

**MUNICÍPIO DE TUBARÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 15/2020**

O Município de Tubarão/SC, situada à Rua Felipe Schmidt, 108, Centro, informa que encontra-se aberta **licitação na modalidade pregão presencial**, do tipo menor preço por lote, com a finalidade de selecionar proposta (s) objetivando a **contratação de empresa para prestação de serviço em fornecimento de alimentação pronta (tipo buffet livre), a ser servido/retirado na empresa contratada, para uso do 8º Batalhão de Bombeiros Militar de Tubarão**, cujas especificações detalhadas encontram-se no Anexo I que acompanha o Edital.

Rege a presente licitação, a Lei Federal 10.520/02, a Lei Federal nº 8.666/93, Lei Complementar nº 123/2006, o Decreto Municipal nº 2.450/07 e demais legislações aplicáveis.

Serão observados os seguintes horários e datas para os procedimentos que seguem:

- **Recebimento do envelope de proposta e do envelope de habilitação:**
 - **das 13:00 do dia 04/06/2020 às 15:30 do dia 22/06/2020;**
- **Limite para impugnação ao edital:**
 - **19:00 do dia 18/06/2020;**
- **Início da Sessão Pública do pregão:**
 - **16:00 do dia 22/06/2020.**

Poderão participar da licitação, pessoas jurídicas que atuam no ramo pertinente ao objeto licitado, observadas as condições constantes do edital.

As dúvidas pertinentes a presente licitação poderão ser esclarecidas pelo Setor de Licitações, nos seguintes endereços:

- Telefone: (048) 3621-9078
- Endereço: Rua Felipe Schmidt, nº 108, bairro Centro, Tubarão-SC
- Site/ QR CODE: <https://tubarao.1doc.com.br/atendimento>

**I – DO OBJETO**

1.1 - Constitui objeto desta licitação a **contratação de empresa para prestação de serviço em fornecimento de alimentação pronta (tipo buffet livre), a ser servido/retirado na empresa contratada, para uso do 8º Batalhão de Bombeiros Militar de Tubarão**, conforme especificações e condições constantes no Anexo I deste Edital.

II – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1 – A despesa para a aquisição do objeto licitado correrá por conta da seguinte dotação orçamentária:

34.01.2.020.3.3.90.39.41.0618(85) – MANUTENÇÃO DO FUMREBOM - BOMBEIROS

III - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO



3.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes neste edital e seus anexos;

3.2 É vedada a participação de:

- a) empresas declaradas inidôneas por ato de qualquer autoridade competente para tanto;
- b) empresas impedidas de licitar ou contratar com o Município de Tubarão-SC;
- c) empresas em processo de falência declarada, concordada ou recuperação judicial, ou em regime de consórcio.

IV – DA IMPUGNAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO

4.1 As impugnações ao ato convocatório do pregão serão recebidas até dois dias úteis antes da data fixada para o fim do recebimento das propostas, no Departamento de Licitações do Município de Tubarão, situado na Rua Felipe Schmidt nº 108, bairro Centro, Tubarão-SC, ou, preferencialmente, através do sistema informatizado 1Doc, com acesso ao link: <https://tubarao.1doc.com.br/atendimento>, devendo ser juntados todos os documentos que fundamentam tais impugnações.

QR CODE - <https://tubarao.1doc.com.br/atendimento>



4.2 Caberá à Autoridade Competente decidir sobre a impugnação no prazo de dois dias após o limite de envio de impugnações.

4.3 Em caso de deferimento da impugnação contra o ato convocatório, será tomada uma das seguintes providências:

- a) Anulação ou revogação do edital;
- b) Alteração e republicação do edital, reabertura do prazo de envio de propostas, alteração da data da sessão pública do pregão;
- c) Alteração no edital e manutenção do prazo de envio de propostas e da data da sessão pública do pregão, nos casos em que, inquestionavelmente, a alteração não tenha afetado a formulação das propostas.

V - DA PROPOSTA

5.1 A proposta deverá ser apresentada em envelope fechado, até o horário e data definido no preâmbulo do edital, contendo em sua parte externa, **além do nome da proponente, e-mail e contato telefônico**, os seguintes dizeres:

Envelope nº 1 – Proposta
Prefeitura Municipal de Tubarão/SC
Departamento de Compras, Licitações e Contratos
Pregão Presencial nº 15/2020
Contratação de empresa para prestação de serviço em fornecimento de alimentação pronta (tipo buffet livre), a ser servido/retirado na empresa contratada, para uso do 8º Batalhão de Bombeiros Militar de Tubarão.

5.2 A proposta deverá ser redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, preferencialmente com suas páginas numeradas sequencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se a procuração.

5.3 A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:



- a) nome do proponente, endereço completo, telefone, CNPJ e inscrição estadual e/ou municipal;
- b) número do Pregão;
- c) A descrição do objeto ofertado, em conformidade com o Anexo I, contendo o preço unitário e total do lote, em moeda corrente nacional, com duas casas decimais, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. No preço proposto deverão estar incluídas, além do lucro, todas as despesas, tributos e custos, diretos ou indiretos, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação;
- d) prazo de validade da proposta, não inferior a 60 (sessenta) dias.

