-----/-----/. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. Entrega em cada Unidade Escolar. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV,	20,12	311860,00

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



				CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)		
5	35.000,00	KILO		PEITO DE FRANGO SEM PELE SEM OSSO Descrição do produto: corte tipo filezinho (sassami), congelados IQF (Individually Quick Frozen), manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a portaria nº. 210, de 10/11/1998, decreto 30.691 de 29/03/52, RIISPOA - MA. Instrução normativa nº. 22, de 24/11/2005, resolução nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, portaria nº. 368. De 04/09/97. Embalagem primária: o pacote de peito de frango sem osso congelado deverá apresentar peso líquido de 1 kg. A embalagem primária deve estar intacta, bem vedada, com sistema abre e fecha "tipo zip lock", atóxica, transparente e resistente, termo selada. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (instrução normativa nº. 22, de 24/11/2005, do M.A.A.), no rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte do frango), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SISBI-POA e/ou SIF e/ou SIE e indicação da expressão: registro no ministério da agricultura SIF/ DIPOA sob nº. ____/____ ou SIE/CIDASC sob nº ____/____. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. Entrega em cada Unidade Escolar. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR).	15,23	533050,00

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas"

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



6	15.000,00	KILO	PERNIL SUÍNO EM CUBOS Características técnicas: Carne suína de pernil em cubos congelada. Sem cartilagens e nervos, de coloração rosada característica. Isento de excesso de gordura, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 5%. A carne deverá estar firme e com odor característico e agradável. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca e esbranquiçada). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve ser em cubos uniformes com pesagem de 15 a 25g por cubo. O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. De conter no máximo 15 % de gorduras totais. Embalagem primária: Deve estar intacta, acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, a vácuo, termo selado, contendo peso líquido de 1 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (instrução normativa nº. 22, de 24/11/2005, do M.A.A.), no rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte do suíno), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SISBI-POA e/ou SIF e/ou SIE e indicação da expressão: registro no ministério da agricultura SIF/ DIPOA sob nº. ____/____ ou SIE/CIDASC sob nº ____/____. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: Máximo de 30 dias da data de entrega. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses da data de entrega. Entrega em cada Unidade Escolar. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)	30,50	457500,00
Total					3.551.260,00

1.2 A presente Ata, assim como a Licitação da qual decorreu, não obriga o Município de Navegantes/SC a adquirir todos os produtos de acordo com as qualidades e/ou

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



quantidades acima indicadas, sendo solicitados de acordo com as necessidades do Município de Navegantes/SC, conforme consta no edital de Pregão Presencial para Registro de Preço nº 29/2021 PMN.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1 O preço ofertado pela empresa signatária da presente Ata de Registro de Preços é o especificado em Anexo, de acordo com a respectiva classificação no Pregão Presencial para Registro de Preço nº 29/2021 PMN.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA EXPECTATIVA DA CONTRATAÇÃO

3.1 Esta ATA DE REGISTRO DE PREÇO não obriga o Município de Navegantes/SC a firmar as contratações nas quantidades estimadas.

CLÁUSULA QUARTA – DO LOCAL E PRAZO DO FORNECIMENTO/ENTREGA DOS PRODUTOS.

4.1 Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes), objetos do presente, deverão ser fornecidos/entregues semanalmente pela CONTRATADA, por meio próprio com transporte adequado diretamente nas Unidades Escolares do Município em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compras.

4.2 O fornecimento dos itens será de forma parcelada e a forma de execução será direta, de acordo com as necessidades do município de Navegantes/SC.

CLÁUSULA QUINTA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

5.1 A ATA terá vigência a partir de sua assinatura por 12 (doze) meses, vedada sua prorrogação;

5.2 Os produtos que não forem adquiridos/fornecidos deverão ser desconsiderados. Neste caso não há obrigatoriedade da aquisição dos produtos pelo Município de Navegantes/SC, não podendo se falar em perdas e danos.

CLÁUSULA SEXTA - DA PUBLICAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

6.1 O extrato da Presente Ata de Registro de Preços será publicado no Diário Oficial dos Municípios, conforme o disposto no art. 61, no parágrafo único, da Lei n. 8.666/1993 e divulgada no portal da internet www.navegantes.sc.gov.br/licitacao

CLÁUSULA SÉTIMA - DO VALOR

7.1 O preço para a execução do objeto desta ATA, é o apresentado na proposta da CONTRATADA/FORNECEDORA, devidamente aprovado pelo MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC, tendo o seu valor especificado na Relação de Itens, Anexo VII;

7.2 O preço retro referido é final, não se admitindo qualquer acréscimo, estando incluídos no mesmo todas as despesas e custos, diretos e indiretos, como também os lucros da CONTRATADA/FORNECEDORA;

7.3 A recomposição dos preços unitários em razão de desequilíbrio econômico-financeiro da ATA somente poderá ser dada se a sua ocorrência não era previsível no momento da contratação, e se houver a efetiva comprovação do aumento pela

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



CONTRATADA/FORNECEDORA (requerimento, planilha de custos e documentação de suporte);

7.4 Durante a vigência da ATA, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas, nas situações previstas na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado;

7.5 Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a ATA e iniciar outro processo licitatório;

7.6 Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado para a devida alteração do valor registrado em ATA;

CLÁUSULA OITAVA - DAS CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

8.1 O pagamento será efetuado da seguinte forma: em 30 (trinta) dias após o fornecimento/entrega dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes), mediante a apresentação da Nota Fiscal/fatura e respectiva liquidação, acompanhada de relatório do fornecimento/entrega dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes), emitido pela Secretaria competente, devidamente atestada pelo responsável do setor requerente e, observado o cumprimento integral das disposições contidas no Contrato;

8.2 O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO EM 30 (TRINTA) DIAS DE ACORDO COM O FORNECIMENTO/ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES);

8.3 E recaiando o dia de pagamento no sábado, domingo ou feriado, o pagamento será efetuado no primeiro dia útil subsequente ao mesmo;

8.4 O pagamento será efetuado diretamente a CONTRATADA/FORNECEDORA, através de seu representante legal, preposto ou procurador, previamente credenciado pela Contratada, perante esta Administração Pública Municipal;

8.5 Todos os produtos deverão atender a todas as características estabelecidas no Contrato;

8.6 Uma vez estando comprovada a adequação do objeto nos termos contratuais, confirmando-se os produtos fornecidos/entregues, serão recebidos definitivamente, mediante assinatura do responsável, na Nota Fiscal;

8.7 Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social - INSS e o FGTS – CRF e CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas);

8.8 NÃO HAVERÁ SOB-HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO;

8.9 A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela própria CONTRATADA/FORNECEDORA, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ com que foi cadastrado no sistema eletrônico, constante ainda da Nota de

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



Empenho e do Contrato, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outro CNPJ, mesmo de filiais ou da matriz;

8.10 A Licitante vencedora deverá emitir a nota fiscal com o CNPJ conforme os dados constantes na Autorização do Fornecimento enviada pela Secretaria Solicitante contendo detalhamento dos itens, quantidades, valores unitários e totais, deve conter nº da Autorização de Fornecimento (AF) ou empenho e dados bancários para pagamento, conforme Instrução Normativa SGC 001.2020.

CLÁUSULA NONA – DAS RESPONSABILIDADES

9.1 A CONTRATADA/FORNECEDORA é responsável, direta e exclusivamente, pela execução desta ATA e, conseqüentemente, responde, civil e criminalmente, por todos os danos e prejuízos que, na execução dele, venha, direta ou indiretamente, a provocar ou causar para o MUNICÍPIO ou para terceiros, independentemente da fiscalização exercida pelo MUNICÍPIO;

9.2 A CONTRATADA/FORNECEDORA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução da ATA, nos termos do artigo 71 da lei 8.666/93;

9.3. As contribuições sociais e os danos contra terceiros são de responsabilidade da CONTRATADA/FORNECEDORA;

9.4 A CONTRATADA/FORNECEDORA fica, única e exclusivamente, responsável por todos e quaisquer encargos decorrentes da presente ATA, tais como impostos, taxas, contribuições fiscais e parafiscais, emolumentos, ônus ou encargos de qualquer natureza; enfim, por todas as obrigações e responsabilidades decorrentes do fornecimento/entrega dos produtos por mais especiais que sejam e mesmo que não expressas na presente ATA, eximindo o Município de Navegantes/SC de toda e qualquer responsabilidade e/ou obrigação, posto que considerada incluída no cômputo do valor da presente ATA;

9.5 Fica expressamente vedada a cessão ou qualquer outra forma de transferência da presente ATA e das obrigações dele decorrentes, mesmo que parcialmente, considerando-se, a presente, de caráter personalíssimo.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

10.1 São obrigações do MUNICÍPIO:

a) fiscalizar e controlar a qualidade/quantidade dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) fornecidos/entregues.

b) efetuar o pagamento dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) fornecidos/entregues, na época de sua exigibilidade.

10.2 Rejeitar os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) fornecidos/entregues que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações;

10.3 Aplicar à(s) licitante(s) vencedora(s) as sanções administrativas previstas na legislação vigente.

10.4 Observar para que sejam mantidas, durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação da licitante contratada exigidas no edital,

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



incluindo o cumprimento das obrigações e encargos sociais e trabalhistas pela contratada.

10.5 Notificar a contratada, por escrito, da ocorrência de eventuais imperfeições nos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) fornecidos/entregues, fixando prazo para a sua correção.

10.6 Aplicar à Contratada as penalidades regulamentares e contratuais.

10.7 Emitir Autorização de Fornecimento para a contratada.

10.8 O Município não será responsável por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas à legislação trabalhista, tributárias ou securitárias decorrentes da execução do contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente, à CONTRATADA/FORNECEDORA.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA / FORNECEDORA

11.1 Constituem obrigações da CONTRATADA/FORNECEDORA:

a) providenciar, no prazo máximo de 24(vinte e quatro) horas, o saneamento de qualquer irregularidade;

b) manter, durante o contrato, todas as exigências contidas na Ordem de Compras bem como no Edital;

c) manter, durante todo o prazo do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação (art. 55, XIII da lei 8.666/93);

d) corrigir, reparar, remover e substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas e em conformidade com o previsto no art. 69 da lei 8.666/93.

e) responder por todos os ônus e obrigações concernentes às Legislações Fiscais, Previdenciárias, trabalhista e Comercial, inclusive os que forem decorrentes de acidente de trabalho.

f) responder financeiramente, sem prejuízo de quaisquer medidas que possa ser adotada por danos causados a União, Estado, Município ou a terceiros, em razão de execução dos serviços.

g) Disponibilizar número de telefones, fax, e-mails ou outro meio hábil para comunicação pelo Município de Navegantes/SC e Secretarias Solicitantes, para efetivação dos pedidos durante o período contratual.

h) Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes), deverão ser fornecidos/entregues em perfeitas condições de consumo.

i) Assumir os gastos e despesas que se fizerem necessários para cumprimento do objeto deste Termo de Referência, inclusive o frete para transporte dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes).

