

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 123/2021**  
**PREGÃO ELETRÔNICO - REGISTRO DE PREÇOS**

**ITENS EXCLUSIVOS PARA EPP OU ME, AMPLA CONCORRÊNCIA E COM COTA RESERVADA  
PARA EPP OU ME**

O MUNICÍPIO DE CAMPO ALEGRE, Estado de Santa Catarina, inscrito no CNPJ sob nº 83.102.749/0001-77, torna público que está instaurando licitação, através do presente instrumento, nos termos da Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002 e subsidiariamente da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, Decreto Federal nº 8.538, de 06 de outubro de 2015 e Decreto Federal 10.024 de 20 de setembro de 2019, **PREGÃO ELETRÔNICO, como REGISTRO DE PREÇOS tipo MENOR PREÇO, com itens exclusivos para EPP ou ME, ampla concorrência e cota de itens exclusivos para participação de microempresas - ME, empresas de pequeno porte - EPP ou equiparadas**, segundo as condições estabelecidas no presente Edital, nos seus Anexos, cujos termos, igualmente, o integram.

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

Recebimento das Propostas: das **00h** do dia **01/12/2021** até as **08h 45min** do dia **14/12/2021**;

Início da Sessão de Disputa de Preços: às **9h** do dia **14/12/2021** no endereço eletrônico [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), horário de Brasília - DF.

## **1. DISPOSIÇÕES GERAIS**

1.1. Serão utilizados para a realização deste certame recursos de tecnologia da informação, compostos por um conjunto de programas de computador que permitem confrontação sucessiva através do envio de lances dos proponentes com plena visibilidade para o pregoeiro e total transparência dos resultados para a sociedade, através da Rede Mundial de Computadores - INTERNET.

1.2. A realização do procedimento estará a cargo do Serviço de Suprimentos e da Administradora do Pregão Eletrônico, empresa contratada para, através da rede mundial de computadores, prover o sistema de compras eletrônicas.

1.3. O fornecedor deverá fazer o seu cadastramento, acessando o seguinte endereço: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br) e preencher o Termo de Adesão, onde qualquer pessoa física ou jurídica, que manifeste interesse em cadastrar-se e apresente a documentação exigida terá acesso ao portal.

1.3.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

1.3.2. O credenciamento da proponente junto ao provedor do sistema implica responsabilidade legal da proponente ou de seu representante legal, bem como na presunção de sua capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

1.4. A Administradora do Pregão Eletrônico, conjuntamente com serviço de Suprimentos darão sequência ao processo de Pregão.

1.5. Como requisito para participação no pregão, em campo próprio do sistema eletrônico a proponente deverá manifestar o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

1.5.1. O fornecedor, ao utilizar sua senha de acesso ao sistema para dar um lance no evento, terá expressado sua decisão irrevogável de concluir a transação a que se refere o evento nos valores e condições do referido lance, e caso este lance seja o escolhido pelo comprador, será reputado perfeito e acabado o contrato de compra e venda do produto negociado.

1.6. O fornecedor deverá acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo pregoeiro e / ou pelo sistema ou de sua desconexão.

## 2. DO OBJETO E CONDIÇÕES

2.1. A licitação tem como objeto o **REGISTRO DE PREÇOS para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (carne) destinados a alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino.**

2.1.1. A descrição, quantidade e demais especificações constam do Termo de Referência, Anexo I, parte integrante deste Edital.

## 3. DOS PROCEDIMENTOS

3.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e horário ora definidos no preâmbulo deste edital, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

3.1.1. Para inserção de suas propostas iniciais, os fornecedores deverão observar rigorosamente a descrição e unidade de fornecimento indicando uma única marca para o produto ofertado, dos materiais constantes do Anexo I do Edital.

3.2. O pregoeiro desclassificará, fundamentadamente, as propostas que não atenderem às exigências do Edital.

3.3. Após a classificação das propostas para a participação na fase de disputa de preços, o pregoeiro dará sequência ao processo de Pregão, comunicando aos fornecedores classificados na data e horário definidos no edital.

3.4. O julgamento das propostas será feito pelo **MENOR PREÇO POR ITEM** de acordo com o especificado no ANEXO I.

3.5. O Pregoeiro, via sistema eletrônico, dará início à Sessão Pública, na data e horário previstos neste Edital, com a divulgação da melhor proposta para cada item.

3.6. Aberta a etapa competitiva (sessão pública), a licitante deverá encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo a licitante imediatamente informada do recebimento e respectivo valor.

3.7. Somente serão aceitos os lances cujos valores forem menores que o último lance registrado no sistema.

3.8. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que foi recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema eletrônico.

3.9. Durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, os licitantes serão informados em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do seu detentor.

#### **4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

4.1. É vedada a participação de:

- a) Empresas declaradas inidôneas por ato de qualquer autoridade competente para tanto;
- b) Empresas que não se enquadrarem na condição de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte;
- c) Empresas sob processo de falência ou concordata;
- d) Empresas impedidas de licitar ou contratar com a Administração Pública;
- e) Empresas consorciadas; e
- f) Empresas que não possuam atividade compatível com o objeto da presente licitação.

4.1.1. Os itens de numeração **01 a 03** são exclusivos para participação de microempresas - ME, empresas de pequeno porte - EPP ou equiparadas.

4.1.2. Os itens **4 e 6** são de ampla concorrência, sendo permitida a participação de empresas de qualquer porte.

4.2. As empresas interessadas deverão se inscrever no endereço eletrônico constante no item 1 deste edital.

#### **5. ENVIO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS E DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital e a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. O licitante deverá inserir os documentos na aba “Documentos enviados” e deverá inserir a proposta na aba “Registrar Proposta”.

5.3. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.4. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

5.5. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.6. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

5.7. Ocorrendo adendos, erratas e/ou republicações do edital, que acarretem na alteração de data de abertura do certame, cabe as licitantes interessadas a atualização da documentação de habilitação e proposta de preços já cadastrada, caso julgar necessário.

5.8. A participação no pregão eletrônico dar-se-á por meio de digitação da senha privativa do licitante e subsequente encaminhamento da documentação de habilitação e da proposta de preços, contendo marca, valor unitário e valor total de cada item, e demais informações necessárias, até o horário previsto no preâmbulo deste Edital.

5.9. A proposta de preços será formulada e enviada em formulário específico, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico.

5.10. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão declarar, sob as penas da Lei, que se enquadram nas hipóteses do Art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, clicando no campo próprio previsto na tela de envio das propostas.