VI – DA HABILITAÇÃO

6.1 Os documentos para habilitação deverão ser apresentados em envelope fechado, até o horário e data definidos no preâmbulo do edital, contendo em sua parte externa, **além do nome da proponente, e-mail e contato telefônico**, os seguintes dizeres:

Envelope nº 2 – Habilitação
Prefeitura Municipal de Tubarão/SC
Departamento de Compras, Licitações e Contratos
Pregão Presencial nº 15/2020
Contratação de empresa para prestação de serviço em fornecimento de alimentação pronta (tipo buffet livre), a ser servido/retirado na empresa contratada, para uso do 8º Batalhão de Bombeiros Militar de Tubarão.

6.2 Os documentos necessários ao credenciamento e à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas **ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio.**

6.3 **Nas certidões e/ou** documentos em que não conste expressamente seu prazo de validade, serão consideradas como válidas **por 120 (cento e vinte) dias da emissão**, exceto àquelas previstas em lei, os atestados referente à qualificação técnica, a prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal e os documentos emitidos pela internet, cuja regularidade poderá ser verificada pelo mesmo meio.

6.4 O envelope deverá conter os seguintes documentos:

6.5 Quanto à qualificação jurídica:

- a) registro comercial, no caso de empresa individual (dispensável em caso de apresentação deste documento para o credenciamento do proponente durante a sessão pública);
- b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais (dispensável em caso de apresentação deste documento para o credenciamento do proponente durante a sessão pública);
- c) documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea “b”, deste subitem (dispensável em caso de apresentação deste documento para o credenciamento do proponente durante a sessão pública);
- d) decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir.

6.6 Quanto à regularidade fiscal e Trabalhista:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), com situação regular perante a SRF – Secretaria da Receita Federal;
- b) Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal da sede da empresa licitante, na forma da lei;
- c) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social - INSS e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF/FGTS, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;



d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

e) Certidão negativa de falência, concordata ou recuperação judicial, expedida tanto pelo sistema e-Proc quanto pelo sistema SAJ do Poder Judiciário de Santa Catarina, para as empresas sediadas em Santa Catarina. As demais licitantes apresentarão a referida certidão de acordo com o Tribunal de Justiça ou cartório distribuidor correspondente ao seu Estado.

6.7 Quanto à qualificação técnica:

a) Alvará Sanitário, emitido por órgão competente.

6.8 Outras exigências quanto ao processo de habilitação:

a) Declaração de que a empresa atende o disposto no Inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal, conforme modelo sugerido do Anexo III;

VII – DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO

7.1 No horário e data definidos no preâmbulo do edital, o pregoeiro fará a abertura da sessão pública do pregão, procedendo aos seguintes atos, em sequência:

CRENCIAMENTO:

7.2 O proponente deverá se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro por um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, venha a responder por sua representada, devendo identificar-se exibindo a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente, bem como contrato social em cópia autenticada para fins de identificação do (s) representante (s) legal (is) da empresa. **Juntamente com o credenciamento, ou seja, fora dos envelopes nº 1 e 2, deverá ser apresentada a declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação, conforme modelo disponível no Anexo II.**

7.3 Para fins de gozo dos benefícios dispostos na Lei Complementar nº 123/2006, os representantes de microempresas e empresas de pequeno porte deverão credenciar-se e apresentar certidão de enquadramento no Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte **(CERTIDÃO SIMPLIFICADA)**, fornecida pela Junta Comercial da sede do licitante, de acordo com a Instrução Normativa DNRC nº 103/2007, com validade de **60 (sessenta)** dias contados a partir da data de emissão.

7.4 O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular, com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente.

7.5 Não será desclassificada a proposta em função do não credenciamento do proponente, porém o mesmo ficará impedido de participar da etapa de lances ou manifestar intenção de recurso. **Todavia, é obrigatória a apresentação, fora dos envelopes nº 1 e 2, da declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação.**

7.6 Depois de encerrada a etapa de credenciamento, não serão aceitos novos representantes dos proponentes na sessão pública, salvo na condição de ouvintes, sem poderes para efetuar lances ou manifestar intenção de recurso, salvo se houver necessidade de suspensão da sessão.

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO:

7.7 Os proponentes deverão apresentar declaração de que cumprem plenamente os requisitos para habilitação, conforme modelo disponível no Anexo II, **juntamente com o credenciamento ou conforme o disposto no item 7.5.** É facultado ao proponente credenciado manifestar a declaração oralmente.

7.8 As microempresas e empresas de pequeno porte estão dispensadas de apresentar a declaração prevista no item 7.7, desde que, cumprido o disposto no item 7.3 deste edital, apresentem declaração de que cumprem os requisitos de habilitação, exceto quanto à regularidade fiscal, os quais serão cumpridos para fins de assinatura do contrato, caso seja declarada vencedora do certame.

Análise preliminar de aceitabilidade das propostas:

7.9 O pregoeiro procederá à abertura das propostas e fará a análise quanto a compatibilidade do objeto ofertado em relação ao especificado no edital e quanto ao preço inexequível, baixando diligências caso sejam necessárias, e procederá à classificação das propostas para a etapa de lances.

Seleção das propostas para a etapa de lances:

7.10 O pregoeiro selecionará as propostas para a etapa de lances obedecendo aos seguintes critérios:

7.11 Primeiro critério: serão selecionadas a menor proposta e todas as demais que não sejam superiores a 10% da menor proposta;

7.12 Segundo critério: não havendo pelo menos três propostas selecionadas no critério anterior, serão ainda selecionadas as menores propostas, até o limite de três, para a etapa de lances.

