



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



DETERMINO À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO QUE, INSTAURE PROCESSO PRÓPRIO, NOS TERMOS DAS LEIS FEDERAIS N.º 8.666/93, N.º 10520/02, LEI COMPLEMENTAR 123/06, DECRETO 56/2009 E SUAS ALTERAÇÕES, PARA:

REGISTRO DE PREÇO VISANDO A AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES) PARA COMPOSIÇÃO DO CARDAPIO DOS PROFESSORES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E LOGISTICA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC

ROBERTO CARLOS DE SOUZA
PREFEITO DE NAVEGANTES

“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



EDITAL DE LICITAÇÃO
PROCESSO N° 44/2015 PMN
PREGÃO PRESENCIAL N° 44/2015 PMN

Título: REGISTRO DE PREÇO VISANDO A AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES) PARA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DOS PROFESSORES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E LOGÍSTICA DO MUNICÍPIO 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 n° 056/09 e Lei Complementar n° 123/2006, com alterações posteriores.

Data final de apresentação dos envelopes: 19/03/2015

Horário final de apresentação dos envelopes: 13:30

Data de abertura dos envelopes e credenciamento: 19/03/2015

Horário de abertura dos envelopes e credenciamento: 14:00

Data da sessão de lances: 19/03/2015

Secretaria solicitante: Secretaria Municipal de Administração e Logística.

Local de apresentação e abertura: DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES da PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, RUA JOÃO EMÍLIO N° 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 N° 100 - CENTRO - NAVEGANTES – SC;

No site da Prefeitura: www.navegantes.sc.gov.br - Editais e Licitações

ou através de e-mail: fernanda.hassmann@navegantes.sc.gov.br
douglas.lemos@navegantes.sc.gov.br ou maria.benedita@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 **19/03/2015**, no Departamento de Licitações da PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, serão 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

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

Rua João Emílio n° 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



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:

REGISTRO DE PREÇO VISANDO A AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES) PARA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DOS PROFESSORES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E LOGÍSTICA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC

1.2 O valor total das aquisições é de R\$ 92.498,20 (Noventa e dois mil quatrocentos e noventa e oito reais e vinte centavos)

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 (ao) 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
PROCESSO N.º 44/2015 PMN
PREGÃO N.º 44/2015
RECEBIMENTO: ATÉ ÀS 13:30 HORAS DO DIA 19/03/2015
ABERTURA: ÀS 14:00 HORAS DO DIA 19/03/2015

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC
RAZÃO SOCIAL
ENVELOPE N.º 02 – HABILITAÇÃO
PROCESSO N.º 44/2015 PMN
PREGÃO N.º 44/2015
RECEBIMENTO: ATÉ ÀS 13:30 HORAS DO DIA 19/03/2015
ABERTURA: ÀS 14:00 HORAS DO DIA 19/03/2015

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1 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 ultima alteração consolidado, estatuto ou ata de reunião dos sócios (AUTENTICADOS – neste caso não precisará repetir a apresentação do mesmo na 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



3.1.1 O instrumento público de procuração assim como o instrumento particular deverá ser apresentado juntamente com documento oficial com foto para identificação do representante credenciado (ORIGINAL que será devolvido ao licitante, OU COPIA AUTENTICADA).

3.2 Para comprovação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, o licitante deverá apresentar CERTIDÃO SIMPLIFICADA expedida pela Junta Comercial e 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.

3.3 Declaração de Habilitação (Anexo I);

3.4 Cada licitante poderá credenciar apenas um representante.

3.5 Cada credenciado poderá representar apenas um licitante.

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

3.7 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.

3.8 Ficam impedidos de participar da presente licitação todos aqueles que se enquadrar em algum dos itens elencados no artigo 9º e no Artigo 7º § 3º 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.

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

3.10 DAS AMOSTRAS e FICHAS TÉCNICAS

3.10.1 A PROPONENTE DECLARADA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR AMOSTRAS DE TODOS OS ITENS EM ATÉ 24 (VINTE E QUATRO) HORAS APÓS O ENCERRAMENTO DA ETAPA. A PROPONENTE DEVERÁ APRESENTAR OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES) EM 01 (UM) KILO. (EX: 01(UM) KILO DE PATINHO, 01(UM) KILO DE SALSICHA...).

“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



3.10.2 AS AMOSTRAS DEVEM SER APRESENTADAS NO DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, LOCALIZADO NA PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES.

3.10.3 AS AMOSTRAS SERÃO DEVIDAMENTE AVALIADAS POR PROFISSIONAL COMPETENTE NA ÁREA NUTRICIONAL.

3.11 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.

3.12 A SOLICITAÇÃO DAS AMOSTRAS VISA ASSEGURAR A QUALIDADE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS 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.

3.13 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. 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 prazo de validade da proposta de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, contados da data-limite para a entrega dos envelopes.
- e) conter a identificação do representante da empresa e a respectiva assinatura.

4.2 A proposta de preços original deverá conter obrigatoriamente o **MENOR PREÇO POR ITEM**. Quando for o caso, conter referências adicionais que a

“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



proponente achar necessárias, desde que elas não subtraíam nenhuma das especificações mínimas exigidas no objeto deste Edital, permitindo a perfeita identificação do objeto ofertado, pelo Pregoeiro e sua equipe de apoio.

4.2.1 A cotação do preço unitário de cada item não poderá ultrapassar o valor máximo na folha “RELAÇÃO DE ITENS”, anexo do Edital, sob pena de desclassificação da proponente.

4.2.2 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, correndo tal operação, única e exclusivamente por conta, risco e responsabilidade da empresa vencedora desta Licitação.

4.2.2.1 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.

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

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 deverá informar na proposta dados para depósito bancário:

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

ATENÇÃO

4.7 AS EMPRESAS QUE DESEJAREM ACELERAR OS TRABALHOS DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO PODERÃO APRESENTAR A PROPOSTA DE PREÇOS, ALÉM DE IMPRESSA (DEVIDAMENTE ASSINADA), EM “PEN DRIVE” OU “CD” ATRAVÉS DO PROGRAMA BETHA AUTO COTAÇÃO

“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



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

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

5. DA HABILITAÇÃO

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

5.1 Habilitação Jurídica:

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.

5.1.5 Registro Comercial, no caso de empresa individual, ou;

5.1.6 Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, com última alteração, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou;

5.1.7 Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício, ou;

5.1.8 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 Regularidade Fiscal:

5.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).
http://www.receita.fazenda.gov.br/pessoajuridica/cnpj/cnpjreva/cnpjreva_solicitacao.asp

5.2.2 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).

“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



5.2.3 Certidão Negativa quanto à Dívida Ativa da União e Seguridade Social - INSS com data de emissão não 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>

5.2.4 Certidão Negativa de Tributos Federais administrados pela Secretaria da Receita Federal, com data de emissão não 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>.

5.2.5 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.

http://tributario.sef.sc.gov.br/tax.Net/tax.net.ctacte/CND_Solicitacao_v2.aspx

5.2.6 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).**

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

5.2.8 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>

5.2.9 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), (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>

5.3 Qualificação Econômico-Financeira:

5.3.1 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 Da Qualificação técnica

5.4.1 Apresentação de atestado de capacidade técnica emitida por órgão de direito público ou privado compatível em característica com o objeto da presente licitação.

5.4.2 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.

“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



5.4.3 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.

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

5.4.5 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.

5.5 OUTROS DOCUMENTOS:

5.5.1 APRESENTAÇÃO DE ALVARÁ SANITÁRIO VIGENTE EXPEDIDO PELO ÓRGÃO COMPETENTE.

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) Os documentos poderão ser autenticados na instituição de origem, porem, o Município disponibilizará 01(um) funcionário no horário das 13:30hs às 17:30hs para proceder as autenticações dos documentos NO DIA ÚTIL IMEDIATAMENTE ANTERIOR AO CERTAME sendo que, desde já, não se responsabiliza caso os atendimentos não suprirem a demanda.

D) Para os documentos que não possuem prazo de validade, esta administração considerara 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 08h00min às 12h00min e das 13h30min às 17h30min.**

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.

“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



6.3 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 O Edital encontra-se disponível para retirada no Departamento de Compras/Licitações 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: fernanda.hassmann@navegantes.sc.gov.br

douglas.lemos@navegantes.sc.gov.br ou maria.benedita@navegantes.sc.gov.br

Atendimento balcão ou telefônico, em dias úteis, no horário de expediente, das 08h00min às 12h00min e das 13h30min às 17h30min.

