



**MUNICÍPIO DE TUBARÃO**  
**PREGÃO PRESENCIAL N° 07/2023**

O Município de Tubarão/SC, situado à rua Felipe Schmidt n° 108, bairro Centro, informa que encontra-se aberta licitação na modalidade pregão presencial, do tipo menor preço por LOTE, cujo objetivo é a aquisição de alimentação pronta tipo buffet livre (lote I), marmitex (lote II) e lanche (lote III), a ser servido/retirado na empresa contratada e por critério do contratante, para uso do 8º Batalhão de Bombeiros Militar de Tubarão, conforme despacho inaugural e despacho 1 do Memorando n° 11.644/2023.

Rege a presente licitação, a Lei Federal 10.520/02, a Lei Federal n° 8.666/93, Lei Complementar n° 123/2006, o Decreto Municipal n° 2.450/07 e n° 4208/18, 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:**
  - **13:00 do dia 16/06/2023 às 19:00 do dia 29/06/2023;**
- **Limite para impugnação ao edital:**
  - **19:00 do dia 27/06/2023;**
- **Início da Sessão Pública do pregão:**
  - **14:00 do dia 30/06/2023.**

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 Departamento de Compras, Licitações e Contratos, nos seguintes endereços:

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



**I – DO OBJETO**

1.1 – Constitui objeto desta licitação a contratação de serviço de fornecimento de alimentação pronta tipo buffet livre, marmitex e lanche a ser **servido/retirado** na empresa contratada e **por critério do contratante**, 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:

<b>Lote/Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Fonte de Recurso</b>	<b>Subação</b>	<b>Item Orçamentário</b>
I/1	Fornecimento de Buffet	0.111/0.311	11875	3.3.90.39.41
II/2	Fornecimento de Marmitex	0.111/0.311	11875	3.3.90.39.41



III/3	Fornecimento de Lanche	0.111/0.311	11875	3.3.90.39.41

### **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.

3.3 Não será concedido o benefício de reserva de itens/lote ou cotas às microempresas e empresa de pequeno porte, conforme exigido pela LC 123/2006, em razão da inviabilidade de fracionamento do serviço, objeto do certame.

### **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, e DEVERÃO ser formalizados via 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**  
**Município de Tubarão/SC**  
**Departamento de Compras, Licitações e Contratos**  
**Pregão Presencial nº 07/2023**

**Objeto: Aquisição de alimentação pronta tipo buffet livre (lote I), marmitex (lote II) e lanche (lote III), a ser servido/retirado na empresa contratada e por critério do contratante, para uso do 8º Batalhão de Bombeiros Militar de Tubarão.**

**Razão Social da Empresa:**

**CNPJ N°:**

**N° de Telefone:**

**E-mail:**

5.2 A proposta de preços das proponentes deverá ser redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, em documento original, em 01 (uma) via com utilização de editor de textos computacional, **sem emendas e/ou rasuras que afetem sua idoneidade**, sendo preferencialmente assinada e rubricada em todas as folhas, fazendo constar os seguintes elementos:

- a) Nome do proponente, endereço completo, telefone, CNPJ e inscrição estadual e/ou municipal;
- b) Número do Pregão;

c) O licitante vier a participar, a descrição do (s) objeto (s) ofertado (s), em conformidade com o Anexo I, contendo preço unitário por item e total do lote, em moeda corrente nacional, 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.

5.3 Serão desclassificadas as Propostas Comerciais que:

- a) Estiverem em desacordo com qualquer exigência disposta neste edital;
- b) Apresentarem preços unitários excessivos e/ou em desacordo com o valor do Anexo I.
- c) Em caso de lote, excederem os valores unitários previstos na planilha constante no Termo de Referência (anexo I).

## **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**  
**Município de Tubarão/SC**  
**Departamento de Compras, Licitações e Contratos**  
**Pregão Presencial nº 07/2023**

**Objeto: Aquisição de alimentação pronta tipo buffet livre (lote I), marmitex (lote II) e lanche (lote III), a ser servido/retirado na empresa contratada e por critério do contratante, para uso do 8º Batalhão de Bombeiros Militar de Tubarão.**

**Razão Social da Empresa:**

**CNPJ N°:**

**N° de Telefone:**

**E-mail:**



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 no prazo máximo de 01 (um) dia útil antes da abertura do certame, sendo que, a entrega dos envelopes se dará neste mesmo prazo. Salientamos que a documentação de credenciamento poderão ser apresentados no dia da abertura do certame, e ainda se houver necessidade o pregoeiro poderá autenticar a documentação durante a sessão pública dos documentos de credenciamento.**

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 Para fins de serem intimadas acerca dos atos desta Comissão pertinente ao presente processo, as licitantes deverão apresentar uma declaração, informando seu endereço eletrônico oficial (e-mail), podendo apresentá-lo no envelope nº 02, sendo que, através do e-mail far-se-á intimação dos atos, considerando-se os licitantes intimados;

6.4.1 A não apresentação do documento citado no item 6.4 não inabilitará a licitante, no entanto, a mesma poderá ficar prejudicada quanto à sua intimação.

6.5 O envelope deverá conter os seguintes documentos:

6.6 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.

6.7 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 pelo sistema unificado de certidões judiciais no Poder Judiciário Catarinense, para as empresas sediadas em Santa Catarina, conforme Resolução Conjunta GP/CGJ n. 6/2023. As demais licitantes apresentarão a referida certidão de acordo com o Tribunal de Justiça ou cartório distribuidor correspondente ao seu Estado.

**6.8 Quanto à qualificação técnica:**

a) Alvará Sanitário, emitido por órgão competente.

6.9 Outras exigências quanto à habilitação:

a) Declaração de cumprimento ao disposto no XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal (conforme modelo constante no 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 ao credenciamento, deverá ser apresentada, ainda, a declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação, conforme modelo constante 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 120 (cento vinte) 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, ou por meio de contrato social ou documento equivalente, nos casos de credenciamento do próprio sócio-administrador ou empresário individual.

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, deverá ser apresentada a declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação (conforme modelo constante no anexo II), fora dos envelopes nº 01 e 02.

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, exceto nos casos de necessidade de suspensão da sessão pública.

### **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 ao 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 por preço unitário do 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 aceitos, 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 lote.

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 10 (dez) 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, retomar 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 até 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, 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 IV 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 item “4” do Termo de Referência para prestar o serviço autorizado, contados a partir da assinatura do respectivo contrato

10.2 A prestação dos serviços objeto deste edital será feita ao Município no endereço indicado, a quem caberá fiscalizá-lo, para efeito de posterior certificação da nota fiscal.

10.3 Na hipótese da não aceitação do objeto, o mesmo deverá ser retirado pela Contratada no mesmo prazo previsto para a entrega, contados da notificação da não aceitação, para reposição, 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 de emissão da respectiva nota fiscal e prestação dos serviços, a qual deverá ser entregue na sede do 8º Batalhão de Bombeiros Militar, para conferência e certificação.

## **XI – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

11.1 Os casos de inexecução do objeto deste edital, erro de execução, execução imperfeita, atraso injustificado e inadimplemento contratual, sujeitará o proponente contratado às penalidades previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/2002, além das previstas na Lei 8.666/93, de aplicação subsidiária, das quais se destacam:

- a) rescisão/cancelamento unilateral da Ata de Registro de Preços;
- b) impedimento de participar de licitações com o Município, no prazo de até 05 (cinco) anos;
- c) descadastramento do sistema de cadastro a que se refere o inciso XIV do artigo 4º da Lei nº 10.520/2002, no prazo de até 05 (cinco) anos.
- d) multa de 0,50% (cinquenta centésimos por cento) do valor do contrato, por dia útil de atraso injustificado na execução do mesmo, observado o prazo máximo de 10 (dez) dias úteis;
- e) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da Ata de Registro de Preços, pela recusa injustificada do adjudicatário em assiná-la, ou sobre o valor na nota de empenho correspondente à parte não cumprida ou da totalidade do fornecimento ou serviço não executado pelo fornecedor;
- f) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Municipal.

11.2 Os valores das multas aplicadas previstas nas alíneas do item anterior poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela Administração.