O veículo de transporte deve ter carroceria fechada e isotérmica. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



- j) Executar diretamente o fornecimento, inclusive a garantia, sem transferência de responsabilidade ou subcontratação, não autorizada pelo Município de Navegantes/SC;
- k) Cumprir rigorosamente o prazo de entrega e de vigência da validade previsto no contrato;
- l) Responder por todo e qualquer prejuízo causado a CONTRATANTE, decorrentes de suas atividades e da desobediência nas cláusulas contratuais, legislação e atinente à entrega do produto em questão;
- m) Manter durante a execução do Contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- n) O proponente será responsável por qualquer dano ou perda, resultante de transporte inadequado ou feita sem os devidos cuidados.
- o) Os custos da substituição dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) rejeitados correrão exclusivamente à conta da CONTRATADA/FORNECEDORA.
- p) A CONTRATADA/FORNECEDORA deverá disponibilizar para fornecimento/entrega, veículos específicos para transporte de alimentos, em boas condições de higiene e limpeza.
- q) As embalagens devem estar íntegras, limpas. Os alimentos não devem estar em contato com embalagens não sanitárias (jornais, papelão/papel reciclado), conforme a Legislação vigente.
- r) A data da fabricação e validade do produto deverão estar em local visível na embalagem do produto.
- s) Caso a(s) licitante(s) vencedora(s) do certame esteja(m) domiciliadas ou sediadas fora do Estado de Santa Catarina, deverão comprovar que possuem depósito ou entreposto de Carnes localizados dentro do Estado Catarinense, comprovando através da apresentação do SIF/SIE, Alvará de Localização em conjunto com Alvará e/ou Certidão de Vigilância Sanitária, e que esteja o mesmo devidamente fiscalizado pelo órgão competente, no momento de assinatura do Contrato.**
- t) Apresentar Licença de Transporte Liberada pelo Serviço de Vigilância Sanitária do Município de Origem, ou seja, do Município onde o Veículo é Licenciado, para fins de assinatura de Contrato e Adjudicação dos Itens.**
- u) Caso a(s) licitante(s) vencedora(s) do certame esteja(m) domiciliadas ou sediadas fora do Estado de Santa Catarina, deverão comprovar que possuem depósito ou entreposto de Carnes localizados dentro do Estado Catarinense, comprovando através da apresentação do SIF/SIE, Alvará de Localização em conjunto com Alvará e/ou Certidão de Vigilância Sanitária, e que esteja o mesmo devidamente fiscalizado pelo órgão competente, no momento de assinatura do Contrato.**

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS CLÁUSULAS CONTRATUAIS

12.1 Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) fornecidos/entregues de forma irregular deverão ser substituídos às expensas da empresa vencedora.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



12.2 A empresa será responsável por eventuais danos causados ao Município de Navegantes/SC, provenientes de negligência, imperícia e/ou imprudência por seus empregados, ou aos gêneros alimentícios perecíveis (carnes), eventualmente em desacordo com a qualidade, quantidade e/ou prazo de fornecimento.

12.3 Toda e qualquer despesa relativa à aquisição dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) correrá às expensas do licitante vencedor, sendo sua obrigação fornecer/entregar os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) em perfeitas condições de consumo.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA GARANTIA TÉCNICA/VALIDADE E REPARAÇÕES DOS PRODUTOS.

13.1 Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes), deverão estar dentro do prazo de validade mínima de acordo com a descrição de cada item cotado, contados a partir da data de entrega nas Unidades Escolares. Durante o período de validade, o fornecedor deverá garantir o fornecimento para normalização de quaisquer problemas, que não sejam atribuídos a uso inadequado, sem ônus para a Secretaria Municipal de Educação e Administração Pública.

13.2 A(s) empresa(s) vencedora(s) dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) será (ão) responsável (eis) pela substituição, troca ou reposição gêneros alimentícios perecíveis (carnes), porventura entregues e fornecidos incompatíveis com as especificações do edital, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

13.3 Não serão aceitos gêneros alimentícios perecíveis (carnes), com validade vencida ou com data de fabricação defasada que comprometa a sua utilização.

13.4 Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes), bem como suas embalagens deverão estar comprovadamente dentro das especificações das normas técnicas vigentes PERTINENTES A CADA ITEM, em conformidade com o INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia), normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8078/90) e de acordo com a Legislação Sanitária Vigente, carimbo Oficial do SIF, SIE/CIDASC, indicação da Expressão: Registro no Ministério da Agricultura, Portarias, Resoluções, Instruções Normativas e Decretos vigentes, além de conter tabela de informação Nutricional assinada pelo responsável Técnico com Registro no CRMV, Certificado de Inspeção do Estabelecimento do Produtor conforme descrito nas especificações dos itens a serem cotados.

13.5 Os itens considerados inadequados ou não atenderem às exigibilidades, deverão ser recompostos e o pagamento de toda a parcela ficará suspenso até sua regularização de forma integral.

13.5.1 - Entende-se por produto inadequado (s) aquele que apresentar: inferior qualidade, fora das especificações exigidas no edital.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

14.1 O recebimento do objeto dar-se-á conforme o disposto no artigo 73, inciso II e seus parágrafos, da lei nº 8.666/93.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



14.2 O objeto contratado será recebido:

a) Provisoriamente, imediatamente após efetuada a entrega, para efeito de posterior verificação, proferida pelo fiscal do contrato, da conformidade com as especificações;

b) Definitivamente, em 10 (dez) dias, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação do fiscal do contrato, feita a análise da conformidade com vistas às especificações contidas, no termo de referência do Edital.

14.2.1 Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os produtos fornecidos estão em desacordo com a proposta, fora de especificação ou incompletos, após a notificação por escrito à contratada serão interrompidos os prazos de recebimento e suspenso o pagamento, até que sanada a situação;

14.2.2 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço, nem ético-profissional pela perfeita entrega do objeto pactuado, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou por este instrumento;

14.2.3 Se houver recusa do objeto, no todo ou em parte, a EMPRESA FORNECEDORA deverá proceder à substituição, sem qualquer ônus para o Município dentro de prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;

14.2.4 A empresa fornecedora efetuará a qualquer tempo e sem ônus para o Município, a substituição de todo material que apresentar imperfeições, defeito de fabricação/produção, qualquer irregularidade ou divergência com as especificações constantes no Termo de Referência do Edital, ainda que constatados depois do recebimento e/ou pagamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - EMBALAGEM E TRANSPORTE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES).

15.1 O método de embalagem deverá ser tal que garanta a proteção adequada ao fornecimento durante o transporte.

15.2 O proponente será responsável por qualquer dano ou perda, resultante de embalagem inadequada, insuficiente ou feita sem os devidos cuidados.

15.3 Deverá acompanhar cada embalagem, devidamente protegida, lista indicando seu conteúdo, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo para consumo.

15.3.1 Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes), deverão ser transportados em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C, embalagem primário secundária, a embalagem primária deve ser a vácuo, atóxica, transparente e resistente, termo soldada, contendo apenas uma peça, deve estar intacta, sem perfurações. O produto deverá ser entregue em caixa plástica limpa, retornável, no rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto da carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIFE, SIE/SIDASC todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



embalagem, data de fabricação, o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 (trinta) dias antes da data de entrega e contendo o prazo de validade.

15.4 Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) deverão ser transportados em caminhão frigorífico, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como a qualidade da carne. O **veículo de transporte deve ser caminhão tipo baú, isotérmico, com registros de controle de temperatura. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar com uniforme limpo e apresentável, proteção para cabelos (touca ou boné) no momento da entrega para a unidade.**

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

16.1 O acompanhamento da execução desta ATA ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, mediante nomeação de servidor especialmente designado para este fim, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93;

16.2 Os servidores designados anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução desta ATA, sendo-lhe assegurada à prerrogativa de:

- I. Fiscalizar e atestar a recebimento/entrega dos produtos, com a emissão de relatórios de aprovação e declaração de compatibilidade com as condições estabelecidas no Edital;
- II. Comunicar eventuais falhas no recebimento/entrega dos produtos, cabendo à CONTRATADA/FORNECEDORA adotar as providências necessárias;
- III. Garantir à CONTRATADA/FORNECEDORA toda e qualquer informação sobre ocorrências ou fatos relevantes relacionados com o recebimento/entrega dos produtos;
- IV. Emitir pareceres em todos os atos da Administração relativos à execução da ATA, em especial aplicações de sanções e alterações do mesmo.

16.3 A fiscalização exercida pela CONTRATANTE não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da CONTRATADA/FORNECEDORA pela completa e perfeita execução do objeto contratual;

16.4 As nutricionistas, servidoras do Município de Navegantes, procederão ao acompanhamento de entrega dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) para averiguação da qualidade, quantidade e condições de entrega nas unidades.

16.5 Os integrantes do C.A.E (Conselho Alimentação Escolar) poderão acompanhar a entrega dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) para averiguação da qualidade, quantidade e condições de entrega nas Unidades.

16.6 Os órgãos e/ou Departamentos de fiscalização do Município de Navegantes, poderão a qualquer momento realizar visitas técnicas às instalações do contratado/fornecedor, inclusive às instalações do depósito ou preposto, caso a(s) empresa(s) que não for sediada(s) no Estado de Santa Catarina.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DAS PENALIDADES

17.1 O não fornecimento/entrega dos produtos no prazo assinalado, importará na aplicação à CONTRATADA/FORNECEDORA de multa diária na ordem de 0,5%

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



(meio por cento) sobre o valor da ATA, limitada a 20% (vinte por cento) do valor contratual;

17.2 À CONTRATADA/FORNECEDORA, se recusar a fornecer/entregar ao MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC dentro do prazo de validade da proposta, será aplicada multa de 20% (vinte por cento) do valor total da ATA, bem como a aplicação das penalidades previstas no artigo 87 da lei 8.666/93;

17.3 Confiada a contratação à proponente vencedora e não satisfeitas as exigências técnicas e/ou comerciais dos compromissos assumidos, será aplicada a multa de 20% (vinte por cento) do valor total da ATA, bem como a aplicação das penalidades previstas no artigo 87 da lei 8.666/93;

17.4 A inexecução parcial ou total da ATA importará à CONTRATADA/FORNECEDORA as penalidades previstas no artigo 87 da 8.666/93, bem como a multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da ATA;

17.5 À CONTRATADA/FORNECEDORA será aplicada a multa de 20% (vinte por cento) do valor total da ATA no caso de descumprimento de qualquer outra obrigação a ela imposta no presente ajuste;

17.6 A entrega de produtos de baixa qualidade, de procedências duvidosas, ou divergentes do apresentado na proposta, ensejará rescisão contratual e aplicação das respectivas sanções legais, editalícias e contratuais;

17.7 Será propiciada ampla defesa à CONTRATADA/FORNECEDORA, antes da imposição das penalidades elencadas nesta ATA;

17.8 As eventuais multas aplicadas por força do disposto nos subitens precedentes não terão caráter compensatório, mas simplesmente moratório e, portanto, não eximem a CONTRATADA/FORNECEDORA da reparação de possíveis danos, perdas ou prejuízos que os seus atos venham a acarretar, nem impedem a declaração da rescisão do pacto em apreço;

17.9 Os valores pertinentes às multas aplicadas serão descontados dos créditos a que a CONTRATADA/FORNECEDORA tiver direito sejam decorrentes desta ou de qualquer outra ATA seu com o Município de Navegantes/SC, ou cobrados judicialmente;

17.10 A licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações previstas no Art. 7º da Lei 10.520/2002, inclusive não apresentar amostra/certificados ou apresentá-los em desacordo com o descrito no edital (quando for o caso), ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) Multa de 15% a 20% sobre o valor estimado do (s) item (s) prejudicado (s) pela conduta do licitante;

b) Em caso de reincidência poderá ser aberto o procedimento administrativo para Impedir de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Navegantes, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA RESCISÃO

18.1 A inexecução total ou parcial deste Contrato, além de ocasionar a aplicação das penalidades elencadas nos termos do edital e do artigo 77 da lei 8.666/93,

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



ensejará também a sua rescisão, conforme diretrizes contidas no Art. 78 e seguintes da Lei nº 8.666/93;

18.2 A rescisão da ATA poderá se dar sob quaisquer das formas delineadas no art. 79 da Lei nº 8.666/93;

18.3 Se a rescisão da avença se der por qualquer das causas previstas nos incisos I a XI e XVIII do art. 78 da Lei nº 8.666/93, a CONTRATADA/FORNECEDORA sujeitar-se-á, ainda, ao pagamento de multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor da ATA.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1 A CONTRATADA/FORNECEDORA assume integral responsabilidade pelos danos que causar ao MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC ou a terceiros, por si ou seus sucessores e representantes, na execução da ATA, isentando o município de toda e qualquer reclamação que possa surgir em decorrência do mesmo;

19.2 Compete ao Município de Navegantes/SC à gestão da presente ATA;

19.3 Aplicar-se-á, subsidiariamente, ao presente ATA, o disposto no Edital de Licitação e seus Anexos;

19.4 Aplicam-se a esta ATA as disposições das Leis nº 10.520/2002 e 8.666/1993, e suas posteriores modificações, que regulamentam as licitações e contratações promovidas pela Administração Pública.