6.6.1 Os Editais poderão estar disponíveis 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 horário 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 5.1.4.5 deverão se dar em momento anterior à abertura de envelopes.

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 a 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

“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 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 nos 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.

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.

“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



7.3.7 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, por 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 aquela 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.

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,

“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



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 a ela adjudicada 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 manifestem 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 na Ata 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.

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

7.3.13 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).

7.3.13.1 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.

7.3.14 Não considerar-se-á 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**" considerando-se o **Menor Preço por Item** para fins da escolha mais vantajosa para o Município de Navegantes.

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).

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

“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



8.1 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.

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 enviados 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 FORNECIMENTO/ENTREGA DOS GENEROS ALIMENTICIOS PERECÍVEIS (CARNES).

9.1 A presente Ata terá vigência por 12 (doze) meses ou até do fornecimento/entrega dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes), vedada sua prorrogação além do período de 12 (doze) meses.

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

“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



adequado diretamente no Almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação ou em local oportunamente indicado pela mesma em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compras.

9.3 Após o fornecimento/entrega dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes), a proponente deverá apresentar Nota Fiscal/Fatura acompanhada por relatórios dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) fornecidos/entregues, que estará submetida à aprovação do servidor encarregado do recebimento e, observado o cumprimento integral das disposições contidas neste Edital.

9.4 Todos os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) fornecidos/entregues deverão atender a todas as características estabelecidas neste Edital.

9.5 Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) fornecidos/entregues, serão constantemente acompanhados, durante o fornecimento/entrega dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes), para verificação de sua conformidade com as especificações do Município de Navegantes/SC e da Secretaria solicitante.

9.1.6 Uma vez estando comprovada a adequação do objeto aos termos contratuais, confirmando-se todos os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) fornecidos/entregues, serão recebidos, definitivamente, mediante assinatura do encarregado do setor de materiais externos, na Nota Fiscal.

9.1.7 A Licitante vencedora deverá Emitir a nota fiscal com o CNPJ da Secretaria Solicitante que consta na Autorização de Fornecimento.

10. DAS CLÁUSULAS CONTRATUAIS

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

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

10.3 Toda e qualquer despesa relativa ao fornecimento/entrega dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) correrá as expensas do licitante vencedor, sendo sua obrigação fornecer/entregar os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) em perfeitas condições de uso.

10.4 Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) fornecidos/entregues **deverão atender aos padrões mínimos de qualidade exigidos de acordo com as normas aplicáveis com os objetos ora licitados e pelo Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90)**, sendo que se for considerado material inadequado ou que não atende às exigibilidades serão dispensados e o pagamento de toda a parcela ficará suspenso, até sua regularização de forma integral, a definição do prazo para novas execução ficará a critério do Órgão Requisitante.

11. DO PAGAMENTO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

“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



11.1 O pagamento será efetuado da seguinte forma: em 30(TRINTA) dias após os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) fornecidos/entregues, mediante a apresentação da Nota Fiscal/fatura e respectiva liquidação, acompanhada de relatório dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) fornecidos/entregues do setor requerente e, observado o cumprimento integral das disposições contidas neste Edital.

11.1.1 O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO EM 30(TRINTA) DIAS DE ACORDO COM OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES) FORNECIDOS/ENTREGUES.

11.1.2 Os pagamentos poderão sofrer dilatação de prazo, nos termos do art. 78 inc. XV da lei 8.666/93.

11.2 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 perante o FGTS – CRF e CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas).

11.3 Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

11.4 NÃO HAVERÁ, SOB HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO.

11.5 Os recursos para pagamento serão atendidos pela dotação do orçamento vigente, classificadas e codificadas sob n°. abaixo descrito:

Projeto/Atividade	Recurso	Despesa/Ano	Descrição
2.015.3390.00	10000	35/2015	Manutenção e Funcionamento da Diretoria de Gestão

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 Gerente de Registro de Preços do Município de Navegantes/SC convocará formalmente o fornecedor, informando o local, data e hora para a reunião e assinatura da Ata de Registro de Preços.

12.3 O prazo de convocação do fornecedor poderá ser prorrogado, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Gerente do Registro de Preços.

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.

“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 Publicada na imprensa oficial a Ata de Registro de Preço terá efeito de compromisso de fornecimento/entrega dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes).

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 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 8.666/93.

14. DOS ACRÉSCIMOS OU SUPRESSÕES

14.1 As aquisições adicionais decorrentes da inclusão de órgãos usuários poderão sofrer acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) dos quantitativos máximos registrados na Ata de Registro de Preço.

14.2 Na hipótese prevista no item anterior, a contratação se dará pela ordem de registro e na razão dos respectivos limites de fornecimento registrados na Ata.

14.2 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se-lhe a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

15. DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS

15.1 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.

15.2 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.

15.3 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.

16. CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

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

16.1.1 A pedido, quando:

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

“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



b) O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível 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.

16.1.2 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.

16.2 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.

17. DA EXPECTATIVA DA CONTRATAÇÃO

Esta ATA DE REGISTRO DE PREÇO não obriga o Município a firmar as contratações nas quantidades estimadas, ressalvado o disposto no Parágrafo Único desta Cláusula:

Parágrafo Único: Estima-se que a Contratação atinja o percentual mínimo de 25% (vinte e cinco por cento) do total registrado na ATA.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1 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:

18.1.1 Advertência e anotação restritiva no Cadastro de Fornecedor;

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

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

“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



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

18.1.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com esta Administração Pública.

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

18.3 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.

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

- a) pelo fornecimento/entrega dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes), desconforme com o especificado e aceito;
- b) pela não substituição, no prazo estipulado, dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes);
- c) pelo descumprimento dos prazos e condições previstos neste Pregão.

18.5 Além das penalidades citadas, as licitantes vencedoras ficarão sujeitas, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores deste Município, no que couber às demais penalidades referidas no Capítulo IV, da Lei nº 8.666/93.

18.6 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.

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 superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da 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



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.

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.

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.

“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



19.12 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 relevar 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 fernanda.hassmann@navegantes.sc.gov.br, douglas.lemos@navegantes.sc.gov.br ou maria.benedita@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 08h00min às 12h00min e das 13h30min às 17h30min.**

19.15 Os casos omissos serão decididos pelo Pregoeiro em conformidade com as disposições constantes nas Leis citadas no preâmbulo deste Edital.

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.

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 Recomenda-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 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 - Minuta de Ata
- e) Anexo V – Minuta de Contrato
- f) Anexo VI – Termo de Referência
- g) Anexo VII – Relação de Itens.

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

19.21 A participação da proponente nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste 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



19.22 Para o conhecimento público expede-se o presente edital, que é publicado no JORNAL DE CIRCULAÇÃO REGIONAL, no DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS e no site oficial do Município de Navegantes.

NAVEGANTES, SC, 25 de fevereiro de 2015.

ROBERTO CARLOS DE SOUZA
Prefeito de Navegantes

“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 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 N° 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 N° 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 N° 83.102.855/0001-50



ANEXO IV
MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO N° 44/2015 FMV

Aos.....do mês..... do ano 2015 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 pelo Prefeito de Navegantes, Sr. Roberto Carlos de Souza, 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 e Decreto nº 56/2009, das demais normas legais aplicáveis, conforme classificação das propostas apresentadas no **Pregão Presencial - Registro de Preços nº 44/2015**, Ata de julgamento de Preços, publicada no JORNAL DE CIRCULAÇÃO REGIONAL, no DIÁRIO OFICIAL DOS MUNICÍPIOS e no site oficial do Município de Navegantes e homologada pelo Prefeito Municipal, RESOLVE registrar os preços, conforme especificações e quantidades constantes do Anexo I, 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:

1. DO OBJETO

1.1 Constitui objeto desta, **REGISTRO DE PREÇO VISANDO A AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES) PARA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DOS PROFESSORES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E LOGÍSTICA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC**, conforme Pregão Presencial nº 44/2015, a que corresponde este pacto, assim especificados:

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Preço Unit. Máximo	Preço Total
1	ACÉM MOÍDO: DESCRIÇÃO DO OBJETO: CARNE CONGELADA MOÍDA DE BOVINO SEM OSSO - ACÉM. 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. DE APRESENTAR NO MÁXIMO 3% APONEVROSES.O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, COM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18 °C. EMBALAGEM PRIMÁRIA/SECUNDÁRIA: DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 02 KG. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER A VÁCUO, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA, DEVE ESTAR INTACTA, SEM PERFURAÇÕES, DEVERÁ ESTAR REVESTIDO POR CAIXA DE PAPELÃO DE ATÉ 20 QUILOS OU CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS E RETORNÁVEIS. NO RÓTULO	KILO	1.600,00	13,25	21200,00