5.10.1. No caso da proponente ser Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), esta deverá apresentar para credenciamento Certidão de enquadramento no Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte fornecida pela Junta Comercial da sede do licitante, de acordo com o artigo 8º da Instrução Normativa DRNC nº 103/2007, vigente na data de abertura da licitação. As sociedades simples, que não registrarem seus atos na Junta Comercial, deverão apresentar Certidão de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, atestando seu enquadramento nas hipóteses do Art. 3º da Lei Complementar 123/2006.

5.10.2. Todo benefício previsto nesta Lei Complementar 123/2006 aplicável à microempresa estende-se ao MEI, conforme determina o § 2º do artigo 18-E.

5.11. A licitante se responsabilizará por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, assim como os lances inseridos durante a sessão pública.

5.12. Incumbirá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão eletrônico.

5.13. Os itens de propostas que eventualmente contemplem produtos que não correspondam às especificações contidas no Termo de Referência deste Edital, serão desconsiderados.

5.14. Nas propostas serão consideradas obrigatoriamente:

- a) Preço unitário de cada item em moeda corrente nacional, em algarismos e com no máximo duas casas decimais após a vírgula;
- b) Marca e especificações detalhadas do objeto ofertado, consoante as exigências editalícias;

5.15. Nos preços finais deverão estar incluídas quaisquer vantagens, abatimentos, custos, despesas administrativas e operacionais, fretes, impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, trabalho em sábados, domingos e feriados ou em horário noturno, entregas parceladas que eventualmente incidam sobre a execução do objeto da presente Licitação;

5.16. Fica estabelecido em 60 (sessenta) dias consecutivos o prazo de validade das propostas, nos termos do artigo 6º da Lei Federal nº 10.520/2002 o qual será contado a partir da data da sessão do pregão eletrônico. Na contagem do prazo excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o dia de vencimento.

5.17. A licitante contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta.

5.18. Poderão ser admitidos pelo Pregoeiro erros de naturezas formais, desde que não comprometam o interesse público e da Administração.

5.19. Os licitantes poderão participar com uma única marca por item, sob pena de desclassificação.

5.20. Quaisquer inserções na proposta que visem modificar, extinguir, ou criar direitos, sem previsão expresso no edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se a proposta que não for conflitante com o Edital.

5.21. A proposta e a declaração que trata o Anexo III deverão ser encaminhados com assinatura do responsável.

5.21.1. A assinatura do responsável que trata o item 5.21 deverá ser preferencialmente digital.

5.22. Não serão aceitos protocolos, nem documentos com prazo de validade vencido.

5.23. Os documentos deverão ser apresentados na ordem estabelecida no edital e numerados, não devendo ser entregues soltos.

5.24. Todos os documentos exigidos para habilitação deverão estar no prazo de validade. Caso o órgão emissor não declare a validade do documento, esta será de **90 (noventa) dias** contados a partir da data de emissão, exceto o comprovante de inscrição no CNPJ.

5.25. A Documentação de Habilitação da licitante vencedora será verificada mediante apresentação dos documentos abaixo, os quais devem ser encaminhados conjuntamente à proposta:

#### 5.25.1. **HABILITAÇÃO JURÍDICA**

5.25.1.1. Para habilitação jurídica a empresa deverá encaminhar os seguintes documentos autenticados pela Junta Comercial Estadual:

5.25.1.2. Registro comercial, no caso de empresa individual;

5.25.1.3. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

5.25.1.4. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

5.25.1.5. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

#### 5.25.2. **HABILITAÇÃO FISCAL**

5.25.2.1. Para habilitação fiscal a empresa deverá encaminhar os seguintes documentos:

5.25.2.1.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).

5.25.2.1.2. Certidão Negativa de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (Portaria RFB/PGFN nº 1.751, de 02/10/2014);

5.25.2.1.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual da sede da licitante;

5.25.2.1.4. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal da sede da licitante;

5.25.2.1.5. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) - CRF, fornecido pela Caixa Econômica Federal; e

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

#### 5.25.3. **OUTRAS COMPROVAÇÕES**

5.25.3.1.1. Certidão Simplificada expedida pela Junta Comercial do respectivo Estado.

5.25.3.1.1.1. A Certidão Simplificada que trata o item 5.25.3.1.1. deverá ser recente, não sendo aceito com data de emissão anterior a 1º de abril de 2021.

5.25.3.2. Alvará Sanitário.

5.25.3.2.1. Declaração da licitante assinada preferencialmente digitalmente por seu representante legal, de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, conforme modelo constante do ANEXO III;

5.25.3.2.2. Declaração da licitante, assinada preferencialmente digitalmente por seu representante legal, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, conforme modelo constante do ANEXO III;

5.26. Não tendo a empresa classificada como vencedora do certame apresentado a documentação exigida, no todo ou em parte, será esta desclassificada, podendo à ela ser aplicada as penalidades previstas na legislação que rege o procedimento, e será convocada então a empresa seguinte na ordem de classificação, observada as mesmas condições propostas pela vencedora.

5.27. A documentação, na fase pertinente, será rubricada pelo Pregoeiro e pela Equipe de Apoio e após examinada será anexada ao processo desta licitação, sendo inabilitados aqueles proponentes cuja documentação apresente irregularidades.

## 6. ABERTURA DAS PROPOSTAS/SESSÃO

6.1. O Pregoeiro via sistema eletrônico dará início à sessão pública, na data e horário previstos neste Edital, com a divulgação da melhor proposta.

6.2. O acompanhamento da sessão se dará, única e exclusivamente, por meio eletrônico, no sítio informado no preâmbulo deste edital, conforme Decreto 10.024/2019.

## 7. FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. Aberta a etapa competitiva (sessão pública), a licitante deverá encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo a licitante imediatamente informada do recebimento e respectivo valor.

7.2. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, pelo **VALOR UNITÁRIO**, observando-se o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.

7.3. Somente serão aceitos os lances cujos valores forem menores que o último lance registrado no sistema.

7.4. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que foi recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema eletrônico.

7.5. Durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, os licitantes serão informados em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do seu detentor.

7.6. **A disputa de lances se dará no modo aberto**, sendo que o envio de lances na sessão pública durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.7. A prorrogação automática da etapa de envio de lances, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

7.8. Na hipótese de não haver novos lances na forma previsto no subitem 7.6., a sessão pública será encerrada automaticamente.

7.9. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.

7.10. Após o encerramento de cada item, caso o vencedor não seja uma empresa beneficiada pela Lei Complementar nº 123/06, e existindo empate com empresas beneficiadas, será enviada uma mensagem para o chat informando a ordem de classificação para o desempate (o intervalo percentual considerado como empate, estabelecido na Lei, é de até 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço ofertado).

7.11. Para cada empresa dentro do limite de empate, será concedido o tempo de 05 (cinco) minutos para ofertas de novos lances ou para a desistência, na ordem de classificação apresentada, sendo enviada mensagem sobre esta situação para o chat. Neste intervalo de tempo, as empresas interessadas em usufruir dos benefícios deverão dar seus lances.

7.12. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para recepção dos lances retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

7.13. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.14. Após o fechamento da etapa de lances, o Pregoeiro encaminhar, pelo sistema eletrônico, contrapropostas diretamente à licitante que tenha apresentado o lance com menor valor obtido.

## **8. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

8.1. Após análise da proposta e documentação, o Pregoeiro anunciará à licitante vencedora.

8.2. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de duas horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico.

8.3. De acordo com o resultado do certame, poderá o pregoeiro dilatar o prazo para envio da proposta.

8.4. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

8.5. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

8.6. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

8.7. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

8.8. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

8.9. Na hipótese da proposta ou do lance de menor preço não ser aceito, ou se a licitante vencedora desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade, e procederá à sua habilitação na ordem de classificação, segundo o critério do menor preço, e assim sucessivamente até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

8.10. Sendo suscitada alguma dúvida quanto ao objeto proposto pela licitante vencedora, em razão das especificações indicadas na proposta, o Pregoeiro poderá solicitar à licitante declaração expedida pela empresa, de que o objeto possui as características indicadas nas especificações estabelecidas do Termo de Referência.

8.11. A licitante que não atender ao disposto no item anterior, em prazo estabelecido pelo Pregoeiro, estará sujeita à desclassificação do item proposto.

## **9. DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E PRAZO DE ENTREGA**

9.1. O Pregoeiro adjudicará o objeto licitado ao vencedor do certame, quando não houver recurso.

9.1.1. Ficará a cargo da Autoridade Competente, adjudicar o objeto quando houver interposição de recursos e, homologará o resultado da licitação.

9.2. Os produtos deverão ser entregues, diretamente na Instituição de Ensino (consta no ANEXO VI a relação das instituições de ensino do Município e a distância aproximada), de acordo com o cronograma de entrega (que será fornecido à empresa vencedora).

9.3. Os produtos deverão ser entregues devidamente separados de acordo com as quantidades e especificações do cronograma de entrega, sob pena de rejeição parcial ou total dos produtos.

9.4. Os alimentos ofertados deverão ser de boa qualidade, sob pena de rejeição total ou parcial dos mesmos.

9.5. A empresa vencedora terá prazo de 24 (vinte e quatro) horas, no caso de não aceitação do produto, para trocar o mesmo, sob pena de rescisão contratual e aplicação de multa.

9.6. O recebimento não exclui a responsabilidade da Contratada pela perfeita execução do contrato (empenho), 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.

9.7. O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias corridos, contados do dia posterior ao dia de abertura do Pregão.

9.8. A Administração poderá, quando o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta e no prazo e condições estabelecidas, não apresentar situação regular ou se recusar injustificadamente a receber a Autorização de Fornecimento, retomar a Sessão Pública e convidar os demais proponentes classificados, seguindo a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, ou revogar a licitação independentemente da cominação do art. 81 da Lei Federal nº 8.666/93.

## **10. DO REGISTRO DOS PREÇOS**

10.1. Após a homologação do resultado da licitação e adjudicação do objeto pela autoridade competente, será efetuado o registro dos preços e dos fornecedores correspondentes mediante a assinatura da Ata de Registro de Preços pelo órgão Gerenciador, ficando vedada à transferência ou cessão da Ata de Registro de Preços a terceiros.

10.2. Por ocasião da emissão da Ordem de Compra, será verificada a manutenção das condições de habilitação da contratada.

10.3. Caso haja alguma irregularidade, nos termos do item acima, será concedido prazo de 05 (cinco) dias úteis para regularização, sob pena de rescisão contratual.

10.4. Como ato concreto para a assinatura da Ata de Registro de Preços, será considerada a participação da empresa vencedora no certame licitatório, tendo esta apresentado sua proposta final. Em caso de recusa da primeira colocada em fazê-lo, fica facultado ao Órgão Gerenciador examinar a proposta ou lance subsequente, verificando sua aceitabilidade e, procedendo a sua habilitação na ordem de classificação, segundo o critério do menor preço e, assim sucessivamente.

10.5. A efetividade da Ata de Registro de Preços se caracterizará pela publicação da mesma no Diário Oficial dos Municípios de Santa Catarina – DOM/SC, que terá validade 12 (doze) meses.

10.6. A publicação de que trata o item anterior, será efetuada até o quinto dia útil do mês subsequente ao da assinatura da Ata de Registro de Preços.

10.7. O fornecedor terá seu registro cancelado quando descumprir as condições da Ata de Registro de Preços ou não reduzir o preço registrado quando esse se tornar superior aqueles praticados no mercado.

10.8. Os preços relacionados na Ata de Registro de Preços poderão sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65 da Lei 8.666/93, em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados.

10.9. Durante o prazo de validade do Registro de Preços, a Administração Municipal poderá ou não contratar todo ou quantidades parciais do objeto deste Pregão.

10.10. Surgindo durante a validade da Ata de registro de preços, algum fato impeditivo referente a contratação do fornecedor registrado, poderão ser convocados os fornecedores constantes no cadastro reserva.

10.11. Serão considerados como fato impeditivo, a abertura de processo administrativo, mediante notificação, pela perda das condições de habilitação, não pagamento das obrigações trabalhistas, atraso na entrega, irregularidades na prestação do serviço/cumprimento do objeto.

## **11. DO PREÇO E DO PAGAMENTO**

11.1. O preço total deverá ser fixo em reais, com duas casas decimais, após a vírgula com arredondamento, equivalente ao de mercado na data da sessão pública de disputa de preços.

11.2. Deverão estar incluídos no preço, todos os insumos que o compõem, tais como as despesas com impostos, taxas, frete, seguros e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente sobre à execução do objeto desta licitação, sem quaisquer ônus para a Administração, e quaisquer outros que incidam sobre a avença.

11.3. O pagamento da empresa vencedora será feito após a emissão do empenho e por etapa, após a efetiva entrega dos produtos, mediante a Nota Fiscal, em conta específica da contratada, dentro do cronograma fixado pela Secretaria Municipal de Gestão Administrativa e Financeira deste Município.

11.4. O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias após o recebimento das notas fiscais da parcela entregue, desde que conferido e aceito.

11.5. Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser liquidadas simultaneamente com parcela vinculada ao evento cujo descumprimento der origem à aplicação da penalidade.

11.6. As Notas Fiscais deverão ser emitidas em moeda corrente do país.

11.7. Nenhum pagamento será efetuado ao proponente vencedor enquanto pendentes de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

## **12. DA IMPUGNAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO E RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

12.1. Os pedidos de esclarecimentos e as impugnações ao ato convocatório do pregão serão recebidas até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para o recebimento das propostas, **exclusivamente por meio de formulário eletrônico**, no site do Pregão eletrônico.

12.2. Deferida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

12.3. Caberá recurso nos casos previstos na Lei Federal nº 10.520/02, devendo a proponente manifestar motivadamente sua intenção de interpor recurso, através de formulário próprio do Sistema Eletrônico, explicitando sucintamente suas razões, após o término da sessão de lances, onde o pregoeiro abrirá prazo para a mesma.

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

12.5. A proponente que manifestar a intenção de recurso e o mesmo ter sido aceito pelo Pregoeiro, disporá do prazo de 03 (três) dias corridos para a apresentação das razões do recurso, por meio de formulário específico do sistema, que será disponibilizado a todos os participantes, ficando os demais desde logo intimados para apresentar as contrarrazões em igual número de dias.

12.6. O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo;

12.7. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

12.8. A falta de manifestação do licitante de interpor recurso no decorrer da sessão pública de abertura do pregão, importará a decadência do direito de recurso e será adjudicado o objeto da licitação pelo Pregoeiro ao vencedor.

### **13. DAS PENALIDADES**

13.1. O licitante que apresentar documentação falsa ou deixar de entregar documentação exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver proposta, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, garantida a prévia defesa, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato, e das demais cominações legais.

- a) O prazo para defesa prévia será de 05 (cinco) dias úteis a contar da notificação;
- b) Caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias a contar da publicação da sanção no Diário Oficial;
- c) As penalidades serão obrigatoriamente registradas, esgotada a fase recursal no site <https://www.portaldecompraspublicas.com.br> e no caso de impedimento do direito de licitar e contratar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período;
- d) Somente a autoridade que registrou as penalidades no site <https://www.portaldecompraspublicas.com.br> poderá fazer a sua retirada.

13.2. 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. 87 da Lei Federal nº 8.666/93, das quais destacam-se:

- a) Advertência;
- b) Multa de 1% (um por cento) valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do mesmo;
- c) Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado para o contrato, pela recusa injustificada do adjudicatário em executá-lo;
- d) Suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com o Município, no prazo de até 02 (dois) anos;
- e) Declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública, até que seja promovida a reabilitação, facultado ao contratado o pedido de reconsideração da decisão da autoridade competente, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vistas ao processo.

13.3. Os valores das multas aplicadas previstas nos subitens acima poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela Administração.

13.4. Da aplicação das penas definidas nas alíneas "a", "d" e "e", do item 13.2, caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação, o qual deverá ser apresentado no mesmo local.

13.5. O recurso ou o pedido de reconsideração, relativos às penalidades acima dispostas será dirigido ao Pregoeiro, o qual o encaminhará à Secretaria requisitante do presente processo licitatório que deverá decidir sobre os mesmos no prazo de 03 (três) dias úteis.

## **14. DAS OBRIGAÇÕES**

### **14.1. DO MUNICÍPIO:**

- 14.1.1. Atestar nas notas fiscais/ faturas a efetiva entrega do objeto desta licitação;
- 14.1.2. Aplicar à empresa vencedora penalidades, quando for o caso;
- 14.1.3. Prestar à Contratada toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária à perfeita execução do Contrato;
- 14.1.4. Efetuar o pagamento à Contratada conforme disposto no item 11.3, após a entrega da Nota Fiscal no setor competente;
- 14.1.5. Notificar, por escrito, à Contratada da aplicação de qualquer sanção.

### **14.2. DA EMPRESA VENCEDORA:**

- 14.2.1. Fornecer o objeto desta licitação nas especificações contidas neste edital;
- 14.2.2. Pagar todos os tributos que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos vendidos;
- 14.2.3. Manter, durante a execução do contrato, as mesmas condições de habilitação;
- 14.2.4. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no quantitativo do objeto desta licitação, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratado;
- 14.2.5. Fornecer o objeto licitado, no preço, prazo e forma estipulados na proposta;
- 14.2.6. Fornecer o objeto de boa qualidade, dentro dos padrões exigidos neste edital.

## 15. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. Nenhuma indenização será devida aos proponentes por apresentarem documentação e/ ou apresentarem proposta relativa ao presente PREGÃO.

15.2. A presente licitação somente poderá vir a 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 fundamentado.

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

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

15.5. No interesse da Administração, 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.

15.6. Os casos omissos no presente Edital serão analisados de acordo com as Leis nº 10.520/02 e nº 8.666/93, suas alterações e demais legislação em vigor, pertinentes à matéria.

15.7. Para dirimir quaisquer questões decorrentes do procedimento licitatório, elegem as partes o Foro da Comarca de São Bento do Sul/SC com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

15.8. Quaisquer elementos, informações e esclarecimentos relativos a esta licitação serão prestados pelo Pregoeiro Oficial e membros da Equipe de Apoio, servidores do Município de Campo Alegre no seguinte endereço: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br) ou ser obtidos junto ao Setor de Licitações pelo telefone: (47) 3632-2266, serão atendidos durante o expediente, de segunda a sexta-feira das 08h às 12h e das 13h às 17h, ou ainda no e-mail [crisrina@campoalegre.sc.gov.br](mailto:crisrina@campoalegre.sc.gov.br).

15.9. Fazem parte deste Edital:

**ANEXO I** - Termo de Referência;

**ANEXO II** - Modelo de planilha para apresentação da Proposta;

**ANEXO III** - Modelo de Declaração;

**ANEXO IV** – Condições para a Aplicação de Teste Sensorial e Avaliação dos itens - alimentos perecíveis.

**ANEXO V** – Minuta da Ata de Registro de Preços;

**ANEXO VI** - Relação das Instituições de Ensino.

Campo Alegre, 30 de novembro de 2021.

**JOCELI DE SOUZA COTHOVISKY**  
Prefeita Municipal

---

*Edital devidamente aprovado pela assessoria jurídica deste Município, conforme folha 36, constante do processo licitatório em epígrafe, em cumprimento ao § único do art. 38 da Lei Federal 8.666/93 e alterações.*

## ANEXO I

(Processo Licitatório nº 123/2021, modalidade Pregão - Registro de Preços)

### TERMO DE REFERÊNCIA

**CONSIDERANDO** a Requisição nº 0397/2021 da Secretaria Municipal de Educação;

**CONSIDERANDO** a necessidade da aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (carne) destinados a alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino;

**ELABORA-SE** Termo de Referência para definir detalhes para a elaboração do edital.

#### 1. OBJETO

1.1. REGISTRO DE PREÇOS para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (carne) destinados a alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino. Conforme descrição e valores de referência abaixo:

EXCLUSIVO PARA ME/EPP					
IT	QT	UN	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
01	4.000	KG	<b>CARNE DE FRANGO - COXA E SOBRECOXA DESOSSADA</b> - coxa e sobrecoxa, produto IN NATURA, peças desossadas congelado, em embalagem oriunda da indústria, com inspeção federal; Embalagem de 1Kg, Industrializado no máximo 20 dias antes da data de entrega e com <b>validade mínima de 90 dias</b> ; Embalagem com selo de inspeção, rótulo da indústria, registro do produto no Ministério da Agricultura. <b>Entrega mensal, conforme cronograma, e em cada unidade escolar do município.</b> "O transporte deste produto deve ser feito em veículos frigoríficos, ou ainda veículo refrigerado, mas ambos devem respeitar a temperatura de transporte para carne congelada, de -18°C. Ambos os veículos são isotérmicos, mas o primeiro possui um mecanismo de produção do frio, enquanto o segundo possui uma fonte de frio. Ambos permitem manter os alimentos a temperaturas menores de -18°C. A entrega deste produto deverá incondicionalmente ser realizada nas unidades de ensino, em qualquer localidade, de acordo com o cronograma de entrega."	R\$ 18,10	R\$ 72.400,00
02	2.000	KG	<b>CARNE SUÍNA - PERNIL - EM CUBOS CONGELADA:</b> Características técnicas:	R\$ 16,99	R\$ 33.980,00

			<p>Provenientes de suínos sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Embalagem de 1 kg. Sem sinais de descongelamento. A carne não deve estar em contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado. As informações da embalagem devem estar legíveis (nome do produto, endereço e razão social do fabricante, prazo de validade, peso, selo de inspeção Estadual ou Federal, informações nutricionais, dentre outros). Sem ruptura ou danos na embalagem ou invólucro. O transporte deverá ser feito obedecendo as especificações do fabricante quanto à temperatura. Os entregadores devem usar uniforme de acordo com a legislação vigente. O PRODUTO ESTÁ SUJEITO A ANÁLISE CENTEZIMAL DE GORDURAS TOTAIS, CASO APRESENTE-SE IRREGULAR, FICANDO A EMPRESA FORNECEDORA RESPONSÁVEL PELO CUSTO DESTA.</p>		
03	2.000	KG	<p><b>CARNE BOVINA EM ISCAS (PATINHO) SEM OSSO CONGELADA:</b> Características técnicas: Provenientes de bovinos sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Embalagem de 1 kg. Sem sinais de descongelamento. A carne não deve estar em contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado. As informações da embalagem devem estar legíveis (nome do produto, endereço e razão social do fabricante, prazo de validade, peso, selo de inspeção Estadual ou Federal, informações nutricionais, dentre outros). Sem ruptura ou danos na embalagem ou invólucro. O transporte deverá ser feito obedecendo as especificações do fabricante quanto à temperatura. Os entregadores devem usar uniforme de acordo com a legislação vigente. O PRODUTO ESTÁ SUJEITO A ANÁLISE CENTESIMAL DE GORDURAS TOTAIS, CASO APRESENTE-SE IRREGULAR, FICANDO A EMPRESA FORNECEDORA RESPONSÁVEL PELO CUSTO DESTA.</p>	R\$ 38,33	R\$ 76.660,00

AMPLA CONCORRÊNCIA					
IT	QT	UNIDADE	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
04	3040	kg	<p><b>CARNE BOVINA ACÉM MOÍDA e CONGELADA</b>, produto obtido a partir da moagem de massas musculares (carne pura) corte acém com teor máximo de 10% de gordura, com embalo e congelamento imediato a temperatura de aproximadamente -18°C, em embalagem primária de Polietileno resistente. Embalagem primária de 1 kg. Industrializado no máximo 20 dias antes da data de entrega e com <b>validade mínima de 90 dias</b>. Elaborado em frigorífico inspecionado no mínimo pela esfera estadual, de boa procedência, garantido rigoroso padrão de higiene. Produto registrado no Ministério da Agricultura. Embalagem original da indústria, com selos de inspeção, rótulo e marcas do fabricante. <b>Entrega mensal, conforme cronograma, e em cada unidade escolar do município.</b> "O transporte deste produto deve ser feito em veículos frigoríficos, ou ainda veículo refrigerado, mas ambos devem respeitar a temperatura de transporte para carne congelada, de -18°C. Ambos os veículos são isotérmicos, mas o primeiro possui um mecanismo de produção do frio, enquanto o segundo possui uma fonte de frio. Ambos permitem manter os alimentos a temperaturas menores de -18°C. A entrega deste produto deverá incondicionalmente ser realizada nas unidades de ensino, em qualquer localidade, de acordo com o cronograma de entrega."</p>	R\$ 31,97	R\$ 97.188,80

COTA RESERVADA PARA ME E EPP					
IT	QT	UNIDADE	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO

05	960	kg	<p><b>CARNE BOVINA ACÉM MOÍDA e CONGELADA</b>, produto obtido a partir da moagem de massas musculares (carne pura) corte acém com teor máximo de 10% de gordura, com embalo e congelamento imediato a temperatura de aproximadamente -18°C, em embalagem primária de Polietileno resistente. Embalagem primária de 1 kg. Industrializado no máximo 20 dias antes da data de entrega e com <b>validade mínima de 90 dias</b>. Elaborado em frigorífico inspecionado no mínimo pela esfera estadual, de boa procedência, garantido rigoroso padrão de higiene. Produto registrado no Ministério da Agricultura. Embalagem original da indústria, com selos de inspeção, rótulo e marcas do fabricante. <b>Entrega mensal, conforme cronograma, e em cada unidade escolar do município.</b></p> <p>"O transporte deste produto deve ser feito em veículos frigoríficos, ou ainda veículo refrigerado, mas ambos devem respeitar a temperatura de transporte para carne congelada, de -18°C. Ambos os veículos são isotérmicos, mas o primeiro possui um mecanismo de produção do frio, enquanto o segundo possui uma fonte de frio. Ambos permitem manter os alimentos a temperaturas menores de -18°C. A entrega deste produto deverá incondicionalmente ser realizada nas unidades de ensino, em qualquer localidade, de acordo com o cronograma de entrega."</p>	R\$ 31,97	R\$ 30.691,20
----	-----	----	--	-----------	---------------

AMPLA CONCORRÊNCIA					
IT	QT	UNIDADE	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
06	3040	kg	<b>CARNE DE MÚSCULO BOVINO</b> , em pedaços e congelado. O produto deve ser obtido com teor de gordura máximo de	R\$ 28,99	R\$ 88.129,60

		<p>20% do peso, embalado em saco de polietileno resistente e congelado imediatamente após o corte na temperatura de -18°C. Cada pacote deve conter <u>1 Kg de carne já cortada em pedaços</u> e o processo de industrialização deve acontecer com, no máximo, 20 dias antes da entrega e a validade mínima estabelecida é de 90 dias. O produto deve ser elaborado em frigorífico inspecionado, no mínimo, pela esfera Estadual, de boa procedência e garantia de rigoroso padrão de higiene; registrado no Ministério da Agricultura, com selos de inspeção, rotulagem e marca do fabricante. <b>ENTREGA MENSAL, conforme cronograma, , e em cada unidade escolar do município.</b></p> <p>"O transporte deste produto deve ser feito em veículos frigoríficos, ou ainda veículo refrigerado, mas ambos devem respeitar a temperatura de transporte para carne congelada, de -18°C. Ambos os veículos são isotérmicos, mas o primeiro possui um mecanismo de produção do frio, enquanto o segundo possui uma fonte de frio. Ambos permitem manter os alimentos a temperaturas menores de -18°C. A entrega deste produto deverá incondicionalmente ser realizada nas unidades de ensino, em qualquer localidade, de acordo com o cronograma de entrega."</p>		
--	--	--	--	--

COTA RESERVADA PARA ME E EPP					
IT	QT	UNIDADE	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
07	960	kg	<b>CARNE DE MÚSCULO BOVINO</b> , em pedaços e congelado. O produto deve ser obtido com teor de gordura máximo de 20% do peso, embalado em saco de polietileno resistente e congelado imediatamente após o corte na temperatura de -18°C. Cada pacote deve conter <u>1 Kg de carne já</u>	R\$ 29,99	R\$ 27,830,40

		<p><u>cortada em pedaços</u> e o processo de industrialização deve acontecer com, no máximo, 20 dias antes da entrega e a validade mínima estabelecida é de 90 dias. O produto deve ser elaborado em frigorífico inspecionado, no mínimo, pela esfera Estadual, de boa procedência e garantia de rigoroso padrão de higiene; registrado no Ministério da Agricultura, com selos de inspeção, rotulagem e marca do fabricante. <b>ENTREGA MENSAL, conforme cronograma, e em cada unidade escolar do município.</b></p> <p>"O transporte deste produto deve ser feito em veículos frigoríficos, ou ainda veículo refrigerado, mas ambos devem respeitar a temperatura de transporte para carne congelada, de -18°C. Ambos os veículos são isotérmicos, mas o primeiro possui um mecanismo de produção do frio, enquanto o segundo possui uma fonte de frio. Ambos permitem manter os alimentos a temperaturas menores de -18°C. A entrega deste produto deverá incondicionalmente ser realizada nas unidades de ensino, em qualquer localidade, de acordo com o cronograma de entrega."</p>		
--	--	---	--	--

<b>VALOR TOTAL ESTIMADO PARA A LICITAÇÃO</b>	<b>R\$ 426.880,00</b>
--	-----------------------

## 2. CONDIÇÕES

2.1. Os alimentos ofertados deverão ser de boa qualidade, sob pena de rejeição total ou parcial dos mesmos.

2.2. A empresa vencedora terá prazo de 24 (vinte e quatro) horas, no caso de não aceitação do produto, para trocar o mesmo, sob pena de rescisão contratual e aplicação de multa.

2.3. Critério para julgamento: **MENOR PREÇO POR ITEM.**

2.4. Se por questões de limitação de embalagem/quantidade, a licitante se obrigar a entregar quantidade superior a licitada, o Município não irá ressarcir-la. E, não será aceito quantidade inferior à licitada, uma vez que a presente licitação leva em consideração o valor unitário x quantidade dos itens.

2.5. Para **todos os itens** será exigido a apresentação de AMOSTRA do produto, para a realização de teste sensorial, conforme as condições estabelecidas no Anexo IV, parte integrante deste edital.

2.6. A entrega das AMOSTRAS deverá ser feita no prédio da Secretaria Municipal de Educação, na Rua Coronel Bueno Franco, nº 167, Centro, em Campo Alegre - SC, CEP 89.294-000, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da publicação do resultado final da licitação (decorridos todos os prazos recursais) no Diário de publicações deste Município (DOM), sob pena de desclassificação da proposta.

### **3. CONDIÇÕES DE ENTREGA**

3.1. Os gêneros alimentícios perecíveis serão entregues conforme cronograma enviado pela nutricionista.

3.2. Para a entrega nas unidades escolares, o fornecedor deverá estar com uniforme limpo e completo: calça, camiseta com manga até o cotovelo, sapato fechado, touca/boné e máscara facial;

3.3. Para as entregas nas unidades escolares, respeitar os seguintes horários: das 07:30h às 11:30 e das 13h às 17h. Não serão permitidas entregas fora deste horário.

3.4. Em caso de irregularidades quanto à qualidade e/ou quantidade do pedido, o fornecedor terá sete dias para repor os itens;

3.5. O critério de julgamento será pelo requisito **MENOR PREÇO UNITÁRIO**.

3.6. Validade do Registro de Preços: 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura da Ata de Registro de Preços.

**3.7. TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DEVEM CONTER NO MÍNIMO 80% DO PRAZO DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA.**

3.8. A entrega das AMOSTRAS deverá ser feita no prédio da Secretaria Municipal de Educação, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da publicação do resultado final da licitação (decorridos todos os prazos recursais) no Diário de publicações deste Município (DOM), sob pena de desclassificação da proposta.

### **4. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

4.1. As despesas oriundas de eventuais aquisições correrão por conta de dotações orçamentárias nas seguintes classificações:

Entidade	1	Prefeitura Municipal de Campo Alegre
Órgão	5.00	Secretaria Municipal de Educação
Unidade	5.05	Serviço de Controle da Merenda Escolar
Função	12	Educação
Subfunção	306	Alimentação e Nutrição
Programa	12	Merenda Escolar
Projeto	2.015	Merenda Escolar
Elemento de Despesa	3.3.90.30.00.00.00	Material de Consumo

**ELAINE MARTINS**  
Controle-Educação  
Secretaria de Educação

**CARLA LUCIANE FUCKNER KOTOVICZ**  
Secretária Municipal de Educação

**ANEXO II**

(Processo Licitatório nº 123/2021, modalidade Pregão - Registro de Preços)

**MODELO DE PLANILHA PARA A APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA**

IT	QT	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
XX	XX	XX	XXXXXXXXXX	XXXX	XX	XX
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO</b>					<b>R\$</b>	

**VALIDADE DA PROPOSTA:** \_\_\_\_\_ DIAS (NÃO INFERIOR A 60 DIAS)

**E-MAIL:**

**TELEFONE:**

**CARIMBO E ASSINATURA:**

### ANEXO III

(Processo Licitatório nº 123/2021, modalidade Pregão - Registro de Preços)

#### MODELO DE DECLARAÇÃO

A empresa ....., inscrita no CNPJ sob o nº .....,  
sediada ....., por intermédio de seu representante legal,  
Sr.(a)....., portador (a) da Carteira de Identidade nº....., CPF  
nº ....., declara, perante à Lei, que até a presente data:

- a) Não foi declarada inidônea por ato do Poder Público;
- b) Não está impedido de transacionar com a Administração Pública;
- c) Não foi penalizada com rescisão de contrato, quer por deficiência dos serviços prestados, quer por outro motivo igualmente grave, no transcorrer dos últimos 5 (cinco) anos;
- d) Não incorre nas demais condições impeditivas previstas no art. 9º da Lei Federal nº 8.666/93 consolidada pela Lei Federal nº 8.883/94;
- e) Atende à norma do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, com redação dada pela emenda constitucional nº 20/98, que proíbe trabalho noturno, perigoso ou insalubre aos menores de 18 (dezoito) anos e de que qualquer trabalho a menores de 16 (dezesseis) anos salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos; e
- f) Tem pleno conhecimento do objeto licitado e anuência das exigências constantes do Edital e seus anexos.

Cidade - (UF), ..... de..... de 2021.

---

ASSINATURA  
(Nome do representante legal)

**ANEXO IV**  
**(Processo Licitatório nº 123/2021 - Pregão Eletrônico)**

**Condições para a Aplicação de Teste Sensorial e Avaliação dos itens - alimentos perecíveis**  
**(CARNES)**

O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) define em sua Resolução que a Entidade Executora poderá prever em edital de licitação a obrigatoriedade de o licitante provisoriamente vencedor apresentar, antes da homologação do resultado da licitação, amostras (as quais poderão ser submetidas a análises/testes sensoriais) para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos.

A equipe de avaliação sensorial será constituída por no mínimo 10 e no máximo 15 pessoas (membros do Conselho de Alimentação Escolar, nutricionista da merenda escolar, merendeiras e pessoas maiores de 21 (vinte e um) anos que participem da comunidade escolar, devidamente registradas como membros de avaliação sensorial).

Para avaliar os atributos do produto a ser analisado será aplicado um teste chamado Teste “dentro-fora” (conforme modelo). O produto testado estará apto para ser adquirido no processo licitatório caso 85% (oitenta e cinco por cento) dos participantes avalie o produto como “dentro” no Teste “dentro-fora”.

Para que o Teste “dentro-fora” seja aplicado, a equipe de provadores é treinada para avaliar alguns atributos sensoriais de grande importância em um produto por meio do uso de referenciais que representam variações aceitáveis e inaceitáveis dos atributos do produto em questão.

A definição dos atributos se dará em uma reunião antes dos testes e será documentada e assinada pelos participantes.

O treinamento da equipe de provadores será realizado pelo nutricionista responsável técnico da alimentação escolar do município para qual os produtos serão testados.

Após o treinamento, a equipe avaliará as amostras dos produtos, verificando se estão dentro ou fora dos atributos sensoriais. Ao final de cada teste, os resultados são tabulados e o produto será aprovado ou reprovado.

A entrega das AMOSTRAS dos produtos ofertados deverá ser feita no prédio da Secretaria Municipal de Educação, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da publicação do resultado final da licitação (decorridos todos os prazos recursais) no Diário de publicações deste Município (DOM), sob pena de desclassificação da proposta.

Para análise de amostras, são os produtos descritos a seguir:

<b>Descrição</b>
<b>CARNE BOVINA ACÉM MOÍDA e CONGELADA</b> , produto obtido a partir da moagem de massas musculares (carne pura) corte acém com teor máximo de 10% de gordura, com embalo e congelamento imediato a temperatura de aproximadamente -18°C, em embalagem primária de Polietileno resistente. Embalagem primária de 1 kg. Industrializado no máximo 20 dias antes da data de entrega e com <b>validade mínima de 90 dias</b> . Elaborado em frigorífico inspecionado no mínimo pela esfera estadual, de boa procedência, garantido rigoroso padrão de higiene. Produto registrado no Ministério da Agricultura. Embalagem original da indústria, com selos de inspeção, rótulo e marcas do fabricante. <b>Entrega mensal, conforme cronograma, e em cada unidade escolar do município.</b> "O transporte deste produto deve ser feito em veículos frigoríficos, ou ainda veículo refrigerado, mas ambos devem respeitar a temperatura de transporte para carne

congelada, de -18°C. Ambos os veículos são isotérmicos, mas o primeiro possui um mecanismo de produção do frio, enquanto o segundo possui uma fonte de frio. Ambos permitem manter os alimentos a temperaturas menores de -18°C. A entrega deste produto deverá incondicionalmente ser realizada nas unidades de ensino, em qualquer localidade, de acordo com o cronograma de entrega."

**CARNE DE FRANGO - COXA E SOBRECOXA DESOSSADA** - coxa e sobrecoxa, produto IN NATURA, peças desossadas congelado, em embalagem oriunda da indústria, com inspeção federal; Embalagem de 1Kg, Industrializado no máximo 20 dias antes da data de entrega e com **validade mínima de 90 dias**; Embalagem com selo de inspeção, rótulo da indústria, registro do produto no Ministério da Agricultura. **Entrega mensal, conforme cronograma, e em cada unidade escolar do Município.** "O transporte deste produto deve ser feito em veículos frigoríficos, ou ainda veículo refrigerado, mas ambos devem respeitar a temperatura de transporte para carne congelada, de -18°C. Ambos os veículos são isotérmicos, mas o primeiro possui um mecanismo de produção do frio, enquanto o segundo possui uma fonte de frio. Ambos permitem manter os alimentos a temperaturas menores de -18°C. A entrega deste produto deverá incondicionalmente ser realizada nas unidades de ensino, em qualquer localidade, de acordo com o cronograma de entrega."

**CARNE DE MÚSCULO BOVINO**, em pedaços e congelado. O produto deve ser obtido com teor de gordura máximo de 20% do peso, embalado em saco de polietileno resistente e congelado imediatamente após o corte na temperatura de -18°C. Cada pacote deve conter 1 Kg de carne já cortada em pedaços e o processo de industrialização deve acontecer com, no máximo, 20 dias antes da entrega e a validade mínima estabelecida é de 90 dias. O produto deve ser elaborado em frigorífico inspecionado, no mínimo, pela esfera Estadual, de boa procedência e garantia de rigoroso padrão de higiene; registrado no Ministério da Agricultura, com selos de inspeção, rotulagem e marca do fabricante. **ENTREGA MENSAL, conforme cronograma, e em cada unidade escolar do município.**"O transporte deste produto deve ser feito em veículos frigoríficos, ou ainda veículo refrigerado, mas ambos devem respeitar a temperatura de transporte para carne congelada, de -18°C. Ambos os veículos são isotérmicos, mas o primeiro possui um mecanismo de produção do frio, enquanto o segundo possui uma fonte de frio. Ambos permitem manter os alimentos a temperaturas menores de -18°C. A entrega deste produto deverá incondicionalmente ser realizada nas unidades de ensino, em qualquer localidade, de acordo com o cronograma de entrega."

**CARNE SUÍNA - PERNIL - EM CUBOS CONGELADA:** Características técnicas: Provenientes de suínos sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Embalagem de 1 kg. Sem sinais de descongelamento. A carne não deve estar em contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado. As informações da embalagem devem estar legíveis (nome do produto, endereço e razão social do fabricante, prazo de validade, peso, selo de inspeção Estadual ou Federal, informações nutricionais, dentre outros). Sem ruptura ou danos na embalagem ou invólucro. O transporte deverá ser feito obedecendo as especificações do fabricante quanto à temperatura. Os entregadores devem usar uniforme de acordo com a legislação vigente. O PRODUTO ESTÁ SUJEITO A ANÁLISE CENTEZIMAL DE GORDURAS TOTAIS, CASO APRESENTE-SE IRREGULAR, FICANDO A EMPRESA FORNECEDORA RESPONSÁVEL PELO CUSTO DESTA.

**CARNE BOVINA EM ISCAS (PATINHO) SEM OSSO CONGELADA:** Características técnicas: Provenientes de bovinos sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deve ser armazenada

à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Embalagem de 1 kg. Sem sinais de descongelamento. A carne não deve estar em contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado. As informações da embalagem devem estar legíveis (nome do produto, endereço e razão social do fabricante, prazo de validade, peso, selo de inspeção Estadual ou Federal, informações nutricionais, dentre outros). Sem ruptura ou danos na embalagem ou invólucro. O transporte deverá ser feito obedecendo as especificações do fabricante quanto à temperatura. Os entregadores devem usar uniforme de acordo com a legislação vigente. O PRODUTO ESTÁ SUJEITO A ANÁLISE CENTESIMAL DE GORDURAS TOTAIS, CASO APRESENTE-SE IRREGULAR, FICANDO A EMPRESA FORNECEDORA RESPONSÁVEL PELO CUSTO DESTE.

**Quadro com as definições dos atributos do produto a ser analisado no Teste “dentro-fora”.**

Característica	Dentro	Fora
Aparência: Presença de gordura	Pouca gordura aparente	Muita gordura aparente
Aroma:	Aroma característico	Aroma não característico
Sabor	Sabor não rançoso	Sabor rançoso
Textura: dureza	Pouca dureza	Muita dureza
Suculência	Muita suculência	Pouca suculência
Embalagem:	Íntegra, limpa, sem acúmulo de gelo e sangue	Suja, com acúmulo de gelo e sangue.

**Modelo de Ficha do Teste “dentro-fora”**

Nome do provador \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_  
 Produto: \_\_\_\_\_  
 Teste “dentro-fora”  
 Por favor, avalie a amostra do produto que você está recebendo e indique no espaço correspondente se amostra está dentro ou fora dos atributos, de acordo com os conceitos verificados durante o treinamento.  
 Dentro ( ) Fora ( )  
 Comentários \_\_\_\_\_

**Resultado:** Os provadores fazem seu julgamento e então são computadas as porcentagens de julgamento “dentro” e “fora”. Com base nestes resultados a coordenação da alimentação escolar pode tomar a decisão de aprovar ou não o produto.

**ANEXO V**

(Processo Licitatório nº 123/2021, modalidade Pregão - Registro de Preços)

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE CAMPO ALEGRE  
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO  
SERVIÇO DE SUPRIMENTOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX  
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 123/2021 - Modalidade Pregão Eletrônico

Validade da Ata de Registro de Preços: 12 (doze) meses, a contar desta data.

Aos \_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_ de 2021 no Serviço de Suprimentos do Município de Campo Alegre, são registrados os preços para eventual \_\_\_\_\_, conforme descrito no quadro abaixo, celebrado entre o Município de Campo Alegre/SC e a empresa \_\_\_\_\_, em decorrência da homologação do Processo Licitatório nº 123/2021, modalidade Pregão Eletrônico, para Sistema de Registro de Preços.

As condições para a entrega do objeto constam no Edital do processo licitatório epigrafado, independentemente de sua transcrição.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA (P/ 12 MESES)	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO REGISTRADO (R\$)

\_\_\_\_\_  
Pregoeiro (a) Municipal

\_\_\_\_\_  
Representante legal da empresa

**ANEXO VI**

(Processo Licitatório nº 123/2021, modalidade Pregão - Registro de Preços)

**RELAÇÃO DE INSTITUIÇÕES DE ENSINO E DISTÂNCIA APROXIMADA**

<b>Instituição</b>	<b>Endereço</b>	<b>Distância aproximada*</b>
<b>EMEB PAULO FUCKNER</b>	Estrada Principal de Bateias de Cima, S/N.	22 km
<b>EMEB MARIA JOSÉ DUARTE SILVA BERNARDES</b>	Rua Benjamin Constant, 500, Centro.	700 metros
<b>EMEB JERÔNIMO PACHECO</b>	Rua Fernando Jung, 420, Fragosos.	24 km pela rodovia e 15 km pelo interior
<b>CMEI MARIA DA GLÓRIA PEREIRA KROLL</b>	Rua Roberto Koenig, 53, Fragosos.	24 km pela rodovia e 15 km pelo interior
<b>CMEI ALEGRE INFÂNCIA</b>	Avenida Getúlio Vargas, nº 534, Centro.	300 metros
<b>CMEI CHAPEUZINHO VERMELHO</b>	Rua Profº Rufino Blazkowski, nº135, Bateias de Baixo.	12 km
<b>CMEI ANNA GORNIACK BUCHMANN</b>	Rua das Palmeiras, