



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE XANXERÊ

Rua Dr. José de Miranda Ramos, 455 - Fone/Fax - 049 3441 - 8542.

CEP - 89820-000 - XANXERÊ - SC. - CNPJ - 83 009 860/0001-13.

Pregao 0029 Refeições Bombeiros

PROCESSO LICITATÓRIO nº 0063/2016 PREGÃO nº 0029/2016 - TIPO PRESENCIAL

1. PREÂMBULO

1.1. O Município de Xanxerê SC, torna público que, de acordo com a Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002 e subsidiariamente a Lei nº 8.666/93 e suas alterações, Lei Complementar 123/06 e 147/14, Decreto Municipal nº AM 120/2005 e o Decreto nº 232/2009, e demais legislações aplicáveis, realizará processo licitatório na modalidade **Pregão Presencial**, do **tipo Menor Preço por unitário**, destinado a 1ª Cia de Bombeiros do 14º Batalhão de Bombeiros Militar de Xanxerê - SC, nas condições fixadas neste edital e seus anexos, conforme segue:

2. OBJETO

- 2.1. **Aquisição de Refeições (almoço)** para os Bombeiros de serviço operacional do 14º Batalhão de Bombeiros Militar de Xanxerê - SC, conforme especificações constantes neste Edital e seus anexos.
- 2.2. Constituem parte integrante deste Edital os seguintes anexos:
 - 2.2.1. Anexo I - Especificações dos produtos;
 - 2.2.2. Anexo II - Carta de Credenciamento;
 - 2.2.3. Anexo III - Modelo Declaração de que cumpre com os requisitos de habilitação;
 - 2.2.4. Anexo IV - Modelo Declaração de inexistência de fatos supervenientes impeditivos da qualificação.

3. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

- 3.1. Poderão participar do processo os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste Edital e seus anexos.
- 3.2. Estarão impedidos de participar de qualquer fase do processo interessados que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:
 - 3.2.1. Não contemplem em seu objeto social o objeto ora licitado;
 - 3.2.2. Estejam constituídos sob a forma de consórcio;
 - 3.2.3. Estejam cumprindo penalidade imposta por qualquer órgão da Administração Pública motivada pelas hipóteses previstas no artigo 88 da Lei nº 8.666/93;
 - 3.2.4. Sejam declaradas inidôneas em qualquer esfera de Governo;
 - 3.2.5. O disposto no art. 9º da Lei n.º 8.666/93 e alterações;
 - 3.2.6. Estejam em situação irregular perante as Fazendas: União, Federal, Estadual, INSS e FGTS;
 - 3.2.7. Tenham em seu quadro, empregados menores de 18 (dezoito) anos efetuando trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou, ainda, empregados com idade inferior a 16 (dezesseis) anos, efetuando qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;
- 3.3. A simples participação na presente licitação implica na aceitação irrevogável de todas as normas do Edital.

4. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

- 4.1. O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:
 - 4.1.1. Acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
 - 4.1.2. Responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
 - 4.1.3. Abrir as propostas de preços;
 - 4.1.4. Analisar a aceitabilidade das propostas;
 - 4.1.5. Desclassificar propostas indicando os motivos;
 - 4.1.6. Conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
 - 4.1.7. Verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
 - 4.1.8. Declarar o vencedor;
 - 4.1.9. Receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE XANXERÊ

Rua Dr. José de Miranda Ramos, 455 - Fone/Fax - 049 3441 - 8542.

CEP - 89820-000 - XANXERÊ - SC. - CNPJ - 83 009 860/0001-13.

- 4.1.10. Elaborar a ata da sessão;
- 4.1.11. Encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
- 4.1.12. Convocar o vencedor para assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido;
- 4.1.13. Abrir processo administrativo para apuração de irregularidade visando à aplicação de penalidades previstas na legislação.

5. APRESENTAÇÃO E ENTREGA DOS ENVELOPES

5.1. Os envelopes "Proposta de Preços" e "Documentação de Habilitação" deverão ser indevassáveis, fechados e entregues ao **Setor de Protocolo**, conforme endereço, dia e horário especificados abaixo:

5.1.1. **Os envelopes: nº 01 - Proposta e nº 02 - Documentação de Habilitação deverão ser Protocolados no Setor de Protocolo do Município, à rua Dr. José de Miranda Ramos, nº 455, Centro, na cidade de Xanxerê, SC, até às 08:45 horas do dia 18 de abril de 2016.**

5.2. Se decidirem entregar os envelopes no próprio dia da abertura, os Proponentes deverão comparecer na Prefeitura Municipal de Xanxerê, com a necessária antecedência em relação ao prazo indicado no subitem 5.1.1, não se aceitando justificativas de atraso na entrega dos envelopes devido a problemas de trânsito, fila no Setor de Protocolo ou de qualquer outra natureza.

5.3. Os envelopes deverão ainda indicar em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

PREFEITURA DO MUNICIPIO DE XANXERÊ
PREGÃO PRESENCIAL Nº 0029/2016
ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA DE PREÇOS
RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE
CNPJ DA PROPONENTE

PREFEITURA DO MUNICIPIO DE XANXERÊ
PREGÃO PRESENCIAL Nº 0029/2016
ENVELOPE Nº 2 - HABILITAÇÃO
RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE
CNPJ DA PROPONENTE

6. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:

6.1. **A abertura da sessão pública para o credenciamento do representante legal da licitante e abertura dos envelopes e demais atos dar-se-á às 09:00 horas do dia 18 de abril de 2016 na sala do Setor de Licitações, localizado à Rua Dr. José de Miranda Ramos nº 455, centro, na cidade de Xanxerê SC.**

7. DO CREDENCIAMENTO

7.1. No dia, hora e local designados para recebimento dos envelopes, cada empresa licitante far-se-á representar por seu titular, ou pessoa devidamente credenciada e somente estes poderão atuar na formulação de propostas e na prática dos demais atos inerentes ao certame. No ato da Sessão Pública serão efetivadas as devidas comprovações quanto à existência dos necessários poderes para a representação ou credenciamento através da apresentação dos documentos, os quais deverão ser entregues ao Pregoeiro **fora** dos envelopes, salientamos que os mesmos não serão devolvidos, **em cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original**, conforme abaixo:

7.1.1. Sócio e/ou Proprietário:

- a) Carteira de Identidade ou documento equivalente;
- b) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, conforme o caso;
- c) Declarações constantes do item 7.2 e 7.3.

7.1.2. Representante:

- a) Carteira de Identidade ou documento;
- b) Procuração ou Carta de Credenciamento, conforme modelo do Anexo II, firmada pelo representante legal da empresa, nos termos do seu Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social;



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE XANXERÊ

Rua Dr. José de Miranda Ramos, 455 - Fone/Fax - 049 3441 - 8542.

CEP - 89820-000 - XANXERÊ - SC. - CNPJ - 83 009 860/0001-13.

- c) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social, visando à comprovação da condição do titular para delegar poderes ao representante a ser credenciado;
 - d) Declarações constantes do item 7.2 e 7.3.
- 7.2. Declaração de que cumpre com os requisitos de habilitação, conforme o modelo do Anexo III;
- 7.3. Declaração de inexistência de fatos supervenientes impeditivos da qualificação, conforme o modelo do Anexo IV.
- 7.4. As **microempresas e empresas de pequeno porte**, para ter preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, deverão apresentar juntamente com o Credenciamento:
- I.- Certidão Simplificada expedida pela Junta Comercial, datada do ano corrente.

A participação nas condições previstas neste item, implica no reconhecimento de não se encontrar em nenhuma das situações previstas no § 4º, do art. 3º, da Lei Complementar nº 123/06.

- 7.5. *Os documentos relativos ao Credenciamento deverão ser apresentados ao Pregoeiro, no momento da licitação, em separado dos envelopes de documentação e proposta;*
- 7.6. Ficam as empresas cientes de que somente participarão da fase de lances verbais aquelas que se encontrarem devidamente credenciadas nos termos dos subitens anteriores.
- 7.7. As licitantes que decidirem pelo envio dos envelopes, sem que se efetive o devido credenciamento, somente participarão do certame com o preço constante no envelope de proposta, **sendo que deverão enviar o Contrato Social e as declarações constantes nos itens 7.2 e 7.3 em envelope separado da Habilitação e Proposta;**
- 7.8. É vedado a uma só pessoa física representar mais de uma empresa neste Pregão.

8. PROPOSTAS DE PREÇOS

- 8.1. **As propostas de preços (envelope nº 01) deverão ser entregues impressas**, em uma via, com suas páginas rubricadas, e a última **assinada pelo representante legal da empresa**, sem emendas, acréscimos, borrões, rasuras, ressalvas, entrelinhas ou omissões, salvo se, inequivocamente, tais falhas não acarretarem lesões ao direito dos demais licitantes, prejuízo à Administração ou não impedirem a exata compreensão de seu conteúdo, e deverão constar:
- 8.1.1. **Razão social**, endereço, telefone, "fax-símile" e o CNPJ da proponente;
 - 8.1.2. **Nome do titular** ou do representante legalmente constituído com respectiva **assinatura**;
 - 8.1.3. **Data**;
 - 8.1.4. **Preço unitário e total** por item, grafado em algarismos, com duas casas decimais após a vírgula; em moeda brasileira corrente;
 - 8.1.5. **Marca** dos itens, exceto se o mesmo não possuir.
- 8.2. **As propostas financeiras deverão respeitar como limite máximo aqueles estipulados no Anexo I;**
- 8.2.1. Serão desclassificadas as propostas que ultrapassarem o valor máximo estipulado no **Anexo I**.