19.5 Os casos omissos serão decididos e resolvidos pelo pregoeiro e equipe de apoio em conformidade com as disposições constantes na (s) Lei (s) nº 8.666/93 e nº 10520/02 citada no preâmbulo do Edital, e dos princípios gerais de direito público.

CLÁUSULA DECIMA VIGÉSIMA - DA TOLERÂNCIA

20.1 Se qualquer das partes contratantes, em benefício da outra, permitir, mesmo por omissões, a inobservância, no todo ou em parte, de qualquer dos produtos e condições desta ATA e/ou de seus Anexos, tal fato não poderá liberar, desonerar ou, de qualquer forma, afetar ou prejudicar esses mesmos itens e condições, os quais permanecerão inalterados, como se nenhuma tolerância houvesse ocorrido.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DO FORO

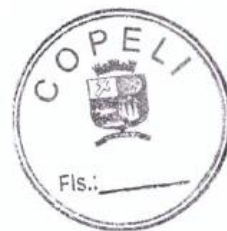
21.1 As partes contratantes elegem o Foro desta Comarca de Navegantes/SC, para dirimir todas e quaisquer controvérsias oriundas desta ATA, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem às partes, **MUNICÍPIO** e **CONTRATADA/FORNECEDORA**, de pleno acordo em 03 (três) vias.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



Navegantes, XX de XXXX de 2021.

EM BRANCO

MARIA LUISA RANGHETTI
SECRETÁRIA ADJUNTA DE EDUCAÇÃO

EM BRANCO

CONTRATADO (A)
CNPJ:XX.XXX.XXX/XXXX-XX

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ N° 83.102.855/0001-50



ANEXO VI
MINUTA DE CONTRATO
CONTRATO PMN – N° XXX/2021

CONTRATO DE COMPRA E VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES), QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE NAVEGANTES E A EMPRESA

O MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, Estado de Santa Catarina, com sede a Rua João Emílio nº 100, Bairro Centro, em Navegantes/SC, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob nº 83.102.855/0001-50, neste ato representado pelo Excelentíssimo Prefeito Municipal de Navegantes, Sr. Libardoni Lauro Claudino Fronza e pela Secretária Adjunta de Educação, Sra. Maria Luísa Ranghetti, nomeada pela Portaria nº 19/2021 de 01 de janeiro de 2021, que este subscreve, de ora em diante denominado simplesmente de **MUNICÍPIO**, e, de outro lado, e a empresa _____, com sede na cidade de _____, Estado de _____, na Rua _____, nº _____ - Bairro _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, neste ato representado pelo senhor _____, portador do CPF nº _____, que também subscreve, doravante denominada de CONTRATADA/FORNECEDORA, têm entre si justo e contratado o que segue:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 Constitui objeto deste contrato, **REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES) PARA COMPOSIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, PARA O ANO LETIVO DE 2021, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES/SC.**, Conforme Pregão Presencial para Registro de Preços nº 29/2021 PMN, a que corresponde este pacto, assim especificados:

Item	Quantidade	Unid.	Marca	Descrição	Preço Unit. Máximo	Preço Total
1	35.000,00	KILO		CORTES CONGELADOS DE COXAS E SOBRECOXAS DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE Descrição do produto: coxas e sobrecoxas de frango congeladas IQF (Individually Quick Frozen), não devendo apresentar ossos, pele e o dorso da ave. Deverá apresentar coloração e odor característico, não amolecido, nem pegajoso. Isento de coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. Deve estar dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no RIISPOA (Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de origem	17,55	614250,00

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



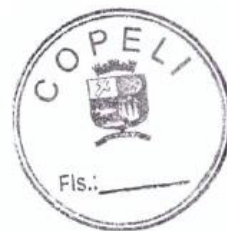
			<p>animal). O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Características organolépticas: Aspecto próprio. Cor própria, sem manchas pardas ou esverdeadas. Cheiro e sabor próprios. Embalagem primária: Deve estar intacta, bem vedada, com sistema abre e fecha "tipo zip lock", atóxica, transparente e resistente. Em pacotes com pesos de 1 kg. Embalagem íntegra, sem furos e sem acúmulos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SISBI-POA e/ou SIF e/ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob nº ____/____ ou SIE / CIDASC sob nº ____/____; Identificação completa do produto. Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; Peso líquido; Condições de armazenamento. Data de fabricação: Máximo de 30 dias da data de entrega. Prazo de validade: no mínimo 8 meses a partir da data de fabricação. Entrega em cada Unidade Escolar (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>		
2	20.000,00	KILO	<p>ACÉM BOVINO TIPO ISCAS Características Técnicas: acém bovino corte tipo iscas, obtido a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso. Isento de excesso de gordura, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca e esbranquiçada). A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá</p>	36,28	725600,00

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas"

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



				conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Deve conter no máximo 7 % de gordura total. Embalagem primária: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, a vácuo, atóxica, transparente, resistente, termo selada, contendo peso líquido de 1 kg. Deve constar peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Deve estar intacta. Deverá conter o carimbo oficial SISBI-POA e/ou SIF e/ou SIE e indicação de expressão. Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº--/-----/ rótulo reg. Na SAR/CIDASC/GEIMP-SC nº-----/-----/. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: Máximo de 30 dias da data de entrega. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses da data de entrega. Entrega em cada Unidade Escolar. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)		
3	30.000,00	KILO		MÚSCULO BOVINO MOÍDO Características Técnicas: Músculo bovino moído, obtido a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso. Isento de excesso de gordura, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca e esbranquiçada). A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Deve conter no máximo 7 % de gordura total. Embalagem primária: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, a vácuo, atóxica, transparente, resistente, termo selada, contendo peso líquido de 1 kg. Deve constar peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Deve estar intacta. Deverá conter o carimbo oficial SISBI-POA	30,30	909000,00

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



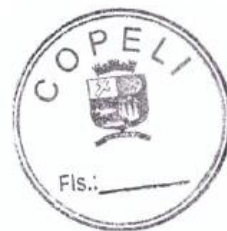
			e/ou SIF e/ou SIE e indicação de expressão. Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----/ rótulo reg. Na SAR/CIDASC/GEIMP-SC nº-----/-----/. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: Máximo de 30 dias da data de entrega. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses da data de entrega. Entrega em cada Unidade Escolar. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)		
4	15.500,00	KILO	PEITO DE FRANGO MOÍDO Características técnicas: Peito de frango sem pele e sem osso moído, manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca). Ter no máximo 10% de gorduras totais. A matéria prima a ser utilizada, deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, etc. Deve apresentar no máximo 3% de aponeuroses. Embalagem primária: Deverá apresentar peso líquido de 1 kg. A embalagem primária deve ser a vácuo, atóxica, transparente e resistente, termo selada. Deve estar intacta, sem perfurações. No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto da carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SISBI-POA e/ou SIF e/ou SIE e indicação de expressão. Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----/ rótulo reg. Na SAR/CIDASC/GEIMP-SC nº-----/-----/. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. Entrega	20,12	311860,00

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



				em cada Unidade Escolar. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)		
5	35.000,00	KILO		PEITO DE FRANGO SEM PELE SEM OSSO Descrição do produto: corte tipo filezinho (sossami), congelados IQF (Individually Quick Frozen), manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a portaria nº. 210, de 10/11/1998, decreto 30.691 de 29/03/52, RIISPOA - MA. Instrução normativa nº. 22, de 24/11/2005, resolução nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, portaria nº. 368. De 04/09/97. Embalagem primária: o pacote de peito de frango sem osso congelado deverá apresentar peso líquido de 1 kg. A embalagem primária deve estar intacta, bem vedada, com sistema abre e fecha "tipo zip lock", atóxica, transparente e resistente, termo selada. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (instrução normativa nº. 22, de 24/11/2005, do M.A.A.), no rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte do frango), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SISBI-POA e/ou SIF e/ou SIE e indicação da expressão: registro no ministério da agricultura SIF/ DIPOA sob nº. ____/____ ou SIE/CIDASC sob nº ____/____. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. Entrega em cada Unidade Escolar. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA	15,23	533050,00

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas"

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



				PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR).		
6	15.000,00	KILO		PERNIL SUÍNO EM CUBOS Características técnicas: Carne suína de pernil em cubos congelada. Sem cartilagens e nervos, de coloração rosada característica. Isento de excesso de gordura, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 5%. A carne deverá estar firme e com odor característico e agradável. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca e esbranquiçada). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve ser em cubos uniformes com pesagem de 15 a 25g por cubo. O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. De conter no máximo 15 % de gorduras totais. Embalagem primária: Deve estar intacta, acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, a vácuo, termo selado, contendo peso líquido de 1 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (instrução normativa nº. 22, de 24/11/2005, do M.A.A.), no rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte do suíno), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SISBI-POA e/ou SIF e/ou SIE e indicação da expressão: registro no ministério da agricultura SIF/ DIPOA sob nº. ____/____ ou SIE/CIDASC sob nº ____/____. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: Máximo de 30 dias da data de entrega. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses da data de entrega. Entrega em cada Unidade Escolar. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)	30,50	457500,00
Total						3.551.260,00

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



1.2 O presente contrato, assim como a Licitação da qual decorreu, não obriga o Município de Navegantes/SC a adquirir todos os produtos de acordo com as qualidades e/ou quantidades acima indicadas, sendo solicitados de acordo com as necessidades do Município, conforme consta no edital de Pregão Presencial para Registro de Preço nº 29/2021 PMN.

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS DOCUMENTOS

2.1 Para todos os efeitos legais, para melhor caracterização da execução, bem como, para definir procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas, integram este Contrato, como se nele estivessem transcritos, com todos os seus Anexos, os seguintes documentos:

- a) Edital de Pregão para Registro de Preço nº 29/2021 – PMN e seus Anexos;
- b) Proposta de Preço da CONTRATADA/FORNECEDORA;
- c) Ata de Reunião de Julgamento de Proposta;
- d) Ata de Registro de Preços.

2.2 Os documentos referidos no presente item são considerados suficientes para, em complemento a este Contrato, definir a sua extensão e, desta forma, reger a execução do objeto contratado.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO LOCAL E PRAZO DO FORNECIMENTO / ENTREGA DOS PRODUTOS.

3.1 Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes), objetos do presente, deverão ser fornecidos/entregues semanalmente pela CONTRATADA, por meio próprio com transporte adequado diretamente nas Unidades Escolares do Município em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compras.

3.2 O fornecimento dos itens será de forma parcelada e a forma de execução será direta, de acordo com as necessidades do município de Navegantes/SC.

CLÁUSULA QUARTA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

4.1 O presente contrato terá vigência a partir de sua assinatura por 12 (doze) meses, vedada sua prorrogação;

4.2 Os produtos que não forem adquiridos/fornecidos deverão ser desconsiderados caso não haja termo aditivo ao contrato. Neste caso não há obrigatoriedade da aquisição dos produtos pelo Município de Navegantes/SC, não podendo se falar em perdas e danos.