“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



	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 SIF 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. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR.				
2	CARNE BOVINA DE 1ª (PATINHO) CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO PATINHO CLASSIFICAÇÃO E CARACTERÍSTICAS GERAIS: TER NO MÁXIMO 5% DE GORDURAS TOTAIS. DEVERÁ SER EM PEÇAS INTEIRAS. DEVERA SER REALIZADA APARA RETIRANDO TODAS AS PELANCAS, GORDURAS E APONERVOSES. DEVERÁ APRESENTAR COR CARACTERÍSTICA, ODOR CARACTERÍSTICO E SERÃO RECUSADOS OS PRODUTOS QUE ESTIVEREM APRESENTANDO CORES ESVERDEADAS, ESBRANQUIÇADAS OU COM CHEIRO DE PODRIDÃO. PROVENIENTE DE MACHOS, DA ESPÉCIE BOVINA SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. A CARNE DEVERA SER TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO, COMO TAMBÉM, A QUALIDADE DO MESMO, EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, COM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A - 18°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PACOTE DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 2 KG, DEVE SER A VÁCUO, ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E TERMOSSOLDADA. DEVE ESTAR INTACTA, SEM PERFURAÇÕES. 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 COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA N.º 22 DE 24/11/2005 DO M.A.A.). 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 DE CARNE) PESO	KILO	1.400,00	18,12	25368,00

“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 N° 83.102.855/0001-50



	LIQUIDO, DATA DE PROCESSAMENTO DE DATA DE VALIDADE (OU NUMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE), CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO OFICIAL DO SIF, SIE OU SIM E INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF / DIPOA SOB N.º ____/____ OU SIE / CIDASC SOB N.º ____/____, TODAS AS INFORMAÇÕES DEVEM SER APRESENTADAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL E QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA LACRADA E IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA, NOME DO CORTE DA CARNE E A QUANTIDADE DE QUILOS DO PRODUTO, DEVENDO PESAR ATÉ 25 KG. OU CAIXA PLÁSTICA LIMPA E RETORNÁVEL. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)				
3	CORTES CONGELADOS DE FRANGO COXAS E SOBRECOCAS SEM OSSO SEM PELE DESCRIÇÃO DO PRODUTO: COXAS E SOBRECOCAS DE FRANGO CONGELADAS, NÃO DEVENDO APRESENTAR OSSOS PELE E O DORSO DA AVE. DEVE ESTAR DENTRO DOS PADRÕES DE INSPEÇÃO ESTABELECIDOS NO RIISPOA (REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL). DEVE SER TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE -12°C OU INFERIOR. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO. COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS PARDECENTES OU ESVERDEADAS. CHEIRO PRÓPRIO. SABOR PRÓPRIO. PRAZO DE VALIDADE: NO MÍNIMO 12 MESES À PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, EMBALAGEM, A VÁCUO, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA, OU BANDEJA DE ISOPOR E REVESTIDO POR CAIXA DE PAPELÃO ATÉ 20 QUILOS OU CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS E RETORNÁVEIS. EM PACOTES COM PESOS DE 1 KG. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS,. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. 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 SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF, SIE E INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF / DIPOA SOB N.º ____/____	KILO	1.600,00	7,68	12288,00

“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 N° 83.102.855/0001-50



	/___ OU SIE / CIDASC SOB N.º ___/___; 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. TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA E ISOTÉRMICO. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS PARA A ENTREGA NA UNIDADE. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)				
4	FÍGADO BOVINO (ISCAS) VÍSCERA BOVINA TIPO FÍGADO COM CORTE EM ISCAS CLASSIFICAÇÃO E CARACTERÍSTICAS GERAIS: FÍGADO SEM GORDURA APARENTE, SEM SEBO, COM CORTE TIPO ISCAS. DEVERA SER REALIZADA APARA RETIRANDO TODAS AS GORDURAS E APONERVOSOS. DEVERÁ APRESENTAR COR CARACTERÍSTICA, ODOR CARACTERÍSTICO E SERÃO RECUSADOS OS PRODUTOS QUE ESTIVEREM APRESENTANDO CORES ESVERDEADAS, ESBRANQUIÇADAS OU COM CHEIRO DE PODRIDÃO. PROVENIENTE DA ESPÉCIE BOVINA SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. O FÍGADO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO, COMO TAMBÉM, A QUALIDADE DO MESMO, EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, COM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A - 18°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PACOTE DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 2 KG, DEVE SER A VÁCUO, ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E TERMOSSOLDADA. DEVE ESTAR INTACTA, SEM PERFURAÇÕES. 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 COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA N.º 22 DE 24/11/2005 DO M.A.A.). 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 DE CARNE) PESO LÍQUIDO, DATA DE PROCESSAMENTO DE DATA DE VALIDADE (OU NUMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE), CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO OFICIAL DO SIF, SIE OU SIM E INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF / DIPOA SOB N.º ___/___ OU SIE / CIDASC SOB N.º ___/___, TODAS AS INFORMAÇÕES DEVEM SER APRESENTADAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL E QUE RESISTA	KILO	295,00	11,66	3439,70

“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



	AS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA LACRADA E IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA, NOME DO CORTE DA CARNE E A QUANTIDADE DE QUILOS DO PRODUTO, DEVENDO PESAR ATÉ 25 KG. OU CAIXA PLÁSTICA LIMPA E RETORNÁVEL. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)				
5	LOMBO SUÍNO SEM GORDURA DESCRIÇÃO DO OBJETO: CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - LOMBO. TER NO MÁXIMO 5% DE GORDURAS TOTAIS. CARNE BRANCA. APRESENTANDO TODO O FRESCOR DA MATÉRIA PRIMA CONVENIENTEMENTE CONSERVADA ISENTOS DE TODAS E QUALQUER EVIDÊNCIA DE DECOMPOSIÇÃO E MANCHAS POR HEMATOMAS. APÓS O COZIMENTO DEVERÁ MANTER AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA ESPÉCIE, SEM SABOR OU DESPRENDIMENTO DE CHEIRO ESTRANHO OU DESAGRADÁVEL. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE MICRORGANISMOS PATOGENICOS, PARASITAS E SUBSTÂNCIAS QUE DERIVAM DE MICRORGANISMOS QUE POSSAM REPRESENTAR PERIGO PARA A SAÚDE DO CONSUMIDOR. EMBALAGEM PRIMÁRIA: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER A VÁCUO, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA, OU BANDEJA DE ISOPOR E REVESTIDO POR CAIXA DE PAPELÃO ATÉ 20 QUILOS OU CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS E RETORNÁVEIS. EMBALADOS EM PACOTES DE ATÉ 02 KG, COM RÓTULOS INDIVIDUAIS CONSTANDO NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº -----, RÓTULO REG. NS SAR/CIDASC/GEIMP-SC Nº -----, A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR.	KILO	900,00	14,69	13221,00
6	PEITO DE FRANGO SEM PELE SEM OSSO DESCRIÇÃO DO PRODUTO: CORTADO EM CUBOS DE 2,5 CM CONGELADO, MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB	KILO	1.800,00	8,99	16182,00

“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



	INSPEÇÃO VETERINÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A (-) 18°C E TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO A ESSA MESMA TEMPERATURA, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO FRANGO. 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 01 KG. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE ESTAR INTACTA, EMBALAGEM, A VÁCUO, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA, OU BANDEJA DE ISOPOR. QUANDO DESCONGELADO, O PRODUTO NÃO PODERÁ PERDER PERCENTUAL DE ÁGUA SUPERIOR AO DETERMINADO PELA LEGISLAÇÃO. 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 SIF, 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: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADA E IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA, NOME DO CORTE DE CARNE E A QUANTIDADE EM QUILOS DO PRODUTO, DEVENDO PESAR ATÉ 18 KG. O PRODUTO TAMBÉM PODE SER ENTREGUE EM 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 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR).				
7	SALSICHA DE CARNE- DESCRIÇÃO DO PRODUTO:	KILO	150,00	5,33	799,50