9. DOS CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DOS PREÇOS E DO JULGAMENTO:

- 9.1. Somente serão aceitas as propostas cujos preços unitários ofertados não excedam o limite estimado pelo Município, que é aquele descrito no Anexo I;
- 9.2. O julgamento será realizado em conformidade com o Edital e as Leis n.º 10.520/02 e 8.666/93 e suas alterações, Lei Complementar 123/06 e 147/14 e demais normas pertinentes levando-se em conta, interesse do Serviço Público, os critérios de "**MENOR PREÇO UNITÁRIO**".
- 9.3. Para fins de aferição da exequibilidade dos preços propostos, será utilizado o critério definido no parágrafo 1º do artigo 48 da Lei nº 8.666/93;



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE XANXERÊ

Rua Dr. José de Miranda Ramos, 455 - Fone/Fax - 049 3441 - 8542.

CEP - 89820-000 - XANXERÊ - SC. - CNPJ - 83 009 860/0001-13.

- 9.4. Serão desclassificadas as propostas que se apresentarem em desconformidade com este edital e contiverem omissões, rasuras, entrelinhas ou forem ilegível, bem como com preços unitários superestimados ou inexeqüíveis, de acordo com os subitens anteriores;
- 9.5. Os quantitativos e valores indicados no Anexo I correspondem à média dos praticados no mercado e foram apurados para o efeito de estimar-se o valor objeto em licitação;
- 9.6. Nos preços propostos deverão constar e serem computadas todas as despesas, indispensáveis à realização do serviço, inclusive consumo de combustível, materiais de expediente, mão-de-obra, materiais, transporte dos materiais, encargos das leis sociais e quaisquer despesas acessórias e necessárias, não especificadas neste Edital, e relativo aos trabalhos, objeto desta licitação;
- 9.7. Os preços propostos serão considerados completos e suficientes para a execução de todo o serviço, objeto desta licitação, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional quando devida e erro ou má interpretação de parte da proponente;
- 9.8. Quando todas as propostas forem desclassificadas, o órgão ou entidade poderá fixar aos licitantes o prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de outras, escoimadas das causas referidas no subitem anterior.

10. DA VALIDADE DA PROPOSTA

- 10.1. As propostas apresentadas terão validade de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de seu envio, de acordo com art. 6º da Lei nº 10.520/2002;
- 10.2. Os prazos de validade da proposta apresentados que, porventura, diverjam do determinado no subitem 10.1 serão desconsiderados, prevalecendo o prazo previsto no subitem acima.

11. DA HABILITAÇÃO

- 11.1. Cópia do Contrato Social e Alterações posteriores, ou Cópia da última Alteração Consolidada (desde que conste o objeto social do contrato) registrados na Junta Comercial do Estado ou Registro Comercial para empresa individual e no caso de Sociedade por Ações o Ato Constitutivo acompanhado da Ata da Assembléia que elegeu a diretoria em exercício;
- 11.2. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- 11.3. Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal de origem da empresa;
- 11.4. Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual;
- 11.5. Prova de Regularidade com a Secretaria da Receita Federal e a Dívida Ativa da União;
- 11.6. Prova de Regularidade com FGTS;
- 11.7. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).
- 11.8. Alvará de Licença Sanitária;
- 11.9. Comprovação de que possui Nutricionista ou Engenheiro de Alimentos, responsável pelo objeto licitado, com o devido registro no CRN ou CREA.
 - 11.9.1. A comprovação se dará através da apresentação de: Contrato Social, Contrato de Prestação de Serviços e/ou Declaração devidamente assinada com firma reconhecida da Nutricionista, se responsabilizando pelo objeto licitado, acompanhada de documento legal que comprove o registro do profissional no CRN ou CREA.

NOTAS:

- A prova de regularidade com Secretaria da Receita Federal, Dívida Ativa da União e com o INSS, poderá ser através da Certidão Unificada prevista na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751 de 02/10/2014;
- Caso o licitante tenha apresentado o Contrato Social no credenciamento, o mesmo fica dispensado do referido documento no envelope de habilitação;



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE XANXERÊ

Rua Dr. José de Miranda Ramos, 455 - Fone/Fax - 049 3441 - 8542.

CEP - 89820-000 - XANXERÊ - SC. - CNPJ - 83 009 860/0001-13.

- De acordo com o Art. 43 da Lei Complementar nº 123/06, de 14 de dezembro de 2006, As **microempresas e empresas de pequeno porte** por ocasião da participação no processo licitatório, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;
- As certidões negativas que não possuem prazo de validade serão consideradas válidas até 60 (sessenta) dias da data de emissão, exceto as emitida pela Internet;
- Todas as fotocópias deverão estar autenticadas, exceto as extraídas pela Internet, ou fotocópias simples acompanhadas das originais para autenticação na sessão;
- Todos os documentos de Habilitação deverão ser inseridos no envelope 02; preferencialmente dispostos ordenadamente;
- **Os documentos de habilitação poderão ser substituídos pelo Certificado de Registro Cadastral, emitido pela Prefeitura Municipal de Xanxerê, desde que, esteja atualizado e com todos os documentos em dia, EXCETO os documentos constantes nos itens 11.9 e 11.9.1**

12. SESSÃO DO PREGÃO

12.1. Após o encerramento do credenciamento e identificação dos representantes das empresas proponentes, o Pregoeiro declarará aberta à sessão do PREGÃO, oportunidade em que não mais aceitará novo proponente, dando início ao recebimento dos envelopes contendo a Proposta Comercial e os Documentos de Habilitação, exclusivamente dos participantes devidamente credenciados.

12.2. Da Classificação das Propostas

- 12.2.1. O Pregoeiro procederá à abertura dos envelopes que contêm a proposta Financeira avaliando o cumprimento das condições exigidas no edital.
- 12.2.2. O Pregoeiro classificará o autor da proposta de **menor preço unitário** e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) à proposta de menor preço, para participarem dos lances verbais.
- 12.2.3. Se não houver, no mínimo 3 (três) propostas de preços nas condições definidas na cláusula anterior, o Pregoeiro classificará as melhores propostas subseqüentes, até o máximo de 3 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas apresentadas.
- 12.2.4. Caso duas ou mais propostas comerciais em igualdade de condições ficarem empatadas, será realizado sorteio em ato público, para definir a ordem de apresentação dos lances.
- 12.2.5. A Licitante que desistir de sua proposta escrita está sujeita às sanções administrativas previstas nestas Instruções.

12.3. Dos Lances Verbais

- 12.3.1. As licitantes classificadas terão a oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais, que deverão ser formulados de forma sucessiva, com valores distintos e decrescentes, a partir da proposta financeira classificada de maior valor e os demais lances, em ordem decrescente de valor, podendo o pregoeiro, definir no momento, lances mínimos;
- 12.3.2. Para a formulação de lances, poderá ser concedido tempo para o atendimento a eventuais necessidades de avaliação e de consulta à empresa pelo seu representante, por meio de telefone ou outros meios disponíveis;
- 12.3.3. Na hipótese em que houver mais de uma proposta igual de menor valor unitário, sem que tenha havido oferta de lances verbais, a ordem de classificação dar-se-á mediante novo sorteio a ser realizado, na mesma sessão pública, pelo Pregoeiro;
- 12.3.4. **Não poderá haver desistência dos lances ofertados**, sujeitando-se a Licitante desistente às penalidades legais e às sanções administrativas previstas nestas Instruções;



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE XANXERÊ

Rua Dr. José de Miranda Ramos, 455 - Fone/Fax - 049 3441 - 8542.

CEP - 89820-000 - XANXERÊ - SC. - CNPJ - 83 009 860/0001-13.

- 12.3.5. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará na exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de posterior ordenação das propostas;
- 12.3.6. Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita e o valor estimado para a contratação;
- 12.3.7. Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, será assegurada às microempresas e às empresas de pequeno porte, **que comprovaram tal situação**, como critério de desempate, preferência de contratação desde que as propostas apresentadas sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao melhor preço ofertado na fase de lances, observado o seguinte procedimento:
- a) A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela detentora do melhor preço, no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após a convocação do Pregoeiro, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;
 - b) Não ocorrendo a contratação na forma do subitem "a", serão convocadas as microempresas ou empresas de pequeno porte remanescentes que se enquadrem na hipótese do subitem 12.3.7, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
 - c) A não-contratação nos termos previstos no subitem 12.3.7, ensejará a adjudicação do objeto licitado em favor da proposta originalmente vencedora;
 - d) O disposto no subitem 12.3.7 somente será aplicado quando o melhor preço ofertado na fase de lances não houver sido apresentado por microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 12.3.8. **Aos proponentes vencedores não será necessário o envio de nova proposta readequando os valores de acordo com os lances, tal readequação será feita EXCLUSIVAMENTE pelo sistema utilizado por esta Prefeitura.**

12.4. Do Julgamento

- 12.4.1. O critério de julgamento será exclusivamente o de **Menor preço unitário** ofertado.
- 12.4.2. Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas às ofertas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.
- 12.4.3. Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado da contratação.
- 12.4.4. Em havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do edital e que seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação, esta poderá ser aceita.
- 12.4.5. Sendo aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições habilitatórias.
- 12.4.6. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da publicação do resultado desta licitação, prorrogáveis por igual período, a critério da administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, nos termos do parágrafo 1º, do artigo 43, da Lei Complementar 147 de 07 de agosto de 2014;
- 12.4.7. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto para o qual apresentou proposta.
- 12.4.8. Se a oferta não for aceitável ou se a Licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a verificação da habilitação da Licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda as Instruções, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o objeto do certame.



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE XANXERÊ

Rua Dr. José de Miranda Ramos, 455 - Fone/Fax - 049 3441 - 8542.

CEP - 89820-000 - XANXERÊ - SC. - CNPJ - 83 009 860/0001-13.

12.4.9. Apurada a melhor proposta que atenda ao edital, o Pregoeiro poderá negociar para que seja obtido um melhor preço.

12.4.10. Da reunião, lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio, e pelos licitantes.

12.4.11. Decididos os recursos ou transcorrido o prazo para sua interposição relativamente ao pregão, o Pregoeiro devolverá, aos licitantes, julgados desclassificados no certame, os envelopes "**Documentação de Habilitação**" inviolados, podendo, todavia, retê-los até o encerramento da licitação.

13. DA IMPUGNAÇÃO E DO RECURSO ADMINISTRATIVO

13.1. Até três dias antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa física ou jurídica poderá impugnar este edital, mediante protocolo na Prefeitura Municipal de Xanxerê.

13.2. Os recursos/impugnações ao edital também poderão ser encaminhados por correio, desde que atendam ao prazo descrito no item 13.1.

13.3. Não serão aceitos recursos/impugnações ao edital enviado por fax e/ou email.

13.4. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, cuja síntese será lavrada em ata, sendo concedido o prazo de 3 (três) dias para apresentação do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

13.5. O licitante poderá também apresentar as razões do recurso no ato do pregão, as quais serão reduzidas a termo na respectiva ata, ficando todos os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões no prazo de 3 (três) dias, contados da lavratura da ata, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

13.6. Não serão admitidos recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela Licitante.

13.7. **A falta de manifestação imediata e motivada do licitante, importará a decadência do direito de recurso.**

13.8. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.9. O resultado do recurso será divulgado mediante afixação no quadro de avisos deste órgão e comunicado a todos os licitantes via fax ou correio eletrônico.

14. ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

14.1. Inexistindo manifestação recursal, o Pregoeiro adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor, com a posterior homologação do resultado pela Autoridade Competente.

14.2. Decididos os recursos porventura interpostos, e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a Autoridade Competente homologará a adjudicação e determinará a contratação, no prazo previsto neste edital.

15. DO PAGAMENTO

15.1. O pagamento será efetuado conforme Decreto nº **AJG 049/2016**, mediante apresentação da Nota Fiscal, devidamente certificada pelo órgão competente, recebedor do objeto licitado;

15.2. É obrigatória a emissão de Nota Fiscal Eletrônica, nos termos do Protocolo ICMS nº 042, de 03/07/2009.

15.3. Constatando o recebedor qualquer divergência ou irregularidade na Nota Fiscal, esta será devolvida à licitante para as devidas correções.

16. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE XANXERÊ

Rua Dr. José de Miranda Ramos, 455 - Fone/Fax - 049 3441 - 8542.

CEP - 89820-000 - XANXERÊ - SC. - CNPJ - 83 009 860/0001-13.

16.1. A despesa decorrente desta licitação correrá por conta da dotação orçamentária, exercício de 2015:

Cod.Red.	Un.Orç.	Proj./Ativ.	Elemento Despesa	Compl.do Elemento
17	04.01	2.025	33900000000000	33903999000000

17. DA VIGÊNCIA DO PROCESSO

17.1. O processo será válido por 12 (doze) meses, contados a partir da sua homologação.

18. DA ENTREGA DAS REFEIÇÕES

18.1. O fornecedor obriga-se a entregar as refeições de segunda a sexta feira, no seu estabelecimento, devendo estar disponível em seu estabelecimento para o atendimento dos funcionários, das 11:00 às 13:30 horas;

18.2. O prazo de entrega dos produtos cotados: a partir do 1º dia útil a homologação do processo de licitação e solicitação da seção do B- da sede d 14º BBM;

18.3. O prazo para correção e/ou substituição de produtos em desconformidade com as especificações técnicas: a empresa terá até 30 minutos para efetuar a substituição.

19. DAS OBRIGAÇÕES

19.1. DA CONTRATADA:

19.1.1. O fornecedor responsabilizar-se-á pela qualidade das refeições entregues, especialmente para efeito de substituição **imediate**, no caso de não atendimento ao solicitado;

19.1.2. Fornecer alimentos em boas condições de higiene, feitos no dia da entrega;

19.1.3. Entregar as refeições de segunda a sexta- feira nos horários estipulados no item 18.1;

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

19.1.5. Pela observação nos prazos estabelecidos neste edital, para entrega e validade da proposta;

19.1.6. Fornecer as devidas Notas Fiscais mensalmente referente ao quantitativo consumido no respectivo mês em até 05 (cinco) dia uteis do mês subsequente, nos termos da Lei.

19.2. DA CONTRATANTE:

19.2.1. Apresentar Autorização de Fornecimento, especificando a quantidade e o local de entrega;

19.2.2. Efetuar o pagamento conforme definido no Edital, mediante apresentação da Nota Fiscal, desde que, atendidas as demais exigências estabelecidas neste Edital;

19.2.3. Fiscalizar a entrega.

20. DAS PENALIDADES:

20.1. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se às penalidades aqui estabelecidas.

20.2. O descumprimento total ou parcial do contrato sujeitará a CONTRATADA às seguintes penalidades:

20.2.1. Advertência;

20.2.2. Multa:

a) No caso de não cumprimento do prazo de entrega do objeto, será aplicável à CONTRATADA multa moratória de valor equivalente a 2% do valor contratual;

b) Pela inexecução total ou parcial do contrato, a Prefeitura do Município de Xanxerê poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as sanções previstas no artigo nº 87 da Lei nº



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE XANXERÊ

Rua Dr. José de Miranda Ramos, 455 - Fone/Fax - 049 3441 - 8542.

CEP - 89820-000 - XANXERÊ - SC. - CNPJ - 83 009 860/0001-13.

8.666/93, sendo que no caso de multa esta corresponderá a 2% sobre o valor total do contrato, limitada a 10% do valor contratual.

- c) Multa de 10% (dez por cento) do valor contratual quando a contratada ceder o contrato, no todo ou em parte, a pessoa física ou jurídica, sem autorização da contratante, devendo reassumir o contrato no prazo máximo de 5 (cinco) dias, da data da aplicação da multa, sem prejuízo de outras sanções contratuais;
- 20.3. Suspensão do direito de participar em licitações/contratos de qualquer órgão da administração direta ou indireta, pelo prazo de até 2 (dois) anos quando, por culpa da CONTRATADA, ocorrer à suspensão, e se for o caso, descredenciamento do Cadastro de Fornecedores do Município de Xanxerê, pelo prazo de 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou, ainda, até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade;
- 20.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com órgãos da administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contrato ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior;
- 20.5. Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em Lei, sendo-lhe franqueada vista ao processo.

21. DAS INFORMAÇÕES E ESCLARECIMENTOS

- 21.1. Informações complementares que visam obter maiores esclarecimentos sobre o presente **Edital** serão prestadas pelo Pregoeiro, na sala de licitações desta Prefeitura Municipal de Xanxerê, na Rua Dr. José de Miranda Ramos, 455, Centro, através do e-mail licita@xanxere.sc.gov.br ou pelo telefone/fax (49) 3441-8542, informando o número da licitação, nos dias úteis, das 07:00 às 13:00 horas;
- 21.2. Informações complementares referentes ao **objeto** licitado serão prestadas 14º Batalhão de Bombeiros Militar no telefone 49-3382- 2227/8409-2447 responsável **Cb BM Ribeiro**.

22. DA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO:

- 22.1. **O MUNICÍPIO DE XANXERÊ designa** como:
- 22.2. **Gestor e Fiscal deste Edital**, o Maj BM Scmt Walter Parizotto e **Cb BM Ribeiro** para o acompanhamento formal nos aspectos administrativos, procedimentais e contábeis e para executar o acompanhamento e fiscalização da entrega, devendo registrar todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à Contratada, objetivando a correção das irregularidades apontadas, no prazo que for estabelecido.
- 22.3. As exigências e a atuação da fiscalização pelo **CONTRATANTE** em nada restringe a responsabilidade única, integral e exclusiva da Contratada no que concerne à execução do objeto contratado.

23. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 23.1. Ocorrendo a decretação de feriado ou qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, todas as datas constantes deste Edital serão transferidas, automaticamente, para o primeiro dia útil de expediente normal da Prefeitura Municipal de Xanxerê, subsequente as ora fixados.
- 23.2. Este edital deverá ser lido e interpretado na íntegra, e após apresentação da documentação e da proposta não serão aceitas alegações de desconhecimento ou discordância de seus termos.



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE XANXERÊ

Rua Dr. José de Miranda Ramos, 455 - Fone/Fax - 049 3441 - 8542.

CEP - 89820-000 - XANXERÊ - SC. - CNPJ - 83 009 860/0001-13.

- 23.3. Será dada vista aos proponentes interessados tanto das Propostas de Preços como dos Documentos de Habilitação apresentados na Sessão.
- 23.4. É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior em qualquer fase do julgamento promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do ofertado, bem como solicitar a Órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.
- 23.5. É vedado ao licitante retirar sua proposta ou parte dela depois de aberta a sessão do pregão.
- 23.6. O objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos conforme previsto no parágrafo 1º do art. 65 da Lei 8.666/93.
- 23.7. É vedado à contratada subcontratar total ou parcialmente o fornecimento.
- 23.8. A presente licitação somente poderá ser revogada por razões de interesse público, decorrente 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 comprovado.
- 23.9. O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometa a lisura da licitação sendo possível à promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

Xanxerê SC, 29 de março de 2016.

Ademir José Gasparini
Prefeito Municipal



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE XANXERÊ

Rua Dr. José de Miranda Ramos, 455 - Fone/Fax - 049 3441 - 8542.

CEP - 89820-000 - XANXERÊ - SC. - CNPJ - 83 009 860/0001-13.

ANEXO I DESCRIÇÃO DOS ITENS

1. DO OBJETO

1.1. Serviço de fornecimento de alimentação (tipo buffet livre), para bombeiros de serviço operacional na guarnição da 1ª Cia de Bombeiros do 14º Batalhão de Bombeiros Militar em Xanxerê, de 2ª a 6ª feiras.

2. ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS:

Lote	Item	Item Orçam.	Especificação	Und	Qtd Mensal
I	01		<p>A refeição deverá conter no mínimo diariamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Feijão e arroz; - Carne de gado ou porco e carne de frango ou peixe; - No mínimo 2 tipos de guarnição, entre refogados, massas, farofas, tortas, etc; - No mínimo 2 tipos de saladas entre simples e composta; - Temperos do tipo vinagre, azeite, sal e pimenta. <p>Deverá ser disponibilizado sobremesa podendo ser frutas e suco, (mínimo de 300 ml por pessoa).</p>	Refeição	160

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

2.1.1 Preparação proteica servida diariamente a cada comensal porções variadas para cada refeição, na seguinte proporção (considerar o mês de quatro semanas):

2.1.1.1 Carne bovina (7) sete vezes – mês;

2.1.1.2 Carne de ave (7) sete vezes – mês;

2.1.1.3 Carne suína (6) seis vezes – mês;

2.1.1.4 Cada cardápio poderá ser repetido por até três dias seguidos, respeitando a sequência do revezamento das três guarnições.

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, coçhão mole, tatu ou patinho;

2.1.3.2 Aves: peito, coxa ou sobrecoxa;

2.1.3.4 Carne suína: pernil ou lombo;



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE XANXERÊ

Rua Dr. José de Miranda Ramos, 455 - Fone/Fax - 049 3441 - 8542.

CEP - 89820-000 - XANXERÊ - SC. - CNPJ - 83 009 860/0001-13.

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 Massas servido na quantidade de 120g (já preparado) por refeição por pessoa, devendo intercalar os modos de preparo, preparado das seguintes maneiras:

2.1.8.1 Macarrão: ao sugo, com manteiga, alho e óleo, com ervas, com bacon, com queijo, com molho branco, com presunto, entre outros.

2.1.8.2 Lasanha: à bolonhesa, com queijo, molho, entre outros.

2.1.8.3 Empadão: de carne, de frango, de presunto e queijo ou de legumes.

2.1.9 Guarnição deve ser oferecido em cada refeição dois tipos 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 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 02 (duas) 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 Líquidos: Deverá ser fornecido, suco, água ou um refrigerante de até 300 ml por pessoa.

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



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE XANXERÊ

Rua Dr. José de Miranda Ramos, 455 - Fone/Fax - 049 3441 - 8542.

CEP - 89820-000 - XANXERÊ - SC. - CNPJ - 83 009 860/0001-13.

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.

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, 1ª 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.

Leite líquido integral, homogeneizado, submetido ao processo de ultra pasteurização, esterilizado (UHT), longa vida, contendo marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Ter registro no MA e/ou MS, observando a **Legislação:** Portaria nº 368 de 04/09/97 – MAA; Portaria nº 370 de 04/09/97 – MAA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/98 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360 de 21/03/01 – ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA. **Marcas referência:** Ninho, Batavo, Elegê ou similar.

Macarrão tipo espagete 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.

Gelatina em pó: Gelatina em pó, açúcar e aromatizantes, nos sabores abacaxi, morango, limão, uva,



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE XANXERÊ

Rua Dr. José de Miranda Ramos, 455 - Fone/Fax - 049 3441 - 8542.

CEP - 89820-000 - XANXERÊ - SC. - CNPJ - 83 009 860/0001-13.

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, Qualidade, 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 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 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.

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 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



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE XANXERÊ

Rua Dr. José de Miranda Ramos, 455 - Fone/Fax - 049 3441 - 8542.

CEP - 89820-000 - XANXERÊ - SC. - CNPJ - 83 009 860/0001-13.

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.

Linguixa 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.

Presunto suíno cozido fatiado, resfriado, de primeira qualidade. Embalagem de 200 a 300g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS.

Queijo tipo prato fatiado, de primeira qualidade, resfriado, interfolhado, embalagem de 200g a 300g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS.

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.

2.3.1. A modalidade de servir/entrega das refeições poderá ser alterada conforme solicitação do CONTRATANTE em comum acordo com a CONTRATADA.

2.4. O fornecimento das refeições deverão ser anotados em uma planilha mensal de conferência, onde deverão constar as seguintes informações mínimas:

2.4.2.1. Data;

2.4.2.2. Posto/graduação e nome do Chefe de Socorro;

2.4.2.3. Quantidade de refeições fornecidas; e

2.4.2.4. Assinatura do Ch de Socorro após o almoço.

Exemplo:



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE XANXERÊ

Rua Dr. José de Miranda Ramos, 455 - Fone/Fax - 049 3441 - 8542.

CEP - 89820-000 - XANXERÊ - SC. - CNPJ - 83 009 860/0001-13.

Data	Chefe de Socorro Posto/Graduação – Nome	Quantidade de refeições (un)	Assinatura (almoço)

2.5 A quantidade de refeições a ser fornecida (conforme item 2.1) em cada dia deverá ser confirmada com o Chefe de Socorro da Guarnição de serviço, o qual informará a quantidade de bombeiros de serviço na guarnição de Xanxerê.

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

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



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE XANXERÊ
Rua Dr. José de Miranda Ramos, 455 - Fone/Fax - 049 3441 - 8542.
CEP - 89820-000 - XANXERÊ - SC. - CNPJ - 83 009 860/0001-13.

ANEXO II

MODELO DE CREDENCIAMENTO

A empresa , inscrito no CNPJ nº , com sede à , neste ato representada pelo(s) diretores ou sócios, com qualificação completa (nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço) pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui, seu Procurador o Senhor (nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço), a quem confere amplos poderes para junto ao Município de , praticar os atos necessários com relação à licitação na modalidade de Pregão Presencial, usando dos recursos, interpô-los, apresentar lances, negociar preços e demais condições, confessar, transigir, renunciar, desistir, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação, podendo ainda, substabelecer esta em outrem, com ou sem reservas de iguais poderes, dando tudo por bom, firme e valioso, e em especial, para esta licitação.

Local, data

Assinatura e Carimbo



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE XANXERÊ
Rua Dr. José de Miranda Ramos, 455 - Fone/Fax - 049 3441 - 8542.
CEP - 89820-000 - XANXERÊ - SC. - CNPJ - 83 009 860/0001-13.

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE CUMPRE COM OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

(NOME DA EMPRESA) _____, CNPJ nº. , sediada (endereço completo) _____, **DECLARA**, sob as penas da lei, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação no presente Pregão Presencial e, ainda, que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data, _____, ____ de _____ de 2016.

(nome e identidade do representante legal)



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE XANXERÊ
Rua Dr. José de Miranda Ramos, 455 - Fone/Fax - 049 3441 - 8542.
CEP - 89820-000 - XANXERÊ - SC. - CNPJ - 83 009 860/0001-13.

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DA QUALIFICAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Xanxerê SC

Pregão Presencial nº 0029/2016

O signatário da presente, em nome da proponente , declara para todos os fins de direito, a inexistência de fatos supervenientes impeditivos da qualificação ou que comprometam a idoneidade da proponente nos termos do artigo 32, parágrafo 2º e artigo 97 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações.

Local, de de 2016.

(carimbo, nome e assinatura do responsável legal)
(carteira de identidade número e órgão emissor)