CLÁUSULA QUINTA - DA PUBLICAÇÃO DO CONTRATO

5.1 O extrato do Presente Contrato será publicado no Diário Oficial dos Municípios, conforme o disposto no art. 61, no parágrafo único, da Lei n. 8.666/1993 e divulgada no portal da internet www.navegantes.sc.gov.br/licitacao

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



CLÁUSULA SEXTA - DO VALOR

6.1 O preço para a execução do objeto deste contrato, é o apresentado na proposta da CONTRATADA/FORNECEDORA, devidamente aprovado pelo MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC, tendo o seu valor especificado na Relação de Itens, Anexo VIII;

6.2 O preço retro referido é final, não se admitindo qualquer acréscimo, estando incluídos no mesmo todas as despesas e custos, diretos e indiretos, como também os lucros da CONTRATADA/FORNECEDORA;

6.3 A recomposição dos preços unitários em razão de desequilíbrio econômico-financeiro do Contrato somente poderá ser dada se a sua ocorrência não era previsível no momento da contratação, e se houver a efetiva comprovação do aumento pela CONTRATADA/FORNECEDORA (requerimento, planilha de custos e documentação de suporte);

6.4 Durante a vigência do Contrato, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas, nas situações previstas na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado;

6.5 Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar o Contrato e iniciar outro processo licitatório;

6.6 Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente contratado será convocado para a devida alteração do valor registrado no Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

7.1 O pagamento será efetuado da seguinte forma: em 30 (trinta) dias após o fornecimento/entrega dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes), mediante a apresentação da Nota Fiscal/fatura e respectiva liquidação, acompanhada de relatório do fornecimento/entrega dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes), emitido pela Secretaria competente, devidamente atestada pelo responsável do setor requerente e, observado o cumprimento integral das disposições contidas no Contrato;

7.2 O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO EM 30 (TRINTA) DIAS DE ACORDO COM O FORNECIMENTO/ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES);

7.3 E recaindo o dia de pagamento no sábado, domingo ou feriado, o pagamento será efetuado no primeiro dia útil subsequente ao mesmo;

7.4 O pagamento será efetuado diretamente a CONTRATADA/FORNECEDORA, através de seu representante legal, preposto ou procurador, previamente credenciado pela Contratada, perante esta Administração Pública Municipal;

7.5 Todos os produtos deverão atender a todas as características estabelecidas no Contrato;

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



7.6 Uma vez estando comprovada a adequação do objeto nos termos contratuais, confirmando-se os produtos fornecidos/entregues, serão recebidos definitivamente, mediante assinatura do responsável, na Nota Fiscal;

7.7 Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social - INSS e o FGTS – CRF e CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas);

7.8 NÃO HAVERÁ SOB-HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO;

7.9 A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela própria CONTRATADA/FORNECEDORA, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ com que foi cadastrado no sistema eletrônico, constante ainda da Nota de Empenho e do Contrato, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outro CNPJ, mesmo de filiais ou da matriz;

7.10 A Licitante vencedora deverá emitir a nota fiscal com o CNPJ conforme os dados constantes na Autorização do Fornecimento enviada pela Secretaria Solicitante contendo detalhamento dos itens, quantidades, valores unitários e totais, deve conter nº da Autorização de Fornecimento (AF) ou empenho e dados bancários para pagamento, conforme Instrução Normativa SGC 001.2020.

CLÁUSULA OITAVA - DAS RESPONSABILIDADES

8.1 A CONTRATADA/FORNECEDORA é responsável, direta e exclusivamente, pela execução deste Contrato e, conseqüentemente, responde, civil e criminalmente, por todos os danos e prejuízos que, na execução dele, venha, direta ou indiretamente, a provocar ou causar para o MUNICÍPIO ou para terceiros, independentemente da fiscalização exercida pelo MUNICÍPIO;

8.2 A CONTRATADA/FORNECEDORA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, nos termos do artigo 71 da lei nº 8.666/93;

8.3. As contribuições sociais e os danos contra terceiros são de responsabilidade da CONTRATADA/FORNECEDORA;

8.4 A CONTRATADA/FORNECEDORA fica, única e exclusivamente, responsável por todos e quaisquer encargos decorrentes do presente contrato, tais como impostos, taxas, contribuições fiscais e parafiscais, emolumentos, ônus ou encargos de qualquer natureza; enfim, por todas as obrigações e responsabilidades decorrentes do fornecimento/entrega dos produtos, por mais especiais que sejam e mesmo que não expressas no presente contrato, eximindo o Município de Navegantes de toda e qualquer responsabilidade e/ou obrigação, posto que considerada incluída no cômputo do valor do presente contrato;

8.5 Fica expressamente vedada a cessão ou qualquer outra forma de transferência do presente contrato e das obrigações dele decorrentes, mesmo que parcialmente, considerando-se, o presente, de caráter personalíssimo.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

9.1 São obrigações do MUNICÍPIO:

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



- a) fiscalizar e controlar a qualidade/quantidade dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) fornecidos/entregues.
- b) efetuar o pagamento dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) fornecidos/entregues, na época de sua exigibilidade.
- 9.2 Rejeitar os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) fornecidos/entregues que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações;
- 9.3 Aplicar à(s) licitante(s) vencedora(s) as sanções administrativas previstas na legislação vigente.
- 9.4 Observar para que sejam mantidas, durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação da licitante contratada exigidas no edital, incluindo o cumprimento das obrigações e encargos sociais e trabalhistas pela contratada.
- 9.5 Notificar a contratada, por escrito, da ocorrência de eventuais imperfeições nos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) fornecidos/entregues, fixando prazo para a sua correção.
- 9.6 Aplicar à Contratada as penalidades regulamentares e contratuais.
- 9.7 Emitir Autorização de Fornecimento para a contratada.
- 9.8 O Município não será responsável por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas à legislação trabalhista, tributárias ou securitárias decorrentes da execução do contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente, à CONTRATADA/FORNECEDORA.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA / FORNECEDORA

10.1 Constituem obrigações da CONTRATADA/FORNECEDORA:

- a) providenciar, no prazo máximo de 24(vinte e quatro) horas, o saneamento de qualquer irregularidade;
- b) manter, durante o contrato, todas as exigências contidas na Ordem de Compras bem como no Edital;
- c) manter, durante todo o prazo do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação (art. 55, XIII da lei 8.666/93);
- d) corrigir, reparar, remover e substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas e em conformidade com o previsto no art. 69 da lei 8.666/93.
- e) responder por todos os ônus e obrigações concernentes às Legislações Fiscais, Previdenciárias, trabalhista e Comercial, inclusive os que forem decorrentes de acidente de trabalho.
- f) responder financeiramente, sem prejuízo de quaisquer medidas que possa ser adotada por danos causados a União, Estado, Município ou a terceiros, em razão de execução dos serviços.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



- g) Disponibilizar número de telefones, fax, e-mails ou outro meio hábil para comunicação pelo Município de Navegantes/SC e Secretarias Solicitantes, para efetivação dos pedidos durante o período contratual.
- h) Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes), deverão ser fornecidos/entregues em perfeitas condições de consumo.
- i) Assumir os gastos e despesas que se fizerem necessários para cumprimento do objeto deste Termo de Referência, inclusive o frete para transporte dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes).
- O veículo de transporte deve ter carroceria fechada e isotérmica. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade.
- j) Executar diretamente o fornecimento, inclusive a garantia, sem transferência de responsabilidade ou subcontratação,
- k) Cumprir rigorosamente o prazo de entrega e de vigência da validade previsto no contrato;
- l) Responder por todo e qualquer prejuízo causado a CONTRATANTE, decorrentes de suas atividades e da desobediência nas cláusulas contratuais, legislação e atinente à entrega do produto em questão;
- m) Manter durante a execução do Contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- n) O proponente será responsável por qualquer dano ou perda, resultante de transporte inadequado ou feita sem os devidos cuidados.
- o) Os custos da substituição dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) rejeitados correrão exclusivamente à conta da CONTRATADA/FORNECEDORA.
- p) A CONTRATADA/FORNECEDORA deverá disponibilizar para fornecimento/entrega, veículos específicos para transporte de alimentos, em boas condições de higiene e limpeza.
- q) As embalagens devem estar íntegras, limpas. Os alimentos não devem estar em contato com embalagens não sanitárias (jornais, papelão/papel reciclado), conforme a Legislação vigente.
- r) A data da fabricação e validade do produto deverão estar em local visível na embalagem do produto.
- s) Caso a(s) licitante(s) vencedora(s) do certame esteja(m) domiciliadas ou sediadas fora do Estado de Santa Catarina, deverão comprovar que possuem depósito ou entreposto de Carnes localizados dentro do Estado Catarinense, comprovando através da apresentação do SIF/SIE, Alvará de Localização em conjunto com Alvará e/ou Certidão de Vigilância Sanitária, e que esteja o mesmo devidamente fiscalizado pelo órgão competente, no momento de assinatura do Contrato.**
- t) Apresentar Licença de Transporte Liberada pelo Serviço de Vigilância Sanitária do Município de Origem, ou seja, do Município onde o Veículo é Licenciado, para fins de assinatura de Contrato e Adjudicação dos Itens.**
- u) Caso a(s) licitante(s) vencedora(s) do certame esteja(m) domiciliadas ou sediadas fora do Estado de Santa Catarina, deverão comprovar que possuem**

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



depósito ou entreposto de Carnes localizados dentro do Estado Catarinense, comprovando através da apresentação do SIF/SIE, Alvará de Localização em conjunto com Alvará e/ou Certidão de Vigilância Sanitária, e que esteja o mesmo devidamente fiscalizado pelo órgão competente, no momento de assinatura do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS CLÁUSULAS CONTRATUAIS

11.1 Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) fornecidos/entregues de forma irregular deverão ser substituídos às expensas da empresa vencedora.

11.2 A empresa será responsável por eventuais danos causados ao Município de Navegantes/SC, provenientes de negligência, imperícia e/ou imprudência por seus empregados, ou aos gêneros alimentícios perecíveis (carnes), eventualmente em desacordo com a qualidade, quantidade e/ou prazo de fornecimento.

11.3 Toda e qualquer despesa relativa à aquisição dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) correrá às expensas do licitante vencedor, sendo sua obrigação fornecer/entregar os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) em perfeitas condições de consumo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA GARANTIA TÉCNICA E REPARAÇÕES DOS PRODUTOS

12.1 Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes), deverão estar dentro do prazo de validade mínima de acordo com a descrição de cada item cotado, contados a partir da data de entrega nas Unidades Escolares. Durante o período de validade, o fornecedor deverá garantir o fornecimento para normalização de quaisquer problemas, que não sejam atribuídos a uso inadequado, sem ônus para a Secretaria Municipal de Educação e Administração Pública.

12.2 A(s) empresa(s) vencedora(s) dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) será (ão) responsável (eis) pela substituição, troca ou reposição gêneros alimentícios perecíveis (carnes), porventura entregues e fornecidos incompatíveis com as especificações do edital, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

12.3 Não serão aceitos gêneros alimentícios perecíveis (carnes), com validade vencida ou com data de fabricação defasada que comprometa a sua utilização.

12.4 Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes), bem como suas embalagens deverão estar comprovadamente dentro das especificações das normas técnicas vigentes PERTINENTES A CADA ITEM, em conformidade com o INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia), normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8078/90) e de acordo com a Legislação Sanitária Vigente, carimbo Oficial do SIF, SIE/CIDASC, indicação da Expressão: Registro no Ministério da Agricultura, Portarias, Resoluções, Instruções Normativas e Decretos vigentes, além de conter tabela de informação Nutricional assinada pelo responsável Técnico com Registro no CRMV, Certificado de Inspeção do Estabelecimento do Produtor conforme descrito nas especificações dos itens a serem cotados.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



12.5 Os itens considerados inadequados ou não atenderem às exigibilidades, deverão ser recompostos e o pagamento de toda a parcela ficará suspenso até sua regularização de forma integral.

12.5.1 - Entende-se por produto inadequado (s) aquele que apresentar: inferior qualidade, fora das especificações exigidas no edital.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

13.1 O recebimento do objeto dar-se-á conforme o disposto no artigo 73, inciso II e seus parágrafos, da lei nº 8.666/93.

13.2 O objeto contratado será recebido:

a) Provisoriamente, imediatamente após efetuada a entrega, para efeito de posterior verificação, proferida pelo fiscal do contrato, da conformidade com as especificações;

b) Definitivamente, em 10 (dez) dias, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação do fiscal do contrato, feita a análise da conformidade com vistas às especificações contidas, no termo de referência do Edital.

13.2.1 Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os produtos fornecidos estão em desacordo com a proposta, fora de especificação ou incompletos, após a notificação por escrito à contratada serão interrompidos os prazos de recebimento e suspenso o pagamento, até que sanada a situação;

13.2.2 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço, nem ético-profissional pela perfeita entrega do objeto pactuado, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou por este instrumento;

13.2.3 Se houver recusa do objeto, no todo ou em parte, a EMPRESA FORNECEDORA deverá proceder à substituição, sem qualquer ônus para o Município dentro de prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;

13.2.4 A empresa fornecedora efetuará a qualquer tempo e sem ônus para o Município, a substituição de todo material que apresentar imperfeições, defeito de fabricação/produção, qualquer irregularidade ou divergência com as especificações constantes no Termo de Referência do Edital, ainda que constatados depois do recebimento e/ou pagamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - EMBALAGEM E TRANSPORTE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES).