“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>PRODUTO CARNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DA EMULSÃO DE CARNE DE AVE E CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE (NO MÁXIMO DE 40%), MIÚDOS COMESTÍVEIS DE AVE E GORDURAS ADICIONADOS DE INGREDIENTES (EXCETO PIMENTA), EMBUTIDO EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL OU POR PROCESSO DE EXTRUSÃO, E SUBMETIDO A UM PROCESSO TÉRMICO ADEQUADO. NÃO PODE CONTER GLÚTEN. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE PEQUENAS QUANTIDADES DE ÁGUA, AMIDO, SOJA E CORANTES NATURAIS. O PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO A TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C E TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, COM A MESMA TEMPERATURA, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A QUALIDADE E AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, DE 31/03/2000; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/2005; DECRETO 30.691 DE 29/03/52, RIISPOA - M.A.; RESOLUÇÃO RDC N.º 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS; PORTARIA Nº 368, DE 04/09/97. CARACTERÍSTICAS GERAIS: A SALSICHA DEVERÁ SER PREPARADA COM CARNES EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO SERÁ TOLERADA A UTILIZAÇÃO DE QUALQUER TIPO DE SUBPRODUTO DE CARNE SUÍNA OU BOVINA. NÃO SERÁ TOLERADA A PRESENÇA DE MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS OU COLORAÇÃO SEM UNIFORMIDADE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS/MATÉRIAS ESTRANHAS DE QUALQUER NATUREZA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PACOTE DE SALSICHA CONGELADA DEVERÁ SER A VÁCUO E APRESENTAR 1,5 KG. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER A VÁCUO, TERMO-ENCOLHÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA. DEVE ESTAR INTACTA, SEM PERFURAÇÕES. QUANDO DESCONGELADO, O PRODUTO NÃO PODERÁ PERDER PERCENTUAL DE ÁGUA SUPERIOR AO DETERMINADO PELA LEGISLAÇÃO. SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À 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 PRODUTO), MARCA, INGREDIENTES, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO</p>				
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

“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



	DO FABRICANTE), PESO LÍQUIDO, INGREDIENTES, DATA DE PROCESSAMENTO E PRAZO DE VALIDADE (OU NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE), CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO OFICIAL DO SIF, SIE E INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: SIF/ DIPOA SOB Nº. ____/____ OU SIE/CIDASC SOB Nº ____/____. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)				
	Total	92.498,20			

1.2 A presente Ata, assim como a Licitação da qual decorreu, não obriga o Município de Navegantes/SC a adquirir todos os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) a serem fornecidos/entregues. A presente Ata de Registro de Preços poderá ser usada por órgãos/usuários, desde que autorizados pela Administração Municipal, qualidades e/ou quantidades acima indicadas, sendo solicitados de acordo com as necessidades do Município de Navegantes/SC, conforme consta no edital de Pregão Presencial nº 44/2015.

2. 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 44/2015.

3. DA EXPECTATIVA DA CONTRATAÇÃO

Esta ATA DE REGISTRO DE PREÇO não obriga o Município de Navegantes/SC a firmar as contratações nas quantidades estimadas, ressalvado o disposto no Parágrafo Único desta Cláusula:

Parágrafo Único: Estima-se que a Contratação atinja o percentual mínimo de 25% (vinte e cinco por cento) do total registrado na ATA.

4. LOCAL DO FORNECIMENTO/ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES).

4.1 Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) objetos do presente deverão ser fornecidos/entregues pela CONTRATADA, por meio próprio com transporte adequado diretamente no Almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação ou em local oportunamente indicado pela mesma em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compras.

4.1.1 Caso a Contratada/Fornecedora não cumprir com o prazo de entrega caberá a mesma Instauração de Processo Administrativo com a devida aplicação de multa pela Contratante.

“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 O fornecimento dos itens será de forma parcelada e o Regime de Execução será direta, de acordo com as necessidades do Município de Navegantes/SC.

5. DO PRAZO

5.1 A presente Ata terá vigência por 12 (doze) meses ou até do fornecimento/entrega total dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes), vedada sua prorrogação além do período de 12 (doze) meses.

5.2 Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) fornecidos/entregues que não forem adimplidos deverão ser desconsiderados caso não haja termo aditivo ao contrato. Neste caso não há obrigatoriedade do fornecimento/entrega dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) 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 desta Ata, é o apresentado na proposta da CONTRATADA/FORNECEDORA, devidamente aprovado pelo MUNICÍPIO de Navegantes/SC.

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 da Ata, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, 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 a Ata 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 registrado será convocado para a devida alteração do valor registrado em Ata.

6.7 Recursos para pagamento – Dotação Orçamentária abaixo descrita:

Projeto/Atividade	Recurso	Despesa/Ano	Descrição
2.015.3390.00	10000	35/2015	Manutenção e Funcionamento da Diretoria de Gestão

“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



7. 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 alimentos (carnes) emitido pela Secretaria competente, devidamente atestada pelo responsável do setor requerente e, observado o cumprimento integral das disposições contidas neste Edital.

7.1.1 O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO EM 30 (TRINTA) DIAS DE ACORDO COM OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES) FORNECIDOS/ENTREGUES.

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

7.1.3 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.

7.2 Todos os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) fornecidos/entregues deverão atender a todas as características estabelecidas no Edital.

7.3 Uma vez estando comprovada a adequação do objeto nos termos contratuais, confirmando-se os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) fornecidos/entregues, serão recebidos, definitivamente, mediante assinatura do responsável, na Nota Fiscal.

7.4 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).

7.5 NÃO HAVERÁ, SOB HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO.

7.6 A CONTRATADA/FORNECEDORA deverá Emitir a nota fiscal com o CNPJ da Secretaria Solicitante que consta na Autorização de Fornecimento.

8. RESPONSABILIDADES

8.1 A CONTRATADA/FORNECEDORA é responsável, direta e exclusivamente, pela execução deste Contrato e, consequentemente, 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 8.666/93.

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

“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



8.4 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 da locação, por mais especiais que sejam e mesmo que não expressas no presente contrato, eximindo o Município de Navegantes/SC 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.

9. 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 presente 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 ordem de compras 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 presente contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente, à CONTRATADA/FORNECEDORA.

10. 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;

“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



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

“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



- r) A data da fabricação e validade do produto deverá estar em local visível na embalagem do produto.
- s) O produto deverá constar obrigatoriamente e de maneira clara e precisa a marca e o registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal)
- t) O fornecedor deverá apresentar junto com a nota fiscal de entrega, uma carta atestando: A validade do produto e se responsabilizando pela qualidade do mesmo durante este tempo de duração. A carta de validade deverá ser a partir da data de fabricação do produto.

11. DA VALIDADE E REPARAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES) FORNECIDOS/ENTREGUES.

11.1. 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 na secretaria solicitante. 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 Administração e Logística.

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

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

11.4 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.*

11.5 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.

11.5.1 - Entende-se por produto inadequado(s) aquele que apresentar: inferior qualidade, fora das especificações exigidas neste edital.

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”



12. PENALIDADES

12.1 A não fornecimento/entrega dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) 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.

12.2 À CONTRATADA/FORNECEDORA, se recusar a fornecer/entregar os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) ao MUNICÍPIO dentro do prazo de validade da proposta será aplicada 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.

12.3 Confiada a contratação à CONTRATADA/FORNECEDORA, 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.

12.4 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.

12.5 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 a ela imposta no presente ajuste.

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

12.7 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.

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

13. RESCISÃO

13.1 A inexecução total ou parcial deste Contrato, além de ocasionar a aplicação das penalidades anteriormente enunciadas, ensejará também a sua rescisão, desde que ocorram quaisquer dos motivos enumerados no art. 78 da Lei nº 8.666/93.

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

13.3 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

“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 sujeitar-se-á, ainda, ao pagamento de multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.

14. DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 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.

14.2 Compete ao Município de Navegantes/SC à gestão do presente contrato.

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

14.4 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.

15. TOLERÂNCIA

15.1 Se qualquer das partes contratantes, em benefício da outra, permitir, mesmo por omissões, a inobservância, no todo ou em parte, de qualquer dos itens 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.

16. DO FORO

16.1 As partes contratantes elegem o Foro desta Comarca de Navegantes/SC, 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 01 (uma) via.

Navegantes, xxx de xxxxxx de 2015.