Etapa de lances orais:

7.13 Tendo sido credenciado e a proposta selecionada, poderão os autores manifestar lances orais. O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

7.14 Os lances deverão ser formulados pelo preço unitário por unidade de cada item, em moeda corrente nacional, com duas casas decimais, em valores distintos e decrescentes em relação ao preço do autor.

7.15 Poderá o pregoeiro estabelecer redução mínima em cada lance, bem como estabelecer tempo máximo para o proponente ofertar seu lance.

7.16 A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes desse item declinarem da formulação de lances.

7.17 Encerrada a etapa de lances, serão ordenadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.

7.18 Ocorrendo empate previsto no art. 44, § 2º da Lei Complementar nº 123/06 será assegurada a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, desde que a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

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

7.18.2 Para fins de desempate, proceder-se-á da seguinte forma:

I – 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;

II – não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do item 7.18.2 – I, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do item 7.18.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

III – no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo previsto no item 7.18.1, será realizado sorteio, entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.18.3. Para as situações previstas no item 7.18 a microempresa e empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

7.19 O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à obtenção de proposta mais vantajosa ao interesse público.

7.20 Após a negociação, exitosa ou não, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da proposta, decidindo motivadamente a respeito. Não serão admitidos, após a etapa de lances e respectiva negociação, valores superiores aos previstos no anexo I deste Edital.



Habilitação:

7.21 O pregoeiro fará a abertura do envelope dos documentos de habilitação do licitante que tenha ofertado o menor lance para o item.

7.22 Os documentos serão rubricados pelo pregoeiro e pela equipe de apoio e serão anexados ao processo da licitação.

7.23 Havendo irregularidades na documentação que não permitam a habilitação, o proponente será inabilitado, procedendo o pregoeiro à habilitação do segundo proponente classificado, e assim sucessivamente em caso de inabilitação dos proponentes.

7.24 A regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato.

7.24.1 As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que este apresente alguma restrição.

7.24.2 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

Recurso:

7.25 Habilitado o proponente, o pregoeiro solicitará aos demais credenciados se desejam manifestar interesse em interpor recurso.

7.26 Havendo interesse, o proponente deverá manifestar motivadamente sua intenção de interpor recurso, explicitando sucintamente suas razões, cabendo ao Pregoeiro deliberar sobre o aceite do recurso.

7.27 A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que a proponente pretende que sejam revistos pelo Pregoeiro.

7.28 O proponente que manifestar a intenção de recurso e o mesmo ter sido aceito pelo Pregoeiro, disporá do prazo de 03 (três) dias para a apresentação do recurso, limitado às razões apresentadas durante a sessão pública, o qual deverá ser protocolado no Departamento de Licitações do Município, dirigido à Autoridade Competente. Os demais proponentes ficam desde logo intimados para apresentar as contrarrazões no prazo de 03 (três) dias a contar do término do prazo do recorrente.

7.29 Encerrado o prazo para manifestação de recurso o Pregoeiro declarará encerrada a sessão pública do pregão.

VIII – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

8.1 Após a declaração do vencedor da licitação, não havendo manifestação dos proponentes quanto à interposição de recurso, o Pregoeiro opinará sobre a adjudicação do objeto licitado.

8.2 No caso de interposição de recurso, caberá à Autoridade Competente, após decisão do recurso, opinar pela adjudicação do objeto licitado.

8.3 A Autoridade Competente homologará o resultado da licitação, convocando o vencedor a assinar o Contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

8.4 O Município de Tubarão, quando o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não mantiver as condições de habilitação ou se recusar injustificadamente a assinar o Contrato, retomarà a Sessão Pública e convidará os demais proponentes classificados na ordem determinada após a etapa de lances, dando continuidade aos procedimentos da sessão pública, adjudicação e homologação.

IX – DO CONTRATO

9.1 O Município de Tubarão disporá do prazo de 30 (trinta) dias para convocar o licitante vencedor a assinar o contrato, contados a partir da data da apresentação da proposta vencedora.



9.2 O contrato reger-se-á, no que concerne à sua alteração, inexecução ou rescisão, pelas disposições da Lei nº 8.666/93, observadas suas alterações posteriores, pelas disposições do Edital e pelos preceitos do direito público.

9.3 O contrato poderá, com base nos preceitos de direito público, ser rescindido pela Administração a todo e qualquer tempo, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, mediante simples aviso, observadas as disposições legais pertinentes.

9.4 As obrigações das partes, forma de pagamento e sanções cominadas são as descritas na Minuta do Contrato constante do Anexo III deste Edital.

9.5 Farão parte integrante do contrato as condições previstas no Edital e a proposta apresentada pelo adjudicatário.

X – DA PRESTAÇÃO E PAGAMENTO

10.1 A Contratada disporá do prazo previsto no Termo de Referência para prestar o serviço autorizado.

10.2 A prestação dos serviços objeto deste edital será feita ao Corpo de Bombeiros Militar de Tubarão (8º BBM), a quem caberá fiscalizá-lo, para efeito de posterior certificação da nota fiscal.

10.3 Na hipótese da não aceitação do serviço, o mesmo deverá ser corrigido pela Contratada no prazo de 10 (dez) dias contados da notificação da não aceitação, para reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias, sob pena de aplicação de multa e demais cominações previstas em Lei e neste Edital.

10.4 O recebimento não exclui a responsabilidade da Contratada pela perfeita execução do contrato, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do contrato, se a qualquer tempo se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

10.5 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias contados a partir da data certificação nota fiscal, a qual deverá ser entregue ao 8º Batalhão de Bombeiros Militar de Tubarão, acompanhada dos documentos de regularidade fiscal da empresa e relatório de prestação dos serviços.

XI – DAS PENALIDADES

11.1 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 o Município pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das seguintes multas:

a) multa de 0,50% (cinquenta centésimos por cento) do valor do contrato, se já assinado, ou estimado do contrato, se não assinado, por dia de atraso injustificado na execução do mesmo, observado o prazo máximo de 10 (dez) dias;

b) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, se já assinado, ou estimado do contrato, se não assinado, pela recusa injustificada do adjudicatário em assiná-lo ou executá-lo no prazo previsto;

c) rescisão contratual;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Municipal.

11.2 Os valores das multas aplicadas previstas nos subitens acima poderão ser descontados dos pagamentos devidos pelo Município.

11.3 Da aplicação das penas, caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação, o qual deverá ser apresentado no mesmo local.

11.4 O recurso ou o pedido de reconsideração relativos às penalidades acima dispostas será dirigido a autoridade que praticou o ato, o qual decidirá o recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis e o pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

XII – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS



12.1 Os envelopes de habilitação não abertos estarão disponíveis no Departamento de Licitações para retirada por seus respectivos proponentes, no prazo de trinta dias após a assinatura do contrato decorrente da licitação. Caso não sejam retirados no prazo anterior, serão inutilizados.

12.2 Nenhuma indenização será devida aos proponentes por apresentarem documentação ou proposta relativa ao presente pregão.

12.3 A presente licitação somente poderá vir a ser revogada por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente, devidamente comprovado, ou anulada, no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

12.4 O resultado desta licitação será lavrado em Ata, a qual será assinada pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio.

12.5 O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

12.6 No interesse do Município, sem que caiba às participantes qualquer recurso ou indenização, poderá a licitação ter:

- a) adiada sua abertura;
- b) alterado o Edital, com fixação de novo prazo para a realização da licitação.

12.7 Para dirimir quaisquer questões decorrentes do procedimento licitatório, elegem as partes o Foro da cidade de Tubarão, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

12.8 Todos os requerimentos a serem formulados acerca da presente licitação (pedidos de esclarecimentos, impugnações, recursos, pedidos de revisão e reajustes) DEVERÃO ser formalizados via sistema 1Doc, por meio de “Protocolo”, através do link: <https://tubarao.1doc.com.br/atendimento>, nos dias úteis, em horário de expediente, qual seja, das 13:00 às 19:00 horas.

12.9 Faz parte deste Edital:

- a) Anexo I – Termo de Referência
- b) Anexo II - Declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação
- c) Anexo III – Declaração de atendimento ao inciso XXXIII, art. 7º da CF
- d) Anexo IV - Minuta de Contrato

12.10 O resultado de qualquer fase da licitação será divulgado no site do Município, através do endereço: <http://www.tubarao.sc.gov.br>.

12.11 Justifica-se a não aplicação dos benefícios às microempresas e empresas de pequeno porte (cotas ou exclusividade), conforme previsto na LC 123/2006, da inviabilidade de fracionamento do lote objeto do certame.

Tubarão-SC, 03/06/2020.

Joares Carlos Ponticelli
Prefeito



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Serviço de fornecimento de alimentação pronta (tipo buffet livre), a ser **servido/retirado** na empresa contratada e **por critério do contratante**.

2. ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS:

Lote	Item	Item Orçam.	Especificação	Und	Qtd Mensal
I	01	3.3.90.39.41	Fornecimento de almoço e janta, conforme Itens 2.1, 2.2, 2.3 e 2.4	Refeição	800

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

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

2.1.1.1 Carne bovina (40) quarenta vezes – mês;

2.1.1.2 Carne de ave (40) quarenta vezes – mês;

2.1.1.3 Frutos do mar (20) vinte vezes – mês;

2.1.1.4 Carne suína (20) vinte vezes – mês;

2.1.2 Porcionamento mínimo exigido nas preparações proteicas a serem servidas:

2.1.2.1 Carnes sem osso (todos os tipos): 80g de produto (in natura);

2.1.2.1 Carnes c/ osso (todos os tipos): 110g de produto (in natura);

2.1.3 Somente poderão ser utilizadas alternadamente pela fornecedora as seguintes carnes:

2.1.3.1 Bovina: contra file, alcatra, coxão mole, tatu ou patinho;

2.1.3.2 Aves: peito, coxa ou sobrecoxa;

2.1.3.3 Frutos do mar: anchova, pescadinha, merluza ou tainha, que deverão ser preparados e servidos somente em filé;

2.1.3.4 Carne suína: pernil ou lombo;

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

2.1.5 Para o fornecimento de preparações proteica diferentes das citadas, as mesmas **deverão ser previamente aprovadas pelo Gestor do Contrato**;

2.1.6 Arroz parabolizado servido na quantidade de 200g (já preparado) por refeição por pessoa, preparado cozido ou cozido com complemento;

2.1.7 Feijão preto ou vermelho servido na quantidade de 120g (já preparado) por refeição por pessoa, preparado com carne seca ou linguiça defumada (na quantidade de 10% do peso da preparação) e alternando a oferta de feijão preto e vermelho, mantendo igual proporção entre eles;

2.1.8 Macarrão servido na quantidade de 120g (já preparado) por refeição por pessoa, preparado das seguintes maneiras: ao sugo, com manteiga, alho e óleo, com ervas, com bacon, com queijo, com molho branco, com presunto, entre outros.

2.1.9 Guarnição deve ser oferecido em cada refeição um tipo de preparação abaixo:

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

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



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

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

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

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

2.1.9.7 Para o fornecimento de garnições com preparações diferentes das citadas, as mesmas **deverão ser previamente aprovadas pelo Gestor do Contrato;**

2.1.10 Saladas deverão ser fornecidas em cada refeição, no mínimo 04 (quatro) variedades de salada, observando:

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

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

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

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

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

2.1.12. Suco (natural/industrializado) ou água mineral

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

2.1.12.2. Variação dos sabores diariamente;

2.1.12.3. Poderá o suco ser substituído por água mineral sem gás, em garrafa descartável e lacrado de no mínimo 500 ml.

2.1.13. Acompanhamentos:

2.1.13.1. Devem ser fornecidas em todas as refeições: farofa (na quantidade de 30 gramas por pessoa), sal, azeite de oliva, vinagre, pimenta, palito de dente e guardanapo de papel;

2.1.13.2. Nas unidades em que as refeições forem servidas em sistema de “buffet”, deverão ser disponibilizados café (em garrafas) e água mineral (em bombonas de 20 litros ou copos individuais) no almoço e janta, servidos em copos descartáveis.

2.1.14. Substituição emergencial

2.1.14.1 Em situações extraordinárias, proporcionadas por ocorrências específicas, que impossibilitem o deslocamento dos bombeiros militares até o local da prestação do serviço, objeto deste contrato, a refeição poderá ser substituída por lanche reforçado.

2.1.14.2 O lanche reforçado, deverá ser compatível com o preço do fornecimento de almoço/janta.

2.2 Especificações mínimas dos gêneros alimentícios utilizados para o preparo das refeições (almoço):

Açúcar branco refinado, de primeira, branco, especial peneirado, isento de fermentações, matéria terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, observando a **Legislação:** Resolução - RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005. **OBS.:** não vale prazo de validade da safra e, sim, o do produto, a contar da data de sua fabricação. **Marcas referência:** Doçula, União, Caravelas ou similar.

Azeite de oliva tipo extra virgem, de primeira, produto da prensagem a frio da azeitona, acidez máxima de 0,8 g/100g, coloração amarela esverdeado, observando a **Legislação:** Resolução - RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005. **Marcas referência:** Carbonell, Ibero, Gallo, Monini e Filippo Berio ou similar.

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

Extrato de tomate, de 1ª qualidade, concentrado puro (à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente), cor vermelho, cheiro e sabor característico, isento de peles e sementes, observando a



<p>Legislação: Resolução - RDC n° 272, de 22 de setembro de 2005. Marcas referência: Elefante, Jurema, predilecta ou similar.</p>
<p>Margarina cremosa com sal, de primeira qualidade, com no mínimo 80% de lipídios, isenta de gorduras trans. A apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis, observando a Legislação: Resolução - RDC n° 270, de 22 de setembro de 2005, Resolução - RDC n° 360, de 23 de dezembro de 2003. Marcas referência: Qualy, Delfícia Supreme ou similar.</p>
<p>Farinha de mandioca de primeira qualidade, torrada, fina, obtido dos processos de ralar e torrar mandioca, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livres de umidade e fragmentos estranhos, observando a Legislação: Resolução - RDC n° 263, de 22 de setembro de 2005. Marcas referência: Tupã, Helena ou similar.</p>
<p>Feijão preto, 1º qualidade (tipo 1), novo, constituído de grãos inteiros grandes e são, isento de material terroso, sujidades e outras variedades e espécies. registrado no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 e a Resolução 12/78 da CNNPA. Marcas referência: Do Campo, Caldo Bom ou similar.</p>
<p>Macarrão tipo espaguete ou talharim com ovos, de 1ª qualidade, intacto e hermeticamente vedado, na porção de 80g aproximadamente, de 62g de carboidratos, 8,8g de proteínas e 0,8g de lipídios. Ingredientes: farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais cúrcuma e urucum. contém glúten. as massas ao serem postas na água não devem turvar antes da cocção, não podem estar fermentadas ou rançosas. Devem estar isenta sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, observando a Legislação: Resolução - RDC n° 263, de 22 de setembro de 2005 e Resolução RDC 12/01. Marcas referência: Parati, Isabela, Galo e Dona Benta ou similar.</p>
<p>Óleo de soja refinado, de primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado, acidez máxima de 0,6 mg KOH/g, isento de gorduras trans, observando a Legislação: Resolução - RDC n° 270, de 22 de setembro de 2005. Marcas referência: Soya, Primor, Leve, Liza ou similar.</p>
<p>Orégano, em folhas desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, observando a Legislação: Resolução - RDC n° 276, de 22 de setembro de 2005. Marcas referência: Cheli e Uniagro ou similar.</p>
<p>Sal refinado, iodado ou iodatado, para consumo doméstico, com granulação uniforme e com cristais brancos, isento de impurezas e umidade, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais iodo de no mínimo 10 mg e no máximo 15 mg de iodo por quilo de acordo com a legislação federal especificada, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Com registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde, observando a Legislação: Resolução - RDC n° 130, de 26 de maio de 2003, Decreto n° 75.697, de 6 de maio de 1975, Resolução - RDC n° 28, de 28 de março de 2000 e Lei n° 6.150, de 3 de dezembro de 1974. Marcas referência: Diana, Lebre, Zizo, Cisne ou similar.</p>
<p>Suco em pó, sabores (laranja, limão, abacaxi, uva, morango, cajú e maracujá), já adoçado, rendimento de 1 Litro, preparado sólido artificial para refresco de diversos sabores. Devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos insetos, bem como livres de umidade, observando a Legislação: Resolução - RDC n° 39, de 21 de março de 2001. Marcas referência: Tang, MID, Frisco, Camp, Nestlé La Frutta, Nutrinho ou similar.</p>
<p>Vinagre de álcool, líquido límpido, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas. Marcas referência: Heining, Chemim ou similar.</p>
<p>Gelatina em pó: Gelatina em pó, açúcar e aromatizantes, nos sabores abacaxi, morango, limão, uva, framboesa, cereja, tutti frutti, pêssego e maracujá. OPCIONAL - Aditivos permitidos pela legislação, assim como corantes nos sabores específicos, e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, que deverão ser declarados no rótulo. Deve ser evitada a utilização do corante artificial amarelo tartrazina (INS 102), vermelho bordeau. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, observando a Legislação: Resolução RDC n° 388 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução RDC n° 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC n° 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC n° 175 de 08/07/03 ANVISA/MS; Resolução RDC n° 360 de 23/12/03 ANVISA/MS. Marcas referência: Royal, Qualitá, Sol ou similar.</p>
<p>Alface, em maços, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>
<p>Alho de primeira qualidade, branco, embalagem de 100 a 150 gramas. Apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>



<p>Banana caturra de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>
<p>Batata lavada de primeira, tipo inglesa, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>
<p>Cebola de primeira, branca, tamanho médio com casca, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>
<p>Cebolinha verde para tempero, em maço, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>
<p>Cenoura extra especial, sem folhas, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>
<p>Laranja pêra de primeira qualidade apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>
<p>Maçã nacional Gala ou Fugi de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>
<p>Repolho verde, de primeira, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>
<p>Salsa verde para tempero, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>
<p>Tomate extra, tipo salada longa vida de primeira, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.</p>
<p>Bacon de primeira qualidade, com fina capa de gordura, em embalagem máxima de 300g, de PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99.</p>
<p>Carne suína, corte tipo carré, resfriada, de primeira qualidade, cortada unitariamente e embalada em PVC transparente ou saco plástico transparente, em embalagens com, no máximo, 1 Kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99.</p>
<p>Linguiça suína tipo calabresa. Embalagem máxima de 500g em PVC, transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99.</p>
<p>Carne bovina, de coxão mole, cortado em bifés, resfriada, de primeira qualidade, sem osso c/ 4% gordura e carimbo SIF, em embalagens com, no máximo, 1 Kg. Embalada em PVC, transparente ou saco plástico transparente e segunda embalagem de papel ou papelão, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99.</p>
<p>Carne defumada de tipo charque, embalagem máxima de 500g, em PVC, transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da</p>



Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99.

Sobrecoxa de frango de primeira qualidade, embalada em PVC transparente ou saco plástico transparente, em embalagens com, no máximo, 1 Kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99.

2.3 Os gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições conforme cardápios listados no Item 2.1 e que por ventura não estejam listados no Item 2.2 deverão atender os critérios de qualidade e as legislações específicas existentes para cada gênero.

2.4. O fornecimento da refeição dar-se-á mediante retirada/servido na empresa contratada;

2.4.1. Deverá ser anotado em uma planilha diária de conferência, onde deverão constar as seguintes informações mínimas:

2.4.1.1. Data;

2.4.1.2. Posto/graduação e nome do bombeiro que realizou a refeição;

2.4.1.3. Identificar almoço e janta;

2.4.1.4. Valor da refeição;

2.4.1.5. Assinatura.

2.4.1.6. Será fornecido pelo Contratante lista de pessoal que irá realizar ou quantidade de pessoas que irão realizar refeição com antecedência mínima de 24 horas

Exemplo:

Data	Posto/Graduação - Nome	Almoço	Janta	Valor (R\$)	Assinatura

2.4.2. A empresa CONTRATADA, para conferência do gestor do contrato, deverá emitir relatório mensal dos valores consumidos e do saldo remanescente do contrato.

2.4.3. A empresa CONTRATADA deverá emitir Nota Fiscal mensalmente referente ao quantitativo consumido no respectivo mês em até 05 (cinco) dias úteis do mês subsequente.

3. DO LOCAL DE ENTREGA/BUFFET

3.1. Os produtos serão fornecidos ao contratante no horário compreendido entre **11h00 e 14h00, para o almoço e entre 18h00 e 21h00, para a janta.**

3.2 A contratada deverá possuir ambiente compatível com o objeto deste contrato, com distância não superior a (oito) 08 Km da Sede do 8º Batalhão de Bombeiros Militar, sito à Av. Patrício Lima, 804 - Humaitá, Tubarão – SC.

3.3 A contratada deverá possuir local de estacionamento de viaturas (ABTR - caminhão de combate à incêndio, ASU – Ambulância e 02 viaturas administrativas).

4. DOS PRAZOS, DA GARANTIA E DO RECEBIMENTO

4.1. O(s) produtos(s) deverá(ão) ser entregue(s) observadas as seguintes condições:

4.1.1. o prazo de entrega do(s) produto(s) cotado(s): não se aplica;

4.1.2. o prazo para correção e/ou substituição de produtos com defeitos: não se aplica.

4.1.3. a garantia: não se aplica;



4.1.4. o prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados da data limite para apresentação das propostas neste pregão; e

4.1.5. o texto e demais exigências legais previstas devem estar em conformidade com a legislação do Código de Defesa do Consumidor e legislação específica no que couber.

4.2. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do fornecimento e/ou do serviço, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

4.3. A CONTRATADA deverá manter preposto aceito pelo CONTRATANTE para representá-la na execução do contrato.

4.4. A CONTRATADA é obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados.

4.5. A CONTRATADA é responsável pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

4.6. O CONTRATANTE rejeitará, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o contrato.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Além das obrigações resultantes da observância da Lei nº 8.666/93, são obrigações do Contratante o disposto na **Minuta do Contrato**, deste Edital.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A licitante vencedora obriga-se prestar os serviços ora licitados conforme **Cláusula Quinta da Minuta do Contrato**, deste Edital.

7. DO REAJUSTAMENTO

7.1. O(s) preço(s) unitário(s) poderá(ão) ser reajustado(s), caso o Contrato venha a ser prorrogado e sua vigência ultrapasse 12 meses, tendo como referência a variação do IGP-M – Índice Geral de Preços de Mercado, calculado pela FGV - Fundação Getúlio Vargas, acumulado no período de doze meses, ou outro índice que o venha a substituir, ou na ausência de substituto, pela média simples dos principais índices econômicos que apuram a inflação anual acumulada.

7.2. A periodicidade anual de que trata o item 8.1., será contada a partir do mês de apresentação da proposta.

7.3. O reajuste, após decorrido 1 (um) ano, inclui todos e quaisquer ônus, quer sejam tributário, fiscais ou trabalhistas, impostos e taxas, pedágios, transporte, frete e quaisquer outros encargos necessários à execução do objeto do contrato, sendo que qualquer alteração, mesmo após o primeiro ano de vigência, somente será admitida mediante solicitação por escrito da contratada.

8. DO GESTOR DO CONTRATO:

8.1 O gestor do contrato é o Comandante do quartel do Corpo de Bombeiros Militar de Tubarão atendido por este instrumento, devendo solicitar, conferir, receber e controlar o objeto, em conformidade com a qualidade, quantidades e saldo para pagamento.

8.2 Essa competência poderá ser delegada para outro servidor bombeiro militar, desde que essa delegação seja publicada em Boletim Interno do 8º Batalhão de Bombeiros Militar.

9. DO PAGAMENTO

9.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, a contar da data de recebimento e aceitação definitiva do(s) produto(s) pelo gestor do contrato, constada no verso da nota fiscal/fatura, respeitado ainda o cronograma de pagamento Prefeitura Municipal de Tubarão.

**10. DA VIGÊNCIA**

10.1. O contrato terá vigência por 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura do contrato, na forma do art. 57, *Caput*, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

11. AVALIAÇÃO DOS CUSTOS:

Lote	Item	Descrição do Produto/Serviço	Qtd. Mensal	Preço Médio	Preço Total
I	01	Fornecimento de almoço e janta, conforme Itens 2.1, 2.2, 2.3 e 2.4 - TUBARÃO	800	R\$ 15,20	R\$ 12.160,00
VALOR TOTAL ANO				R\$ 145.920,00	

12. DA ESTIMATIVA

12.1. O valor total estimado para atender a despesa é de **R\$ 145.920,00** (Cento e quarenta e cinco mil, novecentos e vinte reais).

13. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Lote/Item	Descrição	Fonte de Recurso	Subação	Item Orçamentário
I/1	Fornecimento de almoço e janta, conforme Itens 2.1, 2.2, 2.3 e 2.4 - TUBARÃO	0.111/0.311	11875	3.3.90.39.41



ANEXO II

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL N° 15/2020

Objeto: Contratação de empresa para prestação de serviço em fornecimento de alimentação pronta (tipo buffet livre), a ser servido/retirado na empresa contratada, para uso do 8º Batalhão de Bombeiros Militar de Tubarão.

A empresa, inscrita no CNPJ sob o nº, por intermédio de seu representante legal, Sr(a), portador da carteira de identidade nº, e do CPF nº, Declara, na forma e sob as sanções previstas na Lei 10.520/2002, que cumpre plenamente os requisitos de HABILITAÇÃO exigidos para a participação nesta licitação.

DECLARA, ainda, estar ciente das SANÇÕES que lhe poderão ser impostas, conforme disposto neste edital e no art. 299 do Código Penal, na hipótese de falsidade da presente declaração.

CAMPO DESTINADO A ME/EPP

() Sem ressalva

() Com ressalva quanto à regularidade fiscal, conforme previsão legal (§1º do Art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006.

Assinatura do Representante Legal



ANEXO III

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO INCISO XXXIII, ART. 7º DA CF

AO

MUNICÍPIO DE TUBARÃO

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

REFERENTE: EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N° 15/2020

DECLARAÇÃO

Declaramos para todos os fins de direito, na qualidade de PROPONENTE da Licitação instaurada pelo Município de Tubarão, na modalidade Pregão Presencial, conforme Edital nº 15/2020, que:

- que atendemos o disposto no Inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, qual seja, a proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito anos e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

Por ser expressão da verdade, firmamos o presente.

Tubarão SC, de.....de 2020.

Razão Social:

CNPJ nº:

Declarante (nome):

CPF do Declarante:

**ANEXO IV****Minuta de Contrato**

CONTRATO Nº xx/2020
PREGÃO PRESENCIAL Nº 15/2020

PREÂMBULO**CONTRATANTES**

O Município de Tubarão/SC, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ nº 82.928.656/0001-33, sediada na Rua Felipe Schmidt, nº 108, Centro, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. Joares Carlos Ponticelli, doravante denominado CONTRATANTE, e a empresa....., pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº, com sede à rua, nº, bairrona cidade de, representada neste ato pelo(a) Sr(a).,doravante denominada CONTRATADA, pactuam entre si as cláusulas a seguir:

LOCAL

Lavrado e assinado em Tubarão, na sede da Prefeitura Municipal de Tubarão, situada na Rua Felipe Schmidt nº 108, bairro Centro, Tubarão/SC.

FUNDAMENTO LEGAL DA ADJUDICAÇÃO

Este contrato decorre do procedimento licitatório na modalidade PREGÃO PRESENCIAL Nº 15/2020, Processo Licitatório nº 52/2020, homologado em/...../....., em conformidade com o que consta do referido processo, sujeitando-se as partes contratantes às suas cláusulas e às normas da Lei Federal 10.520/02, a Lei Federal nº 8.666/93, Lei Complementar nº 123/2006, o Decreto Municipal nº 2.450/07, e demais legislações aplicáveis, inclusive quanto aos casos omissos.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO DO CONTRATO

O objeto do presente contrato é a **contratação de empresa para prestação de serviço em fornecimento de alimentação pronta (tipo buffet livre), a ser servido/retirado na empresa contratada, para uso do 8º Batalhão de Bombeiros Militar de Tubarão**, conforme especificações constantes nos anexos que integram o edital de Pregão Presencial nº 15/2020, o qual integra o presente instrumento em todos os seus termos.

CLÁUSULA SEGUNDA – PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Fica a CONTRATADA obrigada a efetuar a prestação dos serviços a critério do CONTRATANTE, de acordo com as especificações dos serviços licitados, bem como com os prazos e condições estabelecidos no edital licitatório e seus anexos, o qual integra o presente instrumento em todos os seus termos.

A partir da assinatura do Contrato, e consequente emissão da ordem de serviço, a empresa disporá do prazo de _____ dias para a conclusão dos serviços.

CLÁUSULA TERCEIRA – PRAZO CONTRATUAL

Este contrato terá vigência até 31/12/20xx. Será permitida a prorrogação contratual, nos termos da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA QUARTA – PREÇOS E PAGAMENTOS**PREÇOS**



O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA pelo objeto contratual o(s) valor(es) constantes da proposta financeira apresentada durante o procedimento licitatório, qual seja, R\$

DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A despesa para a aquisição do objeto licitado correrá por conta da seguinte dotação orçamentária:

34.01.2.020.3.3.90.39.41.0618(85) – MANUTENÇÃO DO FUMREBOM - BOMBEIROS

FORMA DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em até 30 dias contados a partir da data de certificação da respectiva nota fiscal, a qual deverá ser entregue ao 8º Batalhão de Bombeiros Militar de Tubarão, acompanhada dos documentos de regularidade fiscal da empresa (Fazenda Municipal, FGTS e INSS) e relatório da prestação dos serviços.

CLÁUSULA QUINTA - GARANTIAS

A CONTRATADA compromete-se a garantir os serviços licitados, objeto do presente instrumento, sendo que quaisquer problemas surgidos durante o período de vigência contratual deverão ser resolvidos pela CONTRATADA e às suas expensas, sem que isto gere qualquer tipo de ônus para o CONTRATANTE, conforme Termo de Referência (Anexo I do edital).

CLÁUSULA SEXTA – PENALIDADES

6.1 As penalidades a serem aplicadas à Contratada procederão na forma do **item XI** descrito no edital que deu origem a este Contrato.

6.2 A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da(s) fatura(s) ou cobrada judicialmente, se necessário.

CLÁUSULA SÉTIMA – RESCISÃO

Poderão ser motivos de rescisão contratual as hipóteses elencadas no artigo 78 da Lei nº 8.666/93. A CONTRATADA reconhece os direitos da Administração nos casos de rescisão prevista nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA OITAVA – FORO

Fica eleito o Foro da Comarca de Tubarão para dirimir eventuais dúvidas e/ou conflitos originados pelo presente contrato, com renúncia a quaisquer outros por mais privilegiados que possam ser.

E por estarem assim ajustados e contratados, firmam as partes o presente Contrato em 02 (duas) vias de iguais forma e teor, que vão assinadas pelas partes e por duas testemunhas.

Tubarão/SC,de de 2020.

MUNICÍPIO DE TUBARÃO
Joares Carlos Ponticelli

CONTRATADA
Representante legal

TESTEMUNHA

TESTEMUNHA