14.1 O método de embalagem deverá ser tal que garanta a proteção adequada ao fornecimento durante o transporte.

14.2 O proponente será responsável por qualquer dano ou perda, resultante de embalagem inadequada, insuficiente ou feita sem os devidos cuidados.

14.3 Deverá acompanhar cada embalagem, devidamente protegida, lista indicando seu conteúdo, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo para consumo.

14.3.1 Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes), deverão ser transportados em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C, embalagem primário

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



secundária, a embalagem primária deve ser a vácuo, atóxica, transparente e resistente, termo soldada, contendo apenas uma peça, deve estar intacta, sem perfurações. O produto deverá ser entregue em caixa plástica limpa, retornável, no rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto da carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIFE, SIE/SIDASC todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem, data de fabricação, o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 (trinta) dias antes da data de entrega e contendo o prazo de validade

14.4 Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) deverão ser transportados em caminhão frigorífico, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como a qualidade da carne. **O veículo de transporte deve ser caminhão tipo baú, isotérmico, com registros de controle de temperatura. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar com uniforme limpo e apresentável, proteção para cabelos (touca ou boné) no momento da entrega para a unidade.**

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

15.1 O acompanhamento da execução deste Contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, mediante nomeação de servidor especialmente designado para este fim, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93;

15.2 Os servidores designados anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução deste contrato, sendo-lhe assegurada a prerrogativa de:

- I. Fiscalizar e atestar a recebimento/entrega dos produtos, com a emissão de relatórios de aprovação e declaração de compatibilidade com as condições estabelecidas no Edital;
- II. Comunicar eventuais falhas no recebimento/entrega dos produtos, cabendo à CONTRATADA/FORNECEDORA adotar as providências necessárias;
- III. Garantir à CONTRATADA/FORNECEDORA toda e qualquer informação sobre ocorrências ou fatos relevantes relacionados com o recebimento/entrega dos produtos;
- IV. Emitir pareceres em todos os atos da Administração relativos à execução do contrato, em especial aplicações de sanções e alterações do mesmo.

15.3 A fiscalização exercida pela CONTRATANTE não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da CONTRATADA/FORNECEDORA pela completa e perfeita execução do objeto contratual;

15.4 As nutricionistas, servidoras do Município de Navegantes, procederão ao acompanhamento de entrega dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) para averiguação da qualidade, quantidade e condições de entrega nas unidades.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



15.5 Os integrantes do C.A.E (Conselho Alimentação Escolar) poderão acompanhar a entrega dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) para averiguação da qualidade, quantidade e condições de entrega nas Unidades.

15.6 Os órgãos e/ou Departamentos de fiscalização do Município de Navegantes, poderão a qualquer momento realizar visitas técnicas às instalações do contratado/fornecedor, inclusive às instalações do depósito ou preposto, caso a(s) empresa(s) que não for sediada(s) no Estado de Santa Catarina.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS PENALIDADES

16.1 O não fornecimento/entrega dos produtos devidamente no prazo assinalado, importará na aplicação à CONTRATADA/FORNECEDORA de multa diária na ordem de 0,5% (meio por cento) sobre o valor do Contrato, limitada a 20% (vinte por cento) do valor contratual;

16.2 À CONTRATADA/FORNECEDORA, se recusar a fornecer/entregar os produtos ao MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC dentro do prazo de validade da proposta, será aplicada multa de 20% (vinte por cento) do (s) valor total do Contrato, bem como a aplicação das penalidades previstas no artigo 87 da lei 8.666/93;

16.3 Confiada a contratação à proponente vencedora e não satisfeitas as exigências técnicas e/ou comerciais dos compromissos assumidos, será aplicada a multa de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato, bem como a aplicação das penalidades previstas no artigo 87 da lei 8.666/93;

16.4 A inexecução parcial ou total do Contrato importará à CONTRATADA/FORNECEDORA as penalidades previstas no artigo 87 da 8.666/93, bem como a multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato.

16.5 À CONTRATADA/FORNECEDORA será aplicada a multa de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato no caso de descumprimento de qualquer outra obrigação à ela imposta no presente ajuste;

16.6 A entrega de produtos de baixa qualidade, de procedências duvidosas, ou divergentes do apresentado na proposta, ensejará rescisão contratual e aplicação das respectivas sanções legais, editalícias e contratuais;

16.7 Será propiciada ampla defesa à CONTRATADA/FORNECEDORA, antes da imposição das penalidades elencadas neste Contrato;

16.8 As eventuais multas aplicadas por força do disposto nos subitens precedentes não terão caráter compensatório, mas simplesmente moratório e, portanto, não eximem a CONTRATADA/FORNECEDORA da reparação de possíveis danos, perdas ou prejuízos que os seus atos venham a acarretar, nem impedem a declaração da rescisão do pacto em apreço;

16.9 Os valores pertinentes às multas aplicadas serão descontados dos créditos a que a CONTRATADA/FORNECEDORA tiver direito sejam decorrentes destas ou de qualquer outro contrato seu com o município, ou cobrados judicialmente;

16.10 A licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações previstas no Art. 7º da Lei 10.520/2002, inclusive não apresentar amostra/certificados ou apresentá-los em desacordo com o descrito no edital (quando for o caso), ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



- a) Multa de 15% a 20% sobre o valor estimado do (s) item (s) prejudicado (s) pela conduta do licitante;
- b) Em caso de reincidência poderá ser aberto o procedimento administrativo para Impedir de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Navegantes, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO REAJUSTE E ALTERAÇÕES

17.1 Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para apresentação das propostas;

17.2 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da CONTRATADA/PRESTADORA DE SERVIÇOS, os preços contratados poderão sofrer reajustes após o interregno de um ano, aplicando-se o índice INPC exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade;

17.3 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art.65 da Lei nº8666 de 1993;

17.4 A CONTRATADA é obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões que fizeram necessários até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor atualizado do Contrato;

17.5 As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor atualizado do contrato.

OBS: Somente será possível a realização de aditivo contratual nos termos do art.65 §1º da Lei nº8666/93 dentro do prazo de vigência do contrato de fornecimento.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA RESCISÃO

18.1 A inexecução total ou parcial deste Contrato, além de ocasionar a aplicação das penalidades elencadas nos termos do edital e do artigo 77 da lei 8.666/93, ensejará também a sua rescisão, conforme diretrizes contidas no Art. 78 e seguintes da Lei nº 8.666/93;

18.2 A rescisão do Contrato poderá se dar sob quaisquer das formas delineadas no art. 79 da Lei nº 8.666/93;

18.3 Se a rescisão da avença se der por qualquer das causas previstas nos incisos I a XI e XVIII do art. 78 da Lei nº 8.666/93, a CONTRATADA/FORNECEDORA sujeitar-se-á, ainda, ao pagamento de multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

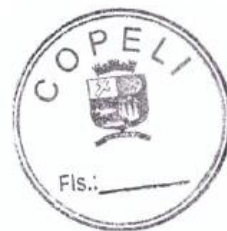
19.1 A CONTRATADA/FORNECEDORA assume integral responsabilidade pelos danos que causar ao MUNICÍPIO ou a terceiros, por si ou seus sucessores e representantes, na execução do contrato, isentando o município de toda e qualquer reclamação que possa surgir em decorrência do mesmo;

19.2 Compete ao Município de Navegantes/SC à gestão do presente contrato;

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



19.3 Aplicar-se-á, subsidiariamente, ao presente contrato, o disposto no Edital de Licitação e seus Anexos;

19.4 Aplicam-se a este Contrato as disposições das Leis nº 10.520/2002 e 8.666/1993, e suas posteriores modificações, que regulamentam as licitações e contratações promovidas pela Administração Pública.

19.5 Os casos omissos serão decididos e resolvidos pelo pregoeiro e equipe de apoio em conformidade com as disposições constantes na (s) Lei (s) nº 8.666/93 e nº 10520/02 citada no preâmbulo do Edital, e dos princípios gerais de direito público.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DA TOLERÂNCIA

20.1 Se qualquer das partes contratantes, em benefício da outra, permitir, mesmo por omissões, a inobservância, no todo ou em parte, de qualquer dos produtos e condições deste Contrato e/ou de seus Anexos, tal fato não poderá liberar, desonerar ou, de qualquer forma, afetar ou prejudicar esses mesmos itens e condições, os quais permanecerão inalterados, como se nenhuma tolerância houvesse ocorrido.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DO FORO

21.1 As partes contratantes elegem o Foro desta Comarca de Navegantes, para dirimir todas e quaisquer controvérsias oriundas deste Contrato, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem às partes, **MUNICÍPIO** e **CONTRATADA/FORNECEDORA**, de pleno acordo com o disposto neste instrumento, assinam-no na presença de duas testemunhas em 03 (três) vias de igual teor e forma.

Navegantes, xx de xxxxxx de 2021.

EM BRANCO

EM BRANCO

LIBARDONI LAURO CLAUDINO FRONZA
Prefeito Municipal de Navegantes

MARIA LUÍSA RANGHETTI
Secretária Adjunta de Educação

EM BRANCO

CONTRATADO
CNPJ:

Testemunhas:

EM BRANCO

EM BRANCO

XXXXXXXXXX
CPF

XXXXXXXXXX
CPF

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



ANEXO VII
TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES) PARA COMPOSIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, PARA O ANO LETIVO DE 2021, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES/SC.

2. ESPECIFICAÇÕES/QUANTIDADES/VALORES:

Item Quantidade Unid. Descrição abaixo:

Item	Quantidade	Unid.	Marca	Descrição	Preço Unit. Máximo	Preço Total
1	35.000,00	KILO		CORTES CONGELADOS DE COXAS E SOBRECOCAS DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE Descrição do produto: coxas e sobrecoxas de frango congeladas IQF (Individually Quick Frozen), não devendo apresentar ossos, pele e o dorso da ave. Deverá apresentar coloração e odor característico, não amolecido, nem pegajoso. Isento de coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. Deve estar dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no RIISPOA (Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de origem animal). O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Características organolépticas: Aspecto próprio. Cor própria, sem manchas pardas ou esverdeadas. Cheiro e sabor próprios. Embalagem primária: Deve estar intacta, bem vedada, com sistema abre e fecha "tipo zip lock", atóxica, transparente e resistente. Em pacotes com pesos de 1 kg. Embalagem íntegra, sem furos e sem acúmulos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SISBI-POA e/ou SIF e/ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA sob nº ____/____ ou SIE / CIDASC sob nº ____/____; Identificação completa do produto. Data de fabricação, prazo de validade e prazo	17,55	614250,00

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas"



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



				máximo para consumo; Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; Peso líquido; Condições de armazenamento. Data de fabricação: Máximo de 30 dias da data de entrega. Prazo de validade: no mínimo 8 meses a partir da data de fabricação. Entrega em cada Unidade Escolar (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)		
2	20.000,00	KILO		ACÉM BOVINO TIPO ISCAS Características Técnicas: acém bovino corte tipo iscas, obtido a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso. Isento de excesso de gordura, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca e esbranquiçada). A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Deve conter no máximo 7 % de gordura total. Embalagem primária: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, a vácuo, atóxica, transparente, resistente, termo selada, contendo peso líquido de 1 kg. Deve constar peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Deve estar intacta. Deverá conter o carimbo oficial SISBI-POA e/ou SIF e/ou SIE e indicação de expressão. Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº--/--/-----/ rótulo reg. Na SAR/CIDASC/GEIMP-SC nº-----/-----/. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: Máximo de 30 dias da data de entrega. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses da data de entrega. Entrega em cada Unidade Escolar. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV,	36,28	725600,00

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



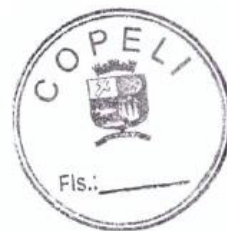
				CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)		
3	30.000,00	KILO		MÚSCULO BOVINO MOÍDO Características Técnicas: Músculo bovino moído, obtido a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso. Isento de excesso de gordura, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca e esbranquiçada). A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Deve conter no máximo 7 % de gordura total. Embalagem primária: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, a vácuo, atóxica, transparente, resistente, termo selada, contendo peso líquido de 1 kg. Deve constar peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Deve estar intacta. Deverá conter o carimbo oficial SISBI-POA e/ou SIF e/ou SIE e indicação de expressão. Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº----/-----/ rótulo reg. Na SAR/CIDASC/GEIMP-SC nº-----/-----/. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: Máximo de 30 dias da data de entrega. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses da data de entrega. Entrega em cada Unidade Escolar. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)	30,30	909000,00
4	15.500,00	KILO		PEITO DE FRANGO MOÍDO Características técnicas: Peito de frango sem pele e sem osso moído, manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar sinais	20,12	311860,00

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



			<p>característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca). Ter no máximo 10% de gorduras totais. A matéria prima a ser utilizada, deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, etc. Deve apresentar no máximo 3% de aponeuroses. Embalagem primária: Deverá apresentar peso líquido de 1 kg. A embalagem primária deve ser a vácuo, atóxica, transparente e resistente, termo selada. Deve estar intacta, sem perfurações. No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto da carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SISBI-POA e/ou SIF e/ou SIE e indicação de expressão. Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº--/--/-----/ rótulo reg. Na SAR/CIDASC/GEIMP-SC nº-----/-----/. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. Entrega em cada Unidade Escolar. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>		
5	35.000,00	KILO	<p>PEITO DE FRANGO SEM PELE SEM OSSO Descrição do produto: corte tipo filezinho (sassami), congelados IQF (Individually Quick Frozen), manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a portaria nº. 210, de 10/11/1998, decreto 30.691 de 29/03/52, RIISPOA - MA. Instrução normativa nº. 22, de 24/11/2005, resolução nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, portaria nº. 368. De 04/09/97. Embalagem primária: o pacote de peito de frango sem osso congelado deverá apresentar peso líquido de 1 kg. A embalagem primária deve estar intacta, bem vedada, com sistema abre</p>	15,23	533050,00

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



				e fecha "tipo zip lock", atóxica, transparente e resistente, termo selada. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (instrução normativa nº. 22, de 24/11/2005, do M.A.A.), no rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte do frango), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SISBI-POA e/ou SIF e/ou SIE e indicação da expressão: registro no ministério da agricultura SIF/ DIPOA sob nº. ____/____ ou SIE/CIDASC sob nº ____/____. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. Entrega em cada Unidade Escolar. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR).		
6	15.000,00	KILO		PERNIL SUÍNO EM CUBOS Características técnicas: Carne suína de pernil em cubos congelada. Sem cartilagens e nervos, de coloração rosada característica. Isento de excesso de gordura, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 5%. A carne deverá estar firme e com odor característico e agradável. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca e esbranquiçada). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve ser em cubos uniformes com pesagem de 15 a 25g por cubo. O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. De conter no máximo 15 % de gorduras totais. Embalagem primária: Deve estar intacta, acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, a vácuo, termo selado, contendo peso líquido de 1 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente	30,50	457500,00

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas"

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



				(instrução normativa nº. 22, de 24/11/2005, do M.A.A.), no rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte do suíno), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SISBI-POA e/ou SIF e/ou SIE e indicação da expressão: registro no ministério da agricultura SIF/ DIPOA sob nº. ____/____ ou SIE/CIDASC sob nº ____/____. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: Máximo de 30 dias da data de entrega. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses da data de entrega. Entrega em cada Unidade Escolar. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)		
Total						3.551.260,00

3. DA JUSTIFICATIVA

O presente tem por finalidade justificar a realização de Processo Licitatório visando a futura aquisição de Gêneros Alimentícios perecíveis (Carnes) para composição da Alimentação Escolar da Rede Municipal de Ensino de Navegantes, durante o ano letivo de 2021.

As refeições oferecidas em nossas Unidades e Centros Educacionais tem por finalidade o atendimento integral das necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo desta forma, para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar, além de promover a formação de hábitos alimentares saudáveis, que tendem a serem adquiridos na infância e seguidos durante o decorrer da vida.

Os alimentos de origem animal constituem grandes fontes de cálcio e proteínas, que são nutrientes essenciais para o crescimento das crianças e fortalecimentos dos adolescentes.

Esses alimentos foram selecionados exclusivamente pelas nutricionistas orientadas pelo PNAE (Plano Nacional da Alimentação Escolar), deste município, visando garantir uma variedade de todos os Gêneros Alimentícios que compõem a alimentação escolar.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



Cumpre-nos informar que, foi utilizado como parâmetro para compor a média do preço, o menor valor entre os pesquisados, de acordo com a IN Nº 01/2020 SLTI/MP.

Solicitamos a realização do referido Processo Licitatório para a aquisição supracitada, permitindo assim, o seguimento integral do Programa da Alimentação Escolar no ano de 2021.

4. DO LOCAL E PRAZO, RECEBIMENTO DO FORNECIMENTO/ENTREGA DOS PRODUTOS.

4.1 Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes), objetos do presente, deverão ser fornecidos/entregues semanalmente pela CONTRATADA, por meio próprio com transporte adequado diretamente nas Unidades Escolares do Município em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compras.

4.2 O fornecimento dos itens será de forma parcelada e a forma de execução será direta, de acordo com as necessidades do município de Navegantes/SC.

5. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

5.1 O presente contrato terá vigência a partir de sua assinatura por 12 (doze) meses, vedada sua prorrogação;

5.2 Os produtos que não forem adquiridos/fornecidos deverão ser desconsiderados caso não haja termo aditivo ao contrato. Neste caso não há obrigatoriedade da aquisição dos produtos pelo Município de Navegantes/SC, não podendo se falar em perdas e danos.

6. DO VALOR

6.1 O preço para a execução do objeto do Contrato, é o apresentado na proposta da CONTRATADA/FORNECEDORA, devidamente aprovado pelo MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC, tendo o seu valor especificado na Relação de Itens, Anexo VIII;

6.2 O preço retro referido é final, não se admitindo qualquer acréscimo, estando incluídos no mesmo todas as despesas e custos, diretos e indiretos, como também os lucros da CONTRATADA/FORNECEDORA;

6.3 A recomposição dos preços unitários em razão de desequilíbrio econômico-financeiro do Contrato somente poderá ser dada se a sua ocorrência não era previsível no momento da contratação, e se houver a efetiva comprovação do aumento pela CONTRATADA/FORNECEDORA (requerimento, planilha de custos e documentação de suporte);

6.4 Durante a vigência do Contrato, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas, nas situações previstas na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado;

6.5 Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar o Contrato e iniciar outro processo licitatório;

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



6.6 Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado para a devida alteração do valor registrado no Contrato.

7. DAS CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

7.1 O pagamento será efetuado da seguinte forma: em 30 (trinta) dias após o fornecimento/entrega dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes), mediante a apresentação da Nota Fiscal/fatura e respectiva liquidação, acompanhada de relatório do fornecimento/entrega dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes), emitido pela Secretaria competente, devidamente atestada pelo responsável do setor requerente e, observado o cumprimento integral das disposições contidas no Contrato;

7.2 O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO EM 30 (TRINTA) DIAS DE ACORDO COM O FORNECIMENTO/ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES);

7.3 E recaindo o dia de pagamento no sábado, domingo ou feriado, o pagamento será efetuado no primeiro dia útil subsequente ao mesmo;

7.4 O pagamento será efetuado diretamente a CONTRATADA/FORNECEDORA, através de seu representante legal, preposto ou procurador, previamente credenciado pela Contratada, perante esta Administração Pública Municipal;

7.5 Todos os produtos deverão atender a todas as características estabelecidas no Contrato;

7.6 Uma vez estando comprovada a adequação do objeto nos termos contratuais, confirmando-se os produtos fornecidos/entregues, serão recebidos definitivamente, mediante assinatura do responsável, na Nota Fiscal;

7.7 Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social - INSS e o FGTS – CRF e CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas);

7.8 NÃO HAVERÁ SOB-HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO;

7.9 A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela própria CONTRATADA/FORNECEDORA, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ com que foi cadastrado no sistema eletrônico, constante ainda da Nota de Empenho e do Contrato, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outro CNPJ, mesmo de filiais ou da matriz;

7.10 A Licitante vencedora deverá emitir a nota fiscal com o CNPJ conforme os dados constantes na Autorização do Fornecimento enviada pela Secretaria Solicitante contendo detalhamento dos itens, quantidades, valores unitários e totais, deve conter nº da Autorização de Fornecimento (AF) ou empenho e dados bancários para pagamento, conforme Instrução Normativa SGC 001.2020.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



8. DAS RESPONSABILIDADES

8.1 A CONTRATADA/FORNECEDORA é responsável, direta e exclusivamente, pela execução do Contrato e, conseqüentemente, responde, civil e criminalmente, por todos os danos e prejuízos que, na execução dele, venha, direta ou indiretamente, a provocar ou causar para o MUNICÍPIO ou para terceiros, independentemente da fiscalização exercida pelo MUNICÍPIO;

8.2 A CONTRATADA/FORNECEDORA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, nos termos do artigo 71 da lei nº 8.666/93;

8.3. As contribuições sociais e os danos contra terceiros são de responsabilidade da CONTRATADA/FORNECEDORA;

8.4 A CONTRATADA/FORNECEDORA fica, única e exclusivamente, responsável por todos e quaisquer encargos decorrentes do Contrato, tais como impostos, taxas, contribuições fiscais e parafiscais, emolumentos, ônus ou encargos de qualquer natureza; enfim, por todas as obrigações e responsabilidades decorrentes do fornecimento/entrega dos produtos, por mais especiais que sejam e mesmo que não expressas no contrato, eximindo o Município de Navegantes de toda e qualquer responsabilidade e/ou obrigação, posto que considerada incluída no cômputo do valor do contrato;

8.5 Fica expressamente vedada a cessão ou qualquer outra forma de transferência do contrato e das obrigações dele decorrentes, mesmo que parcialmente, considerando-se, o presente, de caráter personalíssimo.

9. DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

9.1 São obrigações do MUNICÍPIO:

a) fiscalizar e controlar a qualidade/quantidade dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) fornecidos/entregues.

b) efetuar o pagamento dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) fornecidos/entregues, na época de sua exigibilidade.

9.2 Rejeitar os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) fornecidos/entregues que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações;

9.3 Aplicar à(s) licitante(s) vencedora(s) as sanções administrativas previstas na legislação vigente.

9.4 Observar para que sejam mantidas, durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação da licitante contratada exigidas no edital, incluindo o cumprimento das obrigações e encargos sociais e trabalhistas pela contratada.

9.5 Notificar a contratada, por escrito, da ocorrência de eventuais imperfeições nos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) fornecidos/entregues, fixando prazo para a sua correção.