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 – DO CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS - LEI N. 13.709/2018**

12.1 É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

12.2 As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei n. 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual.





12.3 Em atendimento ao disposto na Lei Geral de Proteção de Dados, o CONTRATANTE, para a execução do serviço objeto deste contrato, tem acesso a dados pessoais dos representantes da CONTRATADA, tais como número do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial, e cópia do documento de identificação.

12.4 A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE.

### **XIII – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

13.1 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.

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

13.3 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.

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

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

13.6 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.

13.7 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.

13.8 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.

13.9 Fazem parte deste Edital:

- a) Anexo I – Termo de Referência;
- b) Anexo II – Declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação (modelo);
- c) Anexo III – Declaração de cumprimento ao disposto no XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal (modelo);
- d) Anexo IV – Minuta do Contrato.

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

Tubarão-SC, 15 de junho de 2023.

---

GELSON JOSÉ BENTO  
Prefeito Interino



**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. DO OBJETO**

1.1. Aquisição de alimentação pronta tipo buffet livre (lote I), marmitex (lote II) e lanche (lote III), a ser servido/retirado na empresa contratada e por critério do contratante, para uso do 8º Batalhão de Bombeiros Militar de Tubarão a ser **servido/retirado** na empresa contratada e **por critério do contratante**.

**2. ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS:**

Lote	Item	Item Orçam.	Especificação	Und	Qtd Mesal	Qtd Anual
I	01	3.3.90.39.41	Fornecimento de Buffet	Refeição	950	11.400

Lote	Item	Item Orçam.	Especificação	Und	Qtd Mesal	Qtd Anual
II	02	3.3.90.39.41	Fornecimento de Marmitex	Un.	150	1.800

Lote	Item	Item Orçam.	Especificação	Und	Qtd Mesal	Qtd Anual
III	03	3.3.90.39.41	Fornecimento de Lanche	Un.	50	600

**2.1 Especificações mínimas dos cardápios a serem servidos nas refeições tipo buffet:**

**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): 200g de produto (in natura);

2.1.2.1 Carnes c/ osso (todos os tipos): 2500g 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, sautê, 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, sautê, 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 guarnições 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. Deverá ser fornecido suco (natural/industrializado) ou água mineral à critério do CBMSC;**

2.1.12.1. Suco preparado com **água mineral** sem gás (mínimo de 300 ml por pessoa) com variação dos sabores diariamente;

2.1.12.2. Água mineral sem/com 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, servidos em copos descartáveis.

2.1.14. O fornecimento de Buffet será para o consumo diário a serem servidas no almoço e/ou jantar;

#### **2.2 2.1 Especificações mínimas dos cardápios a serem servidos nas refeições tipo buffet:**

**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 unidade 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 Ligeirinho 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 **Legislação:** Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. **Marcas referência:** Elefante, Jurema, predilecta ou similar.

**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 nº 270, de 22 de setembro de 2005, Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. **Marcas referência:** Qualy, Delícia Supreme ou similar.

**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 nº 263, de 22 de setembro de 2005. **Marcas referência:** Tupã, Helena ou similar.

**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.

**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 nº 263, de 22 de setembro de 2005 e Resolução RDC 12/01. **Marcas referência:** Parati, Isabela, Galo e Dona Benta ou similar.

**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 nº 270, de 22 de setembro de 2005. **Marcas referência:** Soya, Primor, Leve, Liza ou similar.

**Orégano**, em folhas desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, observando a **Legislação:** Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. **Marcas referência:** Cheli e Uniagro ou similar.

**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 nº 130, de 26 de maio de 2003, Decreto nº 75.697, de 6 de maio de 1975, Resolução - RDC nº 28, de 28 de março de 2000 e Lei nº 6.150, de 3 de dezembro de 1974. **Marcas referência:** Diana, Lebre, Zizo, Cisne ou similar.

**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 nº 39, de 21 de março de 2001. **Marcas referência:** Tang, MID, Frisco, Camp, Nestlé La Frutta, Nutrinho ou similar.

**Vinagre de álcool**, líquido límpido, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas. **Marcas referência:** Heining, Chemim ou similar.

**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 nº 388 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 23 de 15/03/00 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 ANVISA/MS. **Marcas referência:** Royal, Qualitá, Sol ou similar.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**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.

**Maçã nacional Gala ou Fuji 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.

**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.

**Salsa verde para tempero**, apresentando grau de à incêndio, ASU – Ambulância e 02 viaturas administrativas 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.

**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.

**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.

**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.



**Linguíça 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.

**Carne bovina, de coxão mole, cortado em bifes, 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.

**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 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.

## **2.2 Especificações mínimas dos cardápios a serem servidos nas refeições tipo Marmitex:**

2.2.1. MARMITEX: O marmitex deve ter peso final de aproximadamente 750 a 800 gramas a ser entregue no quartel;

2.2.2. EMBALAGEM: Faz se necessário que a comida venha acondicionada em embalagens descartáveis de isopor, número 9, com tampa, acompanhado de garfo e faca plástico, sendo que a salada crua deverá ser encaminhada separadamente em embalagem de isopor, devidamente lacrado, embalados e acondicionados respeitando os critérios estabelecidos pela Vigilância Sanitária para transporte de alimentos.

2.2.2. PORCIONAMENTO: Refeição pronta, sendo 200 carboidrato, 150 gramas de leguminosa, 400 gramas de proteínas (2 origens animal e diferentes) e 250 gramas de guarnição (vegetais cozidos ou preparações com vegetais);

2.2.3. TIPOS DE CARNES: 1. Bovina: acém, alcatra, bisteca, contra filé, costela, coxão mole, lagarto, paleta, patinho e picanha. 2. Suína: bisteca, lombo e pernil. 3. Frango: filé de peito, sobrecoxa e coxinha da asa. 4. Peixe: filé ou cubos de pescado que não contenham espinhos e ossos.

2.2.4. As Marmitex serão destinadas para o consumo diário do efetivo do 8ºBBM e/ou situações extraordinárias como: cursos, operações e ocorrências;

### **2.2.5. Deverá ser fornecido suco (natural/industrializado) ou água mineral à critério do CBMSC;**

2.2.5.1. Suco preparado com **água mineral** sem gás (mínimo de 300 ml por pessoa) com variação dos sabores diariamente;

2.1.5.2. Água mineral sem/com gás, em garrafa descartável e lacrado de no mínimo 500 ml.

## **2.3. Especificações mínimas dos cardápios a serem servidos nas refeições tipo Lanche:**

2.3.1. Deverá ser fornecido lanche variado com sachê 8g (Ketchup, Maionese e Mostarda) e bebida a ser entregue no quartel;

2.3.2. Lanche tipo X-Egg quente contendo no mínimo: 01 pão de hambúrguer com no mínimo 50 g.

01 hambúrguer com no mínimo 120 g. Ovo, Queijo, presunto, milho, ervilha, folha de alface, tomate, maionese. Peso mínimo do lanche 300g.

2.3.3. Lanche tipo X-Salada quente contendo no mínimo: 01 pão de hambúrguer com no mínimo 50 g.



01 hambúrguer com no mínimo 120 g. Queijo, presunto, milho, ervilha, folha de alface, tomate, maionese. Peso mínimo do lanche 300g.

2.3.4. Lanche tipo X-Frango quente contendo no mínimo: 01 pão de hambúrguer com no mínimo 50 g.

01 carne de frango com no mínimo 120 g. Queijo, presunto, milho, ervilha, folha de alface, tomate, maionese. Peso mínimo do lanche 300g.

2.3.5. Lanche tipo X-Bacon quente contendo no mínimo: 01 pão de hambúrguer com no mínimo 50 g.

01 hambúrguer com no mínimo 120 g, Bacon, Queijo, presunto, milho, ervilha, folha de alface, tomate, maionese. Peso mínimo do lanche 300g.

2.3.6. Lanche tipo X-Calabresa quente contendo no mínimo: 01 pão de hambúrguer com no mínimo 50 g. 01 hambúrguer com no mínimo 120 g, Calabresa com no mínimo 50 g, Queijo, presunto, milho, ervilha, folha de alface, tomate, maionese. Peso mínimo do lanche 300g.

2.3.8. Lanche tipo X-Burguer quente contendo no mínimo: 01 pão de hambúrguer com no mínimo 50 g. 02 hambúrguer com no mínimo 120 g cada, Queijo, presunto, maionese. Peso mínimo do lanche 300g.

2.3.8.1. Deverá ser fornecido diariamente refrigerante, em embalagem original e na proporção de no mínimo 350 ml por lanche, nos sabores básicos de laranja, limão, guaraná e do tipo cola.

**2.3.9. O fornecimento de Lanche será para o consumo em situações extraordinárias como: impossibilidade de fornecimento dos itens 2.1 e 2.2, escalas, cursos, operações e ocorrências do efetivo do 8ºBBM.**

2.4. Os gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições conforme cardápios listados nos Item 2.1, 2.2 e 2.3 deverão atender os critérios de qualidade e as legislações específicas existentes para cada gênero.

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

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

2.5.1.1. Data;

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

2.5.1.3. Identificar almoço e janta;

2.5.1.4. Valor da refeição;

2.5.1.5. Assinatura.

2.5.1.6. 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

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

2.5.3. 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. DA JUSTIFICATIVA:



3.1. O Corpo de Bombeiros Militar, órgão pertencente ao Estado de Santa Catarina, exerce funções de salvaguarda da vida e do patrimônio, em turnos de serviço de 24 (vinte e quatro) horas, onde o efetivo permanece a disposição para atendimento das chamadas emergenciais, realizando suas refeições no quartelamento. As refeições serão para a guarnição de serviço diária, treinamentos, cursos e operações. Desta forma, faz-se necessário portanto a aquisição de alimentação para amparar a atividade operacional no município de Tubarão.

#### **4. DO FORNECIMENTO**

4.1 Fornecimento de Buffet, Lote I: Os produtos serão fornecidos, diariamente (todos os dias da semana) ao contratante no horário compreendido entre **11h00 e 14h00 para o almoço e 18h00 e 21h00 para a janta**, ambos no estabelecimento da própria contratada;

**4.1.1 A contratada deverá possuir ambiente compatível com o objeto deste contrato, com distância não superior a (cinco) 05 Km da Sede do 8º Batalhão de Bombeiros Militar, sito à Av. Patrício Lima, 804 – Humaitá, Tubarão – SC.**

4.1.2. A contratada deverá proporcionar local de estacionamento de viaturas (ABTR – caminhão de combate à incêndio, ASU – Ambulância e 02 viaturas administrativas), próprio ou de terceiros.

4.2. Fornecimento de Marmitex, Lote II: Os produtos serão fornecidos ao contratante no horário compreendido entre **11h00 e 14h00 para o almoço e 18h00 e 21h00 para a janta** à ser entregue na Sede do 8º Batalhão de Bombeiros Militar, sito à Av. Patrício Lima, 804 – Humaitá, Tubarão – SC, conforme requisições da contratante;

4.2.1. Os pedidos de Marmitex poderão ser efetuados diariamente, em quantidades a serem definidas pela contratante, de acordo com a necessidade;

4.3. Fornecimento de Lanche, Lote III: Os produtos deverão ser fornecidos diariamente (todos os dias da semana) ao contratante no horário compreendido entre **18h00 e 21h00** à ser entregue na Sede do 8º Batalhão de Bombeiros Militar, sito à Av. Patrício Lima, 804 – Humaitá, Tubarão – SC;

#### **5. DOS PRAZOS, DA GARANTIA E DO RECEBIMENTO**

5.1. O(s) produto(s) deverá(ão) ser entregue(s) observadas as seguintes condições:

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

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

5.1.3. **a garantia:** não se aplica;

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

5.1.5. 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.

5.2. 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.

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

5.4. 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.

5.5. 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.





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

## **6. 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.

## **7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

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

## **8. DO REAJUSTAMENTO**

8.1. 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.

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

8.3. 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.

## **9. DO GESTOR DO CONTRATO**

9.1 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.

9.2 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.

## **10. DO PAGAMENTO**

10.1. 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.

## **11. DA VIGÊNCIA**

11.1. 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.

## **12. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

12.1. Os casos de inexecução do objeto deste edital, erro de execução, execução imperfeita, atraso injustificado e inadimplemento contratual, sujeitará o proponente contratado às penalidades previstas no art.7º da Lei nº 10.520/2002, das quais se destacam:



- a) impedimento de participar de licitações com o Município, no prazo de até 05 (cinco) anos;
- b) descadastramento do sistema de cadastro a que se refere o inciso XIV do artigo 4º da Lei nº10.520/2002, no prazo de até 05 (cinco) anos.
- c) multa de 0,50% (cinquenta centésimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do mesmo, observado o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis;
- d) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado para o contrato, pela recusa injustificada do adjudicatário em executá-lo.

12.2. Os valores das multas aplicadas previstas nas alíneas do item anterior poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela Administração.

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

12.4. 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.

### 13. AVALIAÇÃO DOS CUSTOS

Lote	Item	Descrição do Produto/Serviço	Qtd. Mensal	Qtd. Anual	Menor Preço	Preço Total
I	01	Fornecimento de Buffet	950	11.400	R\$ 33,50	R\$ 381.900,00
II	02	Fornecimento de Marmitex	150	1.800	R\$ 23,00	R\$ 41.400,00
III	03	Fornecimento de Lanche	50	600	R\$ 24,00	R\$ 14.400,00
<b>VALOR TOTAL ANO</b>					<b>R\$ 437.700,00</b>	

### 14. DA ESTIMATIVA

14.1. O valor total estimado para atender a despesa é de R\$ 358.020,00 (Trezentos e cinquenta e oito mil e vinte reais).

### 15. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Lote/Item	Descrição	Fonte de Recurso	Subação	Item Orçamentário
I/1	Fornecimento de Buffet	0.111/0.311	11875	3.3.90.39.41
II/2	Fornecimento de Marmitex	0.111/0.311	11875	3.3.90.39.41
III/3	Fornecimento de Lanche	0.111/0.311	11875	3.3.90.39.41



**ANEXO II**

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

PREGÃO PRESENCIAL N° 07/2023

Objeto: Aquisição de alimentação pronta tipo buffet livre (lote I), marmitex (lote II) e lanche (lote III), a ser servido/retirado na empresa contratada e por critério do contratante, 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 CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7° DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL (Modelo)**

PREGÃO PRESENCIAL N° 07/2023

Objeto: Aquisição de alimentação pronta tipo buffet livre (lote I), marmitex (lote II) e lanche (lote III), a ser servido/retirado na empresa contratada e por critério do contratante, para uso do 8º Batalhão de Bombeiros Militar de Tubarão.

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ n° \_\_\_\_\_ por intermédio de seu representante legal, sr(a). \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade n° \_\_\_\_\_, e do CPF n° \_\_\_\_\_, **DECLARA** para fins do disposto no inciso V do art. 27 da lei 8.666/93, acrescido pela lei n° 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



## **ANEXO IV**

### **Minuta de Contrato**

**CONTRATO N° xx/2023**  
**PREGÃO PRESENCIAL N° 07/2023**

#### **PREÂMBULO**

##### **CONTRATANTES**

O Município de Tubarão/SC, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ nº 82.928.656/0001-33, com sede à Rua Felipe Schmidt, nº 108, bairro Centro, nesta cidade, neste ato representado pelo Prefeito Interino, Sr. Gelson José Bento, doravante denominado CONTRATANTE, e a empresa....., pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº ....., com sede à rua ....., nº ....., bairro .....na cidade de ....., representada neste ato pelo Sr. ....,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 N° 07/2023, Processo Licitatório nº 68/2023, 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 4208/18, e demais legislações aplicáveis, inclusive quanto aos casos omissos.

##### **CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO DO CONTRATO**

O objeto do presente é aquisição de alimentação \_\_\_\_\_, a ser servido/retirado na empresa contratada e por critério do contratante, para uso do 8º Batalhão de Bombeiros Militar de Tubarão, conforme especificações constantes nos anexos que integram o edital de Pregão Presencial nº 07/2023, o qual integra o presente instrumento em todos os seus termos.

##### **CLÁUSULA SEGUNDA –PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

A Contratada disporá do prazo de até xx (xxxxxx) dias/horas, para entregar o objeto efetivamente autorizado, contados a partir do recebimento pela empresa da Autorização de Fornecimento.

A entrega do objeto deste edital será feita na Sede do 8º Batalhão de Bombeiros Militar, sito à Av. Patrício Lima, 804 – Humaitá, Tubarão – SC, conforme o caso, no endereço indicado na Autorização de Fornecimento, a quem caberá conferi-lo e lavrar Termo de Recebimento, para efeito de posterior verificação da conformidade do mesmo com as exigências do Edital.

Na hipótese da não aceitação do objeto, o mesmo deverá ser retirado pela Contratada no mesmo prazo previsto para a entrega, contados da notificação da não aceitação, para reposição, sob pena de aplicação de multa e demais cominações previstas em Lei e neste Edital.

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.



### **CLÁUSULA TERCEIRA – PRAZO CONTRATUAL**

Este contrato terá vigência de 12 (doze) meses. Será permitida a prorrogação contratual, nos termos da Lei 8.666/93.

### **CLÁUSULA QUARTA – PREÇOS, PAGAMENTOS E REAJUSTES**

#### **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 das seguintes dotações orçamentárias:

<b>Lote/Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Fonte de Recurso</b>	<b>Subação</b>	<b>Item Orçamentário</b>
I/1	Fornecimento de Buffet	0.111/0.311	11875	3.3.90.39.41
II/2	Fornecimento de Marmitex	0.111/0.311	11875	3.3.90.39.41
III/3	Fornecimento de Lanche	0.111/0.311	11875	3.3.90.39.41

#### **FORMA DE PAGAMENTO**

O pagamento será efetuado em até 30 dias contados a partir da data de emissão da respectiva nota fiscal e efetiva prestação do serviço, a qual deverá ser entregue no setor requisitante, acompanhada dos documentos de regularidade fiscal da empresa (Fazenda Municipal, INSS e FGTS).

#### **DO REAJUSTE**

Os reajustes sobre a proposta contratada serão realizados pelo índice IPCA/IBGE, mediante requerimento a ser formalizado por meio de "Protocolo" no sistema 1Doc, o qual deverá ser requerido após 12 (doze) meses, a contar da data da apresentação da proposta.

### **CLÁUSULA QUINTA – GARANTIAS**

5.1 A CONTRATADA compromete-se a garantir o bem licitado, objeto do presente instrumento, sendo que quaisquer problemas surgidos durante este período deverão ser resolvidos pela CONTRATADA e às suas expensas, sem que isto gere qualquer tipo de ônus para o CONTRATANTE.

5.2 É dever da CONTRATADA manter seu domicílio atualizado junto ao gestor do contrato, o qual cientificará o fiscal de contrato de qualquer alteração informada no decorrer do procedimento;

5.3 Para fins de intimação a Contratada será notificada através de seu endereço eletrônico oficial atualizado (e-mail) acerca de quaisquer problemas surgidos durante a vigência do contrato, considerando-se assim, efetivada a intimação ao fornecedor.

### **CLÁUSULA SEXTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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 – DO CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS - LEI N. 13.709/2018**

8.1 É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

8.2 As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei n. 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual.

8.3 Em atendimento ao disposto na Lei Geral de Proteção de Dados, o CONTRATANTE, para a execução do serviço objeto deste contrato, tem acesso a dados pessoais dos representantes da CONTRATADA, tais como número do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial, e cópia do documento de identificação.

8.4 A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE.

**CLÁUSULA NONA –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 duas vias de iguais forma e teor, que vão assinadas pelas partes e por duas testemunhas.

Tubarão/SC, .....de ..... de 202\_\_.

\_\_\_\_\_  
Município de Tubarão  
Gelson José Bento

\_\_\_\_\_  
Contratada  
Representante legal

\_\_\_\_\_  
TESTEMUNHA

\_\_\_\_\_  
TESTEMUNHA