ROBERTO CARLOS DE SOUZA
Prefeito do Município de Navegantes

XXXXX
Contratado

TESTEMUNHAS

XXXX
CPF: XXX.XXX.XXX-XX

XXXX
CPF: XXX.XXX.XXX-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 V
MINUTA DE CONTRATO
CONTRATO PMN – N° 00XXX/2015

CONTRATO DE FORNECIMENTO/ENTREGA 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 Prefeito de Navegantes, Sr. Roberto Carlos de Souza, 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:

1. DO OBJETO

1.1 Constitui objeto deste contrato **REGISTRO DE PREÇO VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES) PARA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DOS PROFESSORES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E LOGÍSTICA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC**, a que corresponde este pacto, assim especificados:

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Preço Unit. Máximo	Preço Total
1	ACÉM MOÍDO: DESCRIÇÃO DO OBJETO: CARNE CONGELADA MOÍDA DE BOVINO SEM OSSO - ACÉM. 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. DE APRESENTAR NO MÁXIMO 3% APONEVROSES. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, COM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18 °C. EMBALAGEM PRIMÁRIA/SECUNDÁRIA: DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 02 KG. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER A VÁCUO, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA, DEVE ESTAR INTACTA, SEM	KILO	1.600,00	13,25	21200,00

“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



	PERFURAÇÕES, DEVERÁ ESTAR REVESTIDO POR CAIXA DE PAPELÃO DE ATÉ 20 QUILOS OU CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS E RETORNÁVEIS. 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 SIF 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. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR.				
2	CARNE BOVINA DE 1ª (PATINHO) CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO PATINHO CLASSIFICAÇÃO E CARACTERÍSTICAS GERAIS: TER NO MÁXIMO 5% DE GORDURAS TOTAIS. DEVERÁ SER EM PEÇAS INTEIRAS. DEVERÁ SER REALIZADA APARA RETIRANDO TODAS AS PELANCAS, GORDURAS E APONERVOSES. DEVERÁ APRESENTAR COR CARACTERÍSTICA, ODOR CARACTERÍSTICO E SERÃO RECUSADOS OS PRODUTOS QUE ESTIVEREM APRESENTANDO CORES ESVERDEADAS, ESBRANQUIÇADAS OU COM CHEIRO DE PODRIDÃO. PROVENIENTE DE MACHOS, DA ESPÉCIE BOVINA SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. A CARNE DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO, COMO TAMBÉM, A QUALIDADE DO MESMO, EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, COM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A - 18°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PACOTE DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 2 KG, DEVE SER A VÁCUO, ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E TERMOSSOLDADA. DEVE ESTAR INTACTA, SEM PERFURAÇÕES. 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 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	KILO	1.400,00	18,12	25368,00

“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 N° 83.102.855/0001-50



	DO CORTE DA CARNE) MARCA IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO FRIGORÍFICO OU ENTREPOSTO DE CARNE) PESO LÍQUIDO, DATA DE PROCESSAMENTO DE DATA DE VALIDADE (OU NUMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE), CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO OFICIAL DO SIF, SIE OU SIM E INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF / DIPOA SOB N.º ____/____ OU SIE / CIDASC SOB N.º ____/____, TODAS AS INFORMAÇÕES DEVEM SER APRESENTADAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL E QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA LACRADA E IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA, NOME DO CORTE DA CARNE E A QUANTIDADE DE QUILOS DO PRODUTO, DEVENDO PESAR ATÉ 25 KG. OU CAIXA PLÁSTICA LIMPA E RETORNÁVEL. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)				
3	CORTES CONGELADOS DE FRANGO COXAS E SOBRECOXAS SEM OSSO SEM PELE DESCRIÇÃO DO PRODUTO: COXAS E SOBRECOXAS DE FRANGO CONGELADAS, NÃO DEVENDO APRESENTAR OSSOS PELE E O DORSO DA AVE. DEVE ESTAR DENTRO DOS PADRÕES DE INSPEÇÃO ESTABELECIDOS NO RIISPOA (REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL). DEVE SER TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE -12°C OU INFERIOR. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO. COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS PARDECENTES OU ESVERDEADAS. CHEIRO PRÓPRIO. SABOR PRÓPRIO. PRAZO DE VALIDADE: NO MÍNIMO 12 MESES À PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, EMBALAGEM, A VÁCUO, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA, OU BANDEJA DE ISOPOR E REVESTIDO POR CAIXA DE PAPELÃO ATÉ 20 QUILOS OU CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS E RETORNÁVEIS. EM PACOTES COM PESOS DE 1 KG. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS,. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. 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 SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO	KILO	1.600,00	7,68	12288,00

“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



	OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF, SIE E INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF / DIPOA SOB N.º ____/____ OU SIE / CIDASC SOB N.º ____/____; 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. TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA E ISOTÉRMICO. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS PARA A ENTREGA NA UNIDADE. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)				
4	FIGADO BOVINO (ISCAS) VÍSCERA BOVINA TIPO FÍGADO COM CORTE EM ISCAS CLASSIFICAÇÃO E CARACTERÍSTICAS GERAIS: FÍGADO SEM GORDURA APARENTE, SEM SEBO, COM CORTE TIPO ISCAS. DEVERÁ SER REALIZADA APARA RETIRANDO TODAS AS GORDURAS E APONERVOSES. DEVERÁ APRESENTAR COR CARACTERÍSTICA, ODOR CARACTERÍSTICO E SERÃO RECUSADOS OS PRODUTOS QUE ESTIVEREM APRESENTANDO CORES ESVERDEADAS, ESBRANQUIÇADAS OU COM CHEIRO DE PODRIDÃO. PROVENIENTE DA ESPÉCIE BOVINA SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. O FÍGADO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO, COMO TAMBÉM, A QUALIDADE DO MESMO, EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, COM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A - 18°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PACOTE DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 2 KG, DEVE SER A VÁCUO, ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E TERMOSSOLDADA. DEVE ESTAR INTACTA, SEM PERFURAÇÕES. 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 COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA N.º 22 DE 24/11/2005 DO M.A.A.). 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 DE CARNE) PESO LÍQUIDO, DATA DE PROCESSAMENTO DE DATA DE VALIDADE (OU NUMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE), CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO OFICIAL DO SIF, SIE OU SIM E INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF / DIPOA SOB N.º ____/____	KILO	295,00	11,66	3439,70

“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



	/ ____ OU SIE / CIDASC SOB N.º ____ / ____, TODAS AS INFORMAÇÕES DEVEM SER APRESENTADAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL E QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA LACRADA E IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA, NOME DO CORTE DA CARNE E A QUANTIDADE DE QUILOS DO PRODUTO, DEVENDO PESAR ATÉ 25 KG. OU CAIXA PLÁSTICA LIMPA E RETORNÁVEL. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)				
5	LOMBO SUÍNO SEM GORDURA DESCRIÇÃO DO OBJETO: CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - LOMBO. TER NO MÁXIMO 5% DE GORDURAS TOTAIS. CARNE BRANCA. APRESENTANDO TODO O FRESCOR DA MATÉRIA PRIMA CONVENIENTEMENTE CONSERVADA ISENTOS DE TODAS E QUALQUER EVIDÊNCIA DE DECOMPOSIÇÃO E MANCHAS POR HEMATOMAS. APÓS O COZIMENTO DEVERÁ MANTER AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA ESPÉCIE, SEM SABOR OU DESPRENDIMENTO DE CHEIRO ESTRANHO OU DESAGRADÁVEL. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS, PARASITAS E SUBSTÂNCIAS QUE DERIVAM DE MICRORGANISMOS QUE POSSAM REPRESENTAR PERIGO PARA A SAÚDE DO CONSUMIDOR. EMBALAGEM PRIMÁRIA: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER A VÁCUO, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA, OU BANDEJA DE ISOPOR E REVESTIDO POR CAIXA DE PAPELÃO ATÉ 20 QUILOS OU CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS E RETORNÁVEIS. EMBALADOS EM PACOTES DE ATÉ 02 KG, COM RÓTULOS INDIVIDUAIS CONSTANDO NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB N.º -----/-----, RÓTULO REG. NS SAR/CIDASC/GEIMP-SC N.º -----/-----, A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR.	KILO	900,00	14,69	13221,00
6	PEITO DE FRANGO SEM PELE SEM OSSO DESCRIÇÃO DO PRODUTO: CORTADO EM CUBOS	KILO	1.800,00	8,99	16182,00

“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>DE 2,5 CM CONGELADO, 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 E TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO A ESSA MESMA TEMPERATURA, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO FRANGO. 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 01 KG. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE ESTAR INTACTA, EMBALAGEM, A VÁCUO, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA, OU BANDEJA DE ISOPOR. QUANDO DESCONGELADO, O PRODUTO NÃO PODERÁ PERDER PERCENTUAL DE ÁGUA SUPERIOR AO DETERMINADO PELA LEGISLAÇÃO. 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 SIF, 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: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADA E IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA, NOME DO CORTE DE AVE E A QUANTIDADE EM QUILOS DO PRODUTO, DEVENDO PESAR ATÉ 18 KG. O PRODUTO TAMBÉM PODE SER ENTREGUE EM 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 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV,</p>				
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

“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).				
7	<p>SALSICHA DE CARNE- DESCRIÇÃO DO PRODUTO: PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DA EMULSÃO DE CARNE DE AVE E CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE (NO MÁXIMO DE 40%), MIÚDOS COMESTÍVEIS DE AVE E GORDURAS ADICIONADOS DE INGREDIENTES (EXCETO PIMENTA), EMBUTIDO EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL OU POR PROCESSO DE EXTRUSÃO, E SUBMETIDO A UM PROCESSO TÉRMICO ADEQUADO. NÃO PODE CONTER GLÚTEN. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE PEQUENAS QUANTIDADES DE ÁGUA, AMIDO, SOJA E CORANTES NATURAIS. O PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO A TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C E TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, COM A MESMA TEMPERATURA, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A QUALIDADE E AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, DE 31/03/2000; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/2005; DECRETO 30.691 DE 29/03/52, RIISPOA - M.A.; RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS; PORTARIA Nº 368, DE 04/09/97. CARACTERÍSTICAS GERAIS: A SALSICHA DEVERÁ SER PREPARADA COM CARNES EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO SERÁ TOLERADA A UTILIZAÇÃO DE QUALQUER TIPO DE SUBPRODUTO DE CARNE SUÍNA OU BOVINA. NÃO SERÁ TOLERADA A PRESENÇA DE MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS OU COLORAÇÃO SEM UNIFORMIDADE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS/MATÉRIAS ESTRANHAS DE QUALQUER NATUREZA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PACOTE DE SALSICHA CONGELADA DEVERÁ SER A VÁCUO E APRESENTAR 1,5 KG. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER A VÁCUO, TERMO-ENCOLHÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA. DEVE ESTAR INTACTA, SEM PERFURAÇÕES. QUANDO DESCONGELADO, O PRODUTO NÃO PODERÁ PERDER PERCENTUAL DE ÁGUA SUPERIOR AO DETERMINADO PELA LEGISLAÇÃO. SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À 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</p>	KILO	150,00	5,33	799,50

“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



	IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO), MARCA, INGREDIENTES, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE), PESO LÍQUIDO, INGREDIENTES, DATA DE PROCESSAMENTO E PRAZO DE VALIDADE (OU NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE), CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO OFICIAL DO SIF, SIE E INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: SIF/ DIPOA SOB Nº. ____/____ OU SIE/CIDASC SOB Nº ____/____. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)					
					Total	92.498,20

1.2 O presente contrato, assim como a Licitação da qual decorreu, não obriga o Município de Navegantes/SC a adquirir todos os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) licitados, qualidades acima indicadas, sendo solicitados de acordo com as necessidades do Município, conforme consta no edital de Pregão Presencial nº 44/2015.

2. 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 nº 44/2015 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.

3 LOCAL DO FORNECIMENTO/ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES).

3.1 Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) objetos do presente deverão ser fornecidos/entregues pela CONTRATADA, por meio próprio com transporte adequado diretamente no Almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação ou em local oportunamente indicado pela mesma em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compras.

3.1.1 Caso a Contratada/Fornecedora não cumprir com o prazo de entrega caberá a mesma Instauração de Processo Administrativo com a devida aplicação de multa pela Contratante.

“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



3.2 O fornecimento dos itens será de forma parcelada e o Regime de Execução será direta, de acordo com as necessidades do Município de Navegantes/SC.

4. DO PRAZO

4.1 O presente terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado e aditado nos termos da legislação vigente mediante livre negociação entre as partes.

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

5. DO VALOR

5.1 O preço para a execução do objeto deste contrato, é o apresentado na proposta da CONTRATADA/FORNECEDORA, devidamente aprovado pelo MUNICÍPIO de Navegantes/SC.

5.2 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.

5.3 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).

5.4 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.

5.5 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.

5.6 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 contratado.

5.7 Recursos para pagamento – Dotação Orçamentária abaixo descrita:

Projeto/Atividade	Recurso	Despesa/Ano	Descrição
2.015.3390.00	10000	35/2015	Manutenção e Funcionamento da Diretoria de Gestão

“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. CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

6.1 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 dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) fornecidos/entregues, emitido pela Secretaria competente, devidamente atestada pelo responsável do setor requerente e, observado o cumprimento integral das disposições contidas neste Edital.

6.1.1 O PAGAMENTO SERÁ EFETUADO EM 30 (TRINTA) DIAS DE ACORDO COM OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES) FORNECIDOS/ENTREGUES.

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

6.1.3 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.

6.2 Todos os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) fornecidos/entregues, deverão atender a todas as características estabelecidas no Edital e no Termo de Referência.

6.3 Uma vez estando comprovada a adequação do objeto nos termos contratuais, confirmando-se os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) fornecidos/entregues, serão recebidos, definitivamente, mediante assinatura do responsável, na Nota Fiscal.

6.4 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).

6.5 NÃO HAVERÁ, SOB HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO.

6.6 A CONTRATADA/FORNECIMENTO deverá Emitir a nota fiscal com o CNPJ da Secretaria Solicitante que constam na Autorização de Fornecimento.

7. RESPONSABILIDADES

7.1 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.

7.2 A CONTRATADA/FORNECEDORA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, nos termos do artigo 71 da lei 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



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

7.4 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 gêneros alimentícios perecíveis (carnes), por mais especiais que sejam e mesmo que não expressas no presente contrato, eximindo o Município de Navegantes/SC de toda e qualquer responsabilidade e/ou obrigação, posto que considerada incluída no cômputo do valor do presente contrato.

7.5 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.

8 OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

8.1 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.

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

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

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

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

8.6 Aplicar à Contratada as penalidades regulamentares e contratuais.

8.7 Emitir ordem de compras para a contratada.

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

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA/FORNECEDORA.

9.1 Constituem obrigações da CONTRATADA/FORNECEDORA:

“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) 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 uso.
- i) Assumir os gastos e despesas que se fizerem necessários para cumprimento do objeto deste edital, inclusive o frete para transporte dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes).
- 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 neste 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.***

“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



- p) A CONTRATADA/FORNECEDORA deverá disponibilizar para fornecimento/entrega, veículos específicos para 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 deverá estar em local visível na embalagem do produto.
- s) O produto deverá constar obrigatoriamente e de maneira clara e precisa a marca e o registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal)
- t) O fornecedor deverá apresentar junto com a nota fiscal de entrega, uma carta atestando: A validade do produto e se responsabilizando pela qualidade do mesmo durante este tempo de duração. A carta de validade deverá ser a partir da data de fabricação do produto.

10. DA VALIDADE E REPARAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES) FORNECIDOS/ENTREGUES.

10.1. 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 na secretaria solicitante. 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 Administração e Logística.

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

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

10.4 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*

“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



Estabelecimento do Produtor conforme descrito nas especificações dos itens a serem cotados.

10.5 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.

10.5.1 - Entende-se por produto inadequado(s) aquele que apresentar: inferior qualidade, fora das especificações exigidas neste edital.

11. PENALIDADES

11.1 A não fornecimento/entrega dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes) 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.

11.2 À CONTRATADA/FORNECEDORA, se recusar a fornecer/entregar os gêneros alimentícios perecíveis (carnes) ao MUNICÍPIO dentro do prazo de validade da proposta será aplicada 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.

11.3 Confiada a contratação à CONTRATADA/FORNECEDORA, 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.

11.4 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.

11.5 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 a ela imposta no presente ajuste.

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

11.7 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.

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

12. RESCISÃO

12.1 A inexecução total ou parcial deste Contrato, além de ocasionar a aplicação das penalidades anteriormente enunciadas, ensejará também a sua rescisão,

“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



desde que ocorram quaisquer dos motivos enumerados no art. 78 da Lei nº 8.666/93.

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

12.3 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.

13. DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 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.

13.2 Compete ao Município de Navegantes/SC à gestão do presente contrato.

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

13.4 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.

14. TOLERÂNCIA

14.1 Se qualquer das partes contratantes, em benefício da outra, permitir, mesmo por omissões, a inobservância, no todo ou em parte, de qualquer dos itens 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.

15. DO FORO

15.1 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 02 (duas) vias de igual teor e forma.

Navegantes, xxx de xxxxxx de 2015.

“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



ROBERTO CARLOS DE SOUZA
Prefeito do Município de Navegantes

XXXXX
Contratado

TESTEMUNHAS

XXXX
CPF: XXX.XXX.XXX-XX

XXXX
CPF: XXX.XXX.XXX-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 Nº 83.102.855/0001-50



ANEXO VI
TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO:

REGISTRO DE PREÇO VISANDO A AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES) PARA COMPOSIÇÃO DO CARDAPIO DOS PROFESSORES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E LOGISTICA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC

2. ESPECIFICAÇÕES/QUANTIDADES

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Preço Unit. Máximo	Preço Total
1	ACÉM MOÍDO: DESCRIÇÃO DO OBJETO: CARNE CONGELADA MOÍDA DE BOVINO SEM OSSO - ACÉM. 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. DE APRESENTAR NO MÁXIMO 3% APONEVROSES.O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, COM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18 °C. EMBALAGEM PRIMÁRIA/SECUNDÁRIA: DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 02 KG. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER A VÁCUO, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA, DEVE ESTAR INTACTA, SEM PERFURAÇÕES, DEVERÁ ESTAR REVESTIDO POR CAIXA DE PAPELÃO DE ATE 20 QUILOS OU CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS E RETORNÁVEIS. 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 SIF 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. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR.	KILO	1.600,00	13,25	21200,00

“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



2	<p>CARNE BOVINA DE 1ª (PATINHO) CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO PATINHO CLASSIFICAÇÃO E CARACTERÍSTICAS GERAIS: TER NO MÁXIMO 5% DE GORDURAS TOTAIS. DEVERÁ SER EM PEÇAS INTEIRAS. DEVERA SER REALIZADA APARA RETIRANDO TODAS AS PELANCAS, GORDURAS E APONERVOSES. DEVERÁ APRESENTAR COR CARACTERÍSTICA, ODOR CARACTERÍSTICO E SERÃO RECUSADOS OS PRODUTOS QUE ESTIVEREM APRESENTANDO CORES ESVERDEADAS, ESBRANQUIÇADAS OU COM CHEIRO DE PODRIDÃO. PROVENIENTE DE MACHOS, DA ESPÉCIE BOVINA SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. A CARNE DEVERA SER TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO, COMO TAMBÉM, A QUALIDADE DO MESMO, EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, COM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A - 18°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PACOTE DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 2 KG, DEVE SER A VÁCUO, ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E TERMOSSOLDADA. DEVE ESTAR INTACTA, SEM PERFURAÇÕES. 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 COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA N.º 22 DE 24/11/2005 DO M.A.A.). 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 DE CARNE) PESO LÍQUIDO, DATA DE PROCESSAMENTO DE DATA DE VALIDADE (OU NUMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE), CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO OFICIAL DO SIF, SIE OU SIM E INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF / DIPOA SOB N.º ____/____ OU SIE / CIDASC SOB N.º ____/____, TODAS AS INFORMAÇÕES DEVEM SER APRESENTADAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL E QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA LACRADA E IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA, NOME DO CORTE DA CARNE E A QUANTIDADE DE QUILOS DO PRODUTO, DEVENDO PESAR ATÉ 25 KG. OU CAIXA PLÁSTICA LIMPA E RETORNÁVEL. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>	KILO	1.400,00	18,12	25368,00
---	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	----------	-------	----------

“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 N° 83.102.855/0001-50



3	<p>CORTES CONGELADOS DE FRANGO COXAS E SOBRECOXAS SEM OSSO SEM PELE DESCRIÇÃO DO PRODUTO: COXAS E SOBRECOXAS DE FRANGO CONGELADAS, NÃO DEVENDO APRESENTAR OSSOS PELE E O DORSO DA AVE. DEVE ESTAR DENTRO DOS PADRÕES DE INSPEÇÃO ESTABELECIDOS NO RIISPOA (REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL). DEVE SER TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE -12°C OU INFERIOR. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO. COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS PARDECENTES OU ESVERDEADAS. CHEIRO PRÓPRIO. SABOR PRÓPRIO. PRAZO DE VALIDADE: NO MÍNIMO 12 MESES À PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM E PESO: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, EMBALAGEM, A VÁCUO, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA, OU BANDEJA DE ISOPOR E REVESTIDO POR CAIXA DE PAPELÃO ATÉ 20 QUILOS OU CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS E RETORNÁVEIS. EM PACOTES COM PESOS DE 1 KG. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS,. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. 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 SEGUINTE INFORMações: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO SIF, SIE E INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF / DIPOA SOB N.º ____/____ OU SIE / CIDASC SOB N.º ____/____; 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. TRANSPORTE: VEÍCULO DE TRANSPORTE EM CARROCERIA FECHADA E ISOTÉRMICO. O MOTORISTA E O AJUDANTE DE TRANSPORTE DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE UNIFORMIZADOS PARA A ENTREGA NA UNIDADE. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>	KILO	1.600,00	7,68	12288,00
4	<p>FIGADO BOVINO (ISCAS) VÍSCERA BOVINA TIPO FÍGADO COM CORTE EM ISCAS CLASSIFICAÇÃO E CARACTERÍSTICAS GERAIS: FÍGADO SEM GORDURA APARENTE, SEM SEBO, COM CORTE TIPO ISCAS. DEVERÁ SER REALIZADA APARA RETIRANDO TODAS AS GORDURAS E APONERVOSES. DEVERÁ APRESENTAR COR CARACTERÍSTICA, ODOOR CARACTERÍSTICO E SERÃO RECUSADOS OS PRODUTOS QUE</p>	KILO	295,00	11,66	3439,70

“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



	<p>ESTIVEREM APRESENTANDO CORES ESVERDEADAS, ESBRANQUIÇADAS OU COM CHEIRO DE PODRIDÃO. PROVENIENTE DA ESPÉCIE BOVINA SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. O FÍGADO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO, COMO TAMBÉM, A QUALIDADE DO MESMO, EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, COM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A - 18°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PACOTE DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO DE 2 KG, DEVE SER A VÁCUO, ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E TERMOSSOLDADA. DEVE ESTAR INTACTA, SEM PERFURAÇÕES. 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 COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA N.º 22 DE 24/11/2005 DO M.A.A.). 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 DE CARNE) PESO LÍQUIDO, DATA DE PROCESSAMENTO DE DATA DE VALIDADE (OU NUMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE), CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO OFICIAL DO SIF, SIE OU SIM E INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF / DIPOA SOB N.º ____/____ OU SIE / CIDASC SOB N.º ____/____, TODAS AS INFORMAÇÕES DEVEM SER APRESENTADAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL E QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA LACRADA E IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA, NOME DO CORTE DA CARNE E A QUANTIDADE DE QUILOS DO PRODUTO, DEVENDO PESAR ATÉ 25 KG. OU CAIXA PLÁSTICA LIMPA E RETORNÁVEL. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. (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	<p>LOMBO SUÍNO SEM GORDURA DESCRIÇÃO DO OBJETO: CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - LOMBO. TER NO MÁXIMO 5% DE GORDURAS TOTAIS. CARNE BRANCA. APRESENTANDO TODO O FRESCOR DA MATÉRIA PRIMA CONVENIENTEMENTE CONSERVADA ISENTOS DE TODAS E QUALQUER EVIDÊNCIA DE DECOMPOSIÇÃO E MANCHAS POR HEMATOMAS. APÓS O COZIMENTO DEVERÁ MANTER AS</p>	KILO	900,00	14,69	13221,00

“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



	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA ESPÉCIE, SEM SABOR OU DESPRENDIMENTO DE CHEIRO ESTRANHO OU DESAGRADÁVEL. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE MICRORGANISMOS PATOGENICOS, PARASITAS E SUBSTÂNCIAS QUE DERIVAM DE MICRORGANISMOS QUE POSSAM REPRESENTAR PERIGO PARA A SAÚDE DO CONSUMIDOR. EMBALAGEM PRIMÁRIA: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER A VÁCUO, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA, OU BANDEJA DE ISOPOR E REVESTIDO POR CAIXA DE PAPELÃO ATE 20 QUILOS OU CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS E RETORNÁVEIS. EMBALADOS EM PACOTES DE ATE 02 KG, COM RÓTULOS INDIVIDUAIS CONSTANDO NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, PESO, DATA DE PROCESSAMENTO E PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA SOB Nº ----/----. RÓTULO REG. NS SAR/CIDASC/GEIMP-SC Nº ----/----. A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR.				
6	PEITO DE FRANGO SEM PELE SEM OSSO DESCRIÇÃO DO PRODUTO: CORTADO EM CUBOS DE 2,5 CM CONGELADO, 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 E TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO A ESSA MESMA TEMPERATURA, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO FRANGO. 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 01 KG. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE ESTAR INTACTA, EMBALAGEM, A VÁCUO, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA, OU BANDEJA DE ISOPOR. QUANDO DESCONGELADO, O PRODUTO NÃO PODERÁ PERDER PERCENTUAL DE ÁGUA SUPERIOR AO DETERMINADO PELA LEGISLAÇÃO. SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, OU QUE NÃO PERMITA O	KILO	1.800,00	8,99	16182,00

“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



	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 SIF, 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: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, LACRADA E IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA, NOME DO CORTE DE AVE E A QUANTIDADE EM QUILOS DO PRODUTO, DEVENDO PESAR ATÉ 18 KG. O PRODUTO TAMBÉM PODE SER ENTREGUE EM 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 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR).				
7	SALSICHA DE CARNE- DESCRIÇÃO DO PRODUTO: PRODUTO CÂRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DA EMULSÃO DE CARNE DE AVE E CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE (NO MÁXIMO DE 40%), MIÚDOS COMESTÍVEIS DE AVE E GORDURAS ADICIONADOS DE INGREDIENTES (EXCETO PIMENTA), EMBUTIDO EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL OU POR PROCESSO DE EXTRUSÃO, E SUBMETIDO A UM PROCESSO TÉRMICO ADEQUADO. NÃO PODE CONTER GLÚTEN. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE PEQUENAS QUANTIDADES DE ÁGUA, AMIDO, SOJA E CORANTES NATURAIS. O PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO A TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C E TRANSPORTADO EM CAMINHÃO FRIGORÍFICO, COM A MESMA TEMPERATURA, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A QUALIDADE E AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISTO É, DEVE OBEDECER A: INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, DE 31/03/2000; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/2005; DECRETO 30.691 DE 29/03/52, RIISPOA - M.A.; RESOLUÇÃO RDC N.º 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS; PORTARIA Nº 368, DE 04/09/97. CARACTERÍSTICAS GERAIS: A SALSICHA DEVERÁ SER PREPARADA	KILO	150,00	5,33	799,50

“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>COM CARNES EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO SERÁ TOLERADA A UTILIZAÇÃO DE QUALQUER TIPO DE SUBPRODUTO DE CARNE SUÍNA OU BOVINA. NÃO SERÁ TOLERADA A PRESENÇA DE MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS OU COLORAÇÃO SEM UNIFORMIDADE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS/MATÉRIAS ESTRANHAS DE QUALQUER NATUREZA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PACOTE DE SALSICHA CONGELADA DEVERÁ SER A VÁCUO E APRESENTAR 1,5 KG. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER A VÁCUO, TERMO-ENCOLHÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA. DEVE ESTAR INTACTA, SEM PERFURAÇÕES. QUANDO DESCONGELADO, O PRODUTO NÃO PODERÁ PERDER PERCENTUAL DE ÁGUA SUPERIOR AO DETERMINADO PELA LEGISLAÇÃO. SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À 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 PRODUTO), MARCA, INGREDIENTES, IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE), PESO LÍQUIDO, INGREDIENTES, DATA DE PROCESSAMENTO E PRAZO DE VALIDADE (OU NÚMERO DO LOTE E DATA DE VALIDADE), CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO OFICIAL DO SIF, SIE E INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: SIF/ DIPOA SOB Nº. ____/____ OU SIE/CIDASC SOB Nº ____/____. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA CONTENDO TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO COM REGISTRO NO CRMV, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR)</p>				
	Total	92.498,20			

3 JUSTIFICATIVA

Venho por meio dessa, solicitar a realização de Processo Licitatório na modalidade de registro de preço, visando à aquisição de Gêneros Alimentícios (carnes) para atender a demanda de consumo dos professores da rede municipal de ensino. A aquisição de tais gêneros alimentícios (carnes) se faz necessária porque a rede municipal possui funcionários que residem distantes de suas casas

“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 o horário não permite que tais funcionários possam realizar suas refeições durante o período de intervalo.

Como o recurso que é destinado a alimentação escolar é de uso exclusivo aos alunos, se faz necessário a abertura do processo acima citado para que possamos cumprir as determinações da legislação vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que foi reforçada no ano passado, quando o Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar de Santa Catarina (CECANE-SC) esteve em nosso município, orientando as normativas em relação as leis e diretrizes vigentes. Ressaltamos que os itens são de aprovação da Nutricionista responsável.

Para a composição dos valores unitários foram utilizados os preços fornecidos pelas empresas, coerentes com as especificações necessárias. Os preços extremamente divergentes (muito abaixo ou acima dos demais) não foram utilizados, já que poderiam comprometer a média do preço de Mercado e prejudicar todo o processo.

4 OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

4.1 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.

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

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

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

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

4.6 Aplicar à Contratada as penalidades regulamentares e contratuais.

4.7 Emitir ordem de compras para a contratada.

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

“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. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA/FORNECEDORA.

5.1 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 uso.
- i) Assumir os gastos e despesas que se fizerem necessários para cumprimento do objeto deste edital, inclusive o frete para transporte dos gêneros alimentícios perecíveis (carnes).
- 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 neste 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.**

“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



- p) A CONTRATADA/FORNECEDORA deverá disponibilizar para fornecimento/entrega, veículos específicos para 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 deverá estar em local visível na embalagem do produto.
- s) O produto deverá constar obrigatoriamente e de maneira clara e precisa a marca e o registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal)
- t) O fornecedor deverá apresentar junto com a nota fiscal de entrega, uma carta atestando: A validade do produto e se responsabilizando pela qualidade do mesmo durante este tempo de duração. A carta de validade deverá ser a partir da data de fabricação do produto.

6. DA VALIDADE E REPARAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES) FORNECIDOS/ENTREGUES.

6.1. 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 na secretaria solicitante. 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 Administração e Logística.

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

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

6.4 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*

“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



Estabelecimento do Produtor conforme descrito nas especificações dos itens a serem cotados.

6.5 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.

6.5.1 - Entende-se por produto inadequado(s) aquele que apresentar: inferior qualidade, fora das especificações exigidas neste edital.

7. DA FISCALIZAÇÃO/ENTREGA

7.1. Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes), objeto desta licitação - a serem adquiridos será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante da CONTRATANTE, com atribuições específicas.

7.2. A Fiscalização é exercida no interesse da Administração; não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

7.3. A CONTRATANTE se reserva o direito de rejeitar no todo ou em parte o objeto deste contrato, se em desacordo com as especificações e as Cláusulas contratuais.

7.4. Quaisquer exigências da Fiscalização, inerentes ao objeto do Contrato, deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA sem ônus para a CONTRATANTE.

7.5 Os gêneros alimentícios perecíveis (carnes), devem ser entregues/fornecidos diretamente no Almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação ou em local informado pela mesma.

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

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

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

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

8.3.1 **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, deverá estar revestido por caixa de papelão de até 20 (vinte) quilos ou caixas plásticas limpas e retornáveis, no rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte 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



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.

9 AMOSTRAS

9.1 A PROPONENTE DECLARADA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR AMOSTRAS DE TODOS OS ITENS EM ATÉ 24 (VINTE E QUATRO) HORAS APÓS O ENCERRAMENTO DA ETAPA. A PROPONENTE DEVERÁ APRESENTAR OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES) EM 01 (UM) KILO. (EX: 01(UM) KILO DE PATINHO, 01(UM) KILO DE SALSICHA...).

9.2 AS AMOSTRAS DEVEM SER APRESENTADAS NO DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, LOCALIZADO NA PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES.

9.3 AS AMOSTRAS SERÃO DEVIDAMENTE AVALIADAS POR PROFISSIONAL COMPETENTE NA ÁREA NUTRICIONAL.

9.4 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.

9.5 A SOLICITAÇÃO DAS AMOSTRAS VISA ASSEGURAR A QUALIDADE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS 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.

9.6 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”.

“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



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, janeiro de 2015.

ROBERTO CARLOS DE SOUZA
Prefeito de Navegantes

BENILDE PERÃO
Secretaria Municipal de Administração e Logística

“Doe órgãos! Doe Sangue! Salve Vidas”

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