9.6 Aplicar à Contratada as penalidades regulamentares e contratuais.

9.7 Emitir Autorização de Fornecimento para a contratada.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



9.8 O Município não será responsável por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas à legislação trabalhista, tributárias ou securitárias decorrentes da execução do contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente, à CONTRATADA/FORNECEDORA.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA/FORNECEDORA

10.1 Constituem obrigações da CONTRATADA/FORNECEDORA:

- a) providenciar, no prazo máximo de 24(vinte e quatro) horas, o saneamento de qualquer irregularidade;
 - b) manter, durante o contrato, todas as exigências contidas na Ordem de Compras bem como no Edital;
 - c) manter, durante todo o prazo do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação (art. 55, XIII da lei 8.666/93);
 - d) corrigir, reparar, remover e substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas e em conformidade com o previsto no art. 69 da lei 8.666/93.
 - e) responder por todos os ônus e obrigações concernentes às Legislações Fiscais, Previdenciárias, trabalhista e Comercial, inclusive os que forem decorrentes de acidente de trabalho.
 - f) responder financeiramente, sem prejuízo de quaisquer medidas que possa ser adotada por danos causados a União, Estado, Município ou a terceiros, em razão de execução dos serviços.
 - g) Disponibilizar número de telefones, fax, e-mails ou outro meio hábil para comunicação pelo Município de Navegantes/SC e Secretarias Solicitantes, para efetivação dos pedidos durante o período contratual.
 - h) Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes), deverão ser fornecidos/entregues em perfeitas condições de consumo.
 - i) Assumir os gastos e despesas que se fizerem necessários para cumprimento do objeto deste Termo de Referência, inclusive o frete para transporte dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes).
- O veículo de transporte deve ter carroceria fechada e isotérmica. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade.
- j) Executar diretamente o fornecimento, inclusive a garantia, sem transferência de responsabilidade ou subcontratação,
 - k) Cumprir rigorosamente o prazo de entrega e de vigência da validade previsto no contrato;
 - l) Responder por todo e qualquer prejuízo causado a CONTRATANTE, decorrentes de suas atividades e da desobediência nas cláusulas contratuais, legislação e atinente à entrega do produto em questão;
 - m) Manter durante a execução do Contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



- n) O proponente será responsável por qualquer dano ou perda, resultante de transporte inadequado ou feita sem os devidos cuidados.
- o) Os custos da substituição dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) rejeitados correrão exclusivamente à conta da CONTRATADA/FORNECEDORA.
- p) A CONTRATADA/FORNECEDORA deverá disponibilizar para fornecimento/entrega, veículos específicos para transporte de alimentos, em boas condições de higiene e limpeza.
- q) As embalagens devem estar íntegras, limpas. Os alimentos não devem estar em contato com embalagens não sanitárias (jornais, papelão/papel reciclado), conforme a Legislação vigente.
- r) A data da fabricação e validade do produto deverão estar em local visível na embalagem do produto.
- s) Caso a(s) licitante(s) vencedora(s) do certame esteja(m) domiciliadas ou sediadas fora do Estado de Santa Catarina, deverão comprovar que possuem depósito ou entreposto de Carnes localizados dentro do Estado Catarinense, comprovando através da apresentação do SIF/SIE, Alvará de Localização em conjunto com Alvará e/ou Certidão de Vigilância Sanitária, e que esteja o mesmo devidamente fiscalizado pelo órgão competente, no momento de assinatura do Contrato.**
- t) Apresentar Licença de Transporte Liberada pelo Serviço de Vigilância Sanitária do Município de Origem, ou seja, do Município onde o Veículo é Licenciado, para fins de assinatura de Contrato e Adjudicação dos Itens.**
- u) Caso a(s) licitante(s) vencedora(s) do certame esteja(m) domiciliadas ou sediadas fora do Estado de Santa Catarina, deverão comprovar que possuem depósito ou entreposto de Carnes localizados dentro do Estado Catarinense, comprovando através da apresentação do SIF/SIE, Alvará de Localização em conjunto com Alvará e/ou Certidão de Vigilância Sanitária, e que esteja o mesmo devidamente fiscalizado pelo órgão competente, no momento de assinatura do Contrato.**

11. DAS CLÁUSULAS CONTRATUAIS

11.1 Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) fornecidos/entregues de forma irregular deverão ser substituídos às expensas da empresa vencedora.

11.2 A empresa será responsável por eventuais danos causados ao Município de Navegantes/SC, provenientes de negligência, imperícia e/ou imprudência por seus empregados, ou aos gêneros alimentícios perecíveis (carnes), eventualmente em desacordo com a qualidade, quantidade e/ou prazo de fornecimento.

11.3 Toda e qualquer despesa relativa à aquisição dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) correrá às expensas do licitante vencedor, sendo sua obrigação fornecer/entregar os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) em perfeitas condições de consumo.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



12. DA GARANTIA TÉCNICA/VALIDADE E REPARAÇÕES DOS PRODUTOS.

12.1 Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes), deverão estar dentro do prazo de validade mínima de acordo com a descrição de cada item cotado, contados a partir da data de entrega nas Unidades Escolares. Durante o período de validade, o fornecedor deverá garantir o fornecimento para normalização de quaisquer problemas, que não sejam atribuídos a uso inadequado, sem ônus para a Secretaria Municipal de Educação e Administração Pública.

12.2 A(s) empresa(s) vencedora(s) dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) será (ão) responsável (eis) pela substituição, troca ou reposição gêneros alimentícios perecíveis (carnes), porventura entregues e fornecidos incompatíveis com as especificações do edital, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

12.3 Não serão aceitos gêneros alimentícios perecíveis (carnes), com validade vencida ou com data de fabricação defasada que comprometa a sua utilização.

12.4 Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes), bem como suas embalagens deverão estar comprovadamente dentro das especificações das normas técnicas vigentes PERTINENTES A CADA ITEM, em conformidade com o INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia), normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) quando aplicáveis, Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8078/90) e de acordo com a Legislação Sanitária Vigente, carimbo Oficial do SIF, SIE/CIDASC, indicação da Expressão: Registro no Ministério da Agricultura, Portarias, Resoluções, Instruções Normativas e Decretos vigentes, além de conter tabela de informação Nutricional assinada pelo responsável Técnico com Registro no CRMV, Certificado de Inspeção do Estabelecimento do Produtor conforme descrito nas especificações dos itens a serem cotados.

12.5 Os itens considerados inadequados ou não atenderem às exigibilidades, deverão ser recompostos e o pagamento de toda a parcela ficará suspenso até sua regularização de forma integral.

12.5.1 - Entende-se por produto inadequado (s) aquele que apresentar: inferior qualidade, fora das especificações exigidas no edital.

13. DO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

13.1 O recebimento do objeto dar-se-á conforme o disposto no artigo 73, inciso II e seus parágrafos, da lei nº 8.666/93.

13.2 O objeto contratado será recebido:

a) Provisoriamente, imediatamente após efetuada a entrega, para efeito de posterior verificação, proferida pelo fiscal do contrato, da conformidade com as especificações;

b) Definitivamente, em 10 (dez) dias, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação do fiscal do contrato, feita a análise da conformidade com vistas às especificações contidas, no termo de referência do Edital.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



13.2.1 Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os produtos fornecidos estão em desacordo com a proposta, fora de especificação ou incompletos, após a notificação por escrito à contratada serão interrompidos os prazos de recebimento e suspenso o pagamento, até que sanada a situação;

13.2.2 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço, nem ético-profissional pela perfeita entrega do objeto pactuado, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou por este instrumento;

13.2.3 Se houver recusa do objeto, no todo ou em parte, a EMPRESA FORNECEDORA deverá proceder à substituição, sem qualquer ônus para o Município dentro de prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;

13.2.4 A empresa fornecedora efetuará a qualquer tempo e sem ônus para o Município, a substituição de todo material que apresentar imperfeições, defeito de fabricação/produção, qualquer irregularidade ou divergência com as especificações constantes no Termo de Referência do Edital, ainda que constatados depois do recebimento e/ou pagamento.

14. EMBALAGEM E TRANSPORTE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES).

14.1 O método de embalagem deverá ser tal que garanta a proteção adequada ao fornecimento durante o transporte.

14.2 O proponente será responsável por qualquer dano ou perda, resultante de embalagem inadequada, insuficiente ou feita sem os devidos cuidados.

14.3 Deverá acompanhar cada embalagem, devidamente protegida, lista indicando seu conteúdo, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo para consumo.

14.3.1 Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes), deverão ser transportados em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°C, embalagem primária secundária, a embalagem primária deve ser a vácuo, atóxica, transparente e resistente, termo soldada, contendo apenas uma peça, deve estar intacta, sem perfurações. O produto deverá ser entregue em caixa plástica limpa, retornável, no rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto da carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIFE, SIE/SIDASC todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem, data de fabricação, o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 (trinta) dias antes da data de entrega e contendo o prazo de validade.

14.4 Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) deverão ser transportados em caminhão frigorífico, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como a qualidade da carne. **O veículo de transporte deve ser caminhão tipo baú, isotérmico, com registros de controle de temperatura. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar com uniforme limpo e**

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



apresentável, proteção para cabelos (touca ou boné) no momento da entrega para a unidade.

15. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

15.1 O acompanhamento da execução do Contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, mediante nomeação de servidor especialmente designado para este fim, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93;

15.2 Os servidores designados anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, sendo-lhe assegurada a prerrogativa de:

- I. Fiscalizar e atestar a recebimento/entrega dos produtos, com a emissão de relatórios de aprovação e declaração de compatibilidade com as condições estabelecidas no Edital;
- II. Comunicar eventuais falhas no recebimento/entrega dos produtos, cabendo à CONTRATADA/FORNECEDORA adotar as providências necessárias;
- III. Garantir à CONTRATADA/FORNECEDORA toda e qualquer informação sobre ocorrências ou fatos relevantes relacionados com o recebimento/entrega dos produtos;
- IV. Emitir pareceres em todos os atos da Administração relativos à execução do contrato, em especial aplicações de sanções e alterações do mesmo.

15.3 A fiscalização exercida pela CONTRATANTE não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da CONTRATADA/FORNECEDORA pela completa e perfeita execução do objeto contratual;

15.4 As nutricionistas, servidoras do Município de Navegantes, procederão ao acompanhamento de entrega dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) para averiguação da qualidade, quantidade e condições de entrega nas unidades.

15.5 Os integrantes do C.A.E (Conselho Alimentação Escolar) poderão acompanhar a entrega dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) para averiguação da qualidade, quantidade e condições de entrega nas Unidades.

15.6 Os órgãos e/ou Departamentos de fiscalização do Município de Navegantes, poderão a qualquer momento realizar visitas técnicas às instalações do contratado/fornecedor, inclusive às instalações do depósito ou preposto, caso a(s) empresa(s) que não for sediada(s) no Estado de Santa Catarina.

16. DAS PENALIDADES

16.1 O não fornecimento/entrega dos produtos devidamente no prazo assinalado, importará na aplicação à CONTRATADA/FORNECEDORA de multa diária na ordem de 0,5% (meio por cento) sobre o valor do Contrato, limitada a 20% (vinte por cento) do valor contratual;

16.2 À CONTRATADA/FORNECEDORA, se recusar a fornecer/entregar os produtos ao MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC dentro do prazo de validade da proposta, será aplicada multa de 20% (vinte por cento) do (s) valor total do Contrato, bem como a aplicação das penalidades previstas no artigo 87 da lei 8.666/93;

16.3 Confiada a contratação à proponente vencedora e não satisfeitas as exigências técnicas e/ou comerciais dos compromissos assumidos, será aplicada a multa de

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



20% (vinte por cento) do valor total do Contrato, bem como a aplicação das penalidades previstas no artigo 87 da lei 8.666/93;

16.4 A inexecução parcial ou total do Contrato importará à CONTRATADA/FORNECEDORA as penalidades previstas no artigo 87 da 8.666/93, bem como a multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato.

16.5 À CONTRATADA/FORNECEDORA será aplicada a multa de 20% (vinte por cento) do valor total do Contrato no caso de descumprimento de qualquer outra obrigação à ela imposta no presente ajuste;

16.6 A entrega de produtos de baixa qualidade, de procedências duvidosas, ou divergentes do apresentado na proposta, ensejará rescisão contratual e aplicação das respectivas sanções legais, editalícias e contratuais;

16.7 Será propiciada ampla defesa à CONTRATADA/FORNECEDORA, antes da imposição das penalidades elencadas no Contrato;

16.8 As eventuais multas aplicadas por força do disposto nos subitens precedentes não terão caráter compensatório, mas simplesmente moratório e, portanto, não eximem a CONTRATADA/FORNECEDORA da reparação de possíveis danos, perdas ou prejuízos que os seus atos venham a acarretar, nem impedem a declaração da rescisão do pacto em apreço;

16.9 Os valores pertinentes às multas aplicadas serão descontados dos créditos a que a CONTRATADA/FORNECEDORA tiver direito sejam decorrente destas ou de qualquer outro contrato seu com o município, ou cobrados judicialmente;

16.10 A licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações previstas no Art. 7º da Lei 10.520/2002, inclusive não apresentar amostra/certificados ou apresentá-los em desacordo com o descrito no edital (quando for o caso), ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) Multa de 15% a 20% sobre o valor estimado do (s) item (s) prejudicado (s) pela conduta do licitante;

b) Em caso de reincidência poderá ser aberto o procedimento administrativo para Impedir de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Navegantes, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

17. DA RESCISÃO

17.1 A inexecução total ou parcial deste Contrato, além de ocasionar a aplicação das penalidades elencadas nos termos do edital e do artigo 77 da lei 8.666/93, ensejará também a sua rescisão, conforme diretrizes contidas no Art. 78 e seguintes da Lei nº 8.666/93;

17.2 A rescisão do Contrato poderá se dar sob quaisquer das formas delineadas no art. 79 da Lei nº 8.666/93;

17.3 Se a rescisão da avença se der por qualquer das causas previstas nos incisos I a XI e XVIII do art. 78 da Lei nº 8.666/93, a CONTRATADA/FORNECEDORA sujeitar-se-á, ainda, ao pagamento de multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 A CONTRATADA/FORNECEDORA assume integral responsabilidade pelos danos que causar ao MUNICÍPIO ou a terceiros, por si ou seus sucessores e representantes, na execução do contrato, isentando o município de toda e qualquer reclamação que possa surgir em decorrência do mesmo;

18.2 Compete ao Município de Navegantes/SC à gestão do presente contrato;

18.3 Aplicar-se-á, subsidiariamente, ao presente contrato, o disposto no Edital de Licitação e seus Anexos;

18.4 Aplicam-se a este Contrato as disposições das Leis nº 10.520/2002 e 8.666/1993, e suas posteriores modificações, que regulamentam as licitações e contratações promovidas pela Administração Pública.

18.5 Os casos omissos serão decididos e resolvidos pelos membros da Comissão de Licitação em conformidade com as disposições constantes na (s) Lei (s) nº 8.666/93 e nº 10520/02 citada no preâmbulo do Edital, e dos princípios gerais de direito público.

19 DAS AMOSTRAS

19.1 A proponente declarada vencedora **DEVERÁ** apresentar **NO ATO** do certame amostras de todos os itens, conforme DECRETO nº 114, de 06 de julho de 2018:

“Art. 1º A Entrega e análise das amostras das licitações do Município de Navegantes acontecerão no mesmo dia da correspondente licitação, ocorrendo exceções em casos especiais.”

19.2 A proponente deverá apresentar as amostras dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes), conforme a especificação das embalagens de compra. Exemplo: 01 pacote com 1 kg de peito de frango, etc.

19.3 As amostras serão analisadas pelas nutricionistas responsáveis pela execução do PNAE, podendo ser acompanhada por membros do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) do município de Navegantes.

19.4 As amostras do proponente deverão estar em conformidade com as especificações dos itens constantes do edital e atender a 100% (cem por cento) do item cotado, sob pena de inabilitação. Serão avaliadas as especificações, características sensoriais (cor, odor, textura e sabor). Quando necessário, as amostras serão submetidas a processos de preparo e cocção a fim de avaliar as características organolépticas e rendimento do produto em questão, verificando se estão aptas a serem fornecidas ao público em questão.

19.5 A solicitação das amostras visa assegurar a qualidade dos alimentos perecíveis (carnes) cotados e a pronta verificação de adequação do item cotado com as especificações exigidas no edital, permanecendo em poder do município para conferência com os pedidos realizados.

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
CNPJ Nº 83.102.855/0001-50



19.6 PARA TODOS OS ITENS – AS EMPRESAS LICITANTES DEVERÃO APRESENTAR JUNTO COM AS AMOSTRAS: AS FICHAS TÉCNICAS DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES) COTADOS, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL “FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR”.

19.7 A licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações previstas no Art. 7º da Lei 10.520/2002, inclusive não apresentar amostra ou apresentá-la em desacordo com o descrito no edital, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Multa de 15% a 20% sobre o valor estimado do (s) item (s) prejudicado (s) pela conduta do licitante;
- b) Em caso de reincidência poderá ser aberto o procedimento administrativo para Impedir de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Navegantes, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

À vista das informações contidas nestes autos e com observância às normas vigentes, **APROVO** o presente Termo de Referência e **AUTORIZO** a realização do procedimento licitatório.

Navegantes, 15 de abril de 2021.

MARIA LUISA RANGHETTI
SECRETÁRIA ADJUNTA DE EDUCAÇÃO

Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio nº 100 – Fone: (47) 3342 9500
Centro – 88.370-446 – Navegantes – SC

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 29/2021 - PR

Processo Administrativo: 29/2021
Data do Processo Adm.: 23/03/2021
Processo de Licitação: 29/2021
Data do Processo: 23/03/2021

Folha: 1/8

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
1	35000,000	KILO	CORTES CONGELADOS DE COXAS E SOBRECOXAS DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE Descrição do produto: coxas e sobrecoxas de frango congeladas IQF (Individually Quick Frozen), não devendo apresentar ossos, pele e o dorso da ave. Deverá apresentar coloração e odor característico, não amolecido, nem pegajoso. Isento de coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. Deve estar dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no RIISPOA (Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de origem animal). O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Características organolépticas: Aspecto próprio. Cor própria, sem manchas pardas ou esverdeadas. Cheiro e sabor próprios. Embalagem primária: Deve estar intacta, bem vedada, com sistema abre e fecha "tipo zip lock", atóxica, transparente e resistente. Em pacotes com pesos de 1 kg. Embalagem íntegra, sem furos e sem acúmulos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SISBI-POA e/ou SIF e/ou SIE e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF / DIPOA		17,5500	614.250,0000

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 29/2021 - PR

Processo Administrativo: 29/2021
Data do Processo Adm.: 23/03/2021
Processo de Licitação: 29/2021
Data do Processo: 23/03/2021

Folha: 2/8

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			sob nº ____/____ ou SIE / CIDASC sob nº ____/____; Identificação completa do produto. Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; Peso líquido; Condições de armazenamento. Data de fabricação: Máximo de 30 dias da data de entrega. Prazo de validade: no mínimo 8 meses a partir da data de fabricação. Entrega em cada Unidade Escolar (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR) (588348)			
2	20000,000	KILO	ACÉM BOVINO TIPO ISCAS Características Técnicas: acém bovino corte tipo iscas, obtido a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso. Isento de excesso de gordura, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca e esbranquiçada). A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Deve conter no máximo 7 % de gordura total. Embalagem primária: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, a vácuo, atóxica, transparente, resistente, termo selada, contendo peso líquido de 1 kg. Deve constar peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Deve estar intacta. Deverá conter o carimbo		36,2800	725.600,0000

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 29/2021 - PR

Processo Administrativo: 29/2021
Data do Processo Adm.: 23/03/2021
Processo de Licitação: 29/2021
Data do Processo: 23/03/2021

Folha: 3/8

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			oficial SISBI-POA e/ou SIF e/ou SIE e indicação de expressão. Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº----/-----/ rótulo reg. Na SAR/CIDASC/GEIMP-SC nº-----/-----/. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: Máximo de 30 dias da data de entrega. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses da data de entrega. Entrega em cada Unidade Escolar. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR) (588349)			
3	30000,000 KILO		MÚSCULO BOVINO MOÍDO Características Técnicas: Músculo bovino moído, obtido a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso. Isento de excesso de gordura, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca e esbranquiçada). A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Deve conter no máximo 7 % de gordura total. Embalagem primária: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, a vácuo, atóxica, transparente, resistente, termo selada, contendo peso líquido de 1kg. Deve constar peso, data de		30,3000	909.000,0000

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 29/2021 - PR

Processo Administrativo: 29/2021
Data do Processo Adm.: 23/03/2021
Processo de Licitação: 29/2021
Data do Processo: 23/03/2021

Folha: 4/8

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Deve estar intacta. Deverá conter o carimbo oficial SISBI-POA e/ou SIF e/ou SIE e indicação de expressão. Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº----/-----/ rótulo reg. Na SAR/CIDASC/GEIMP-SC nº-----/-----/. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: Máximo de 30 dias da data de entrega. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses da data de entrega. Entrega em cada Unidade Escolar. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR) (588350)			
4	15500,000 KILO		PEITO DE FRANGO MOÍDO Características técnicas: Peito de frango sem pele e sem osso moído, manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca). Ter no máximo 10% de gorduras totais. A matéria prima a ser utilizada, deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, etc. Deve apresentar no máximo 3% de aponeuroses. Embalagem primária: Deverá apresentar peso líquido de 1 kg. A embalagem primária deve ser a vácuo, atóxica, transparente e resistente, termo selada. Deve estar intacta, sem perfurações. No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome		20,1200	311.860,0000

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 29/2021 - PR

Processo Administrativo: 29/2021
Data do Processo Adm.: 23/03/2021
Processo de Licitação: 29/2021
Data do Processo: 23/03/2021

Folha: 5/8

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto da carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SISBI-POA e/ou SIF e/ou SIE e indicação de expressão. Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº----/-----/rótulo reg. Na SAR/CIDASC/GEIMP-SC nº----/--/-----/. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. Entrega em cada Unidade Escolar. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR) (588351)			
5	35000,000	KILO	PEITO DE FRANGO SEM PELE SEM OSSO		15,2300	533.050,0000
			Descrição do produto: corte tipo filezinho (sassami), congelados IQF (Individually Quick Frozen), manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a portaria nº. 210, de 10/11/1998, decreto 30.691 de 29/03/52, RIISPOA - MA. Instrução normativa nº. 22, de 24/11/2005, resolução nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, portaria nº. 368. De 04/09/97. Embalagem primária: o pacote de peito de frango sem osso congelado deverá apresentar peso líquido			

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 29/2021 - PR

Processo Administrativo: 29/2021
Data do Processo Adm.: 23/03/2021
Processo de Licitação: 29/2021
Data do Processo: 23/03/2021

Folha: 6/8

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			<p>de 1 kg. A embalagem primária deve estar intacta, bem vedada, com sistema abre e fecha "tipo zip lock", atóxica, transparente e resistente, termo selada. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (instrução normativa n°. 22, de 24/11/2005, do M.A. A.), no rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte do frango), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SISBI-POA e/ou SIF e/ou SIE e indicação da expressão: registro no ministério da agricultura SIF/ DIPOA sob n°. ____/____ ou SIE/CIDASC sob n°____/____. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. Entrega em cada Unidade Escolar. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR). (588352)</p>			
6	15000,000	KILO	PERNIL SUÍNO EM CUBOS Características técnicas: Carne suína de pernil em cubos congelada. Sem cartilagens e nervos, de coloração rosada característica. Isento de excesso de gordura, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo		30,5000	457.500,0000

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 29/2021 - PR

Processo Administrativo: 29/2021
Data do Processo Adm.: 23/03/2021
Processo de Licitação: 29/2021
Data do Processo: 23/03/2021

Folha: 7/8

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
			<p>5%. A carne deverá estar firme e com odor característico e agradável. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca e esbranquiçada). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deve ser em cubos uniformes com pesagem de 15 a 25g por cubo. O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. De conter no máximo 15 % de gorduras totais. Embalagem primária: Deve estar intacta, acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, a vácuo, termo selado, contendo peso líquido de 1 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (instrução normativa nº. 22, de 24/11/2005, do M.A. A.), no rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte do suíno), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SISBI-POA e/ou SIF e/ou SIE e indicação da expressão: registro no ministério da agricultura SIF/ DIPOA sob nº. ____/____ ou SIE/CIDASC sob nº____/____. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável. Data de fabricação: Máximo de 30 dias da data de entrega. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses da data de entrega. Entrega em cada Unidade Escolar. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO</p>			

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

CNPJ: 83.102.855/0001-50 Telefone: 47342-9500
RUA JOAO EMILIO, 100
C.E.P.: 88375-000 - Navegantes - SC

PREGÃO PRESENCIAL
Nr.: 29/2021 - PR

Processo Administrativo: 29/2021
Data do Processo Adm.: 23/03/2021
Processo de Licitação: 29/2021
Data do Processo: 23/03/2021

Folha: 8/8

ANEXO VIII
RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid	Especificação	Marca	Preço Unit. Máximo	Total Preço Máximo
ESTABELECIMENTO PRODUTOR) (588353)						
(Valores expressos em Reais R\$)					Total Máximo Geral:	3.551.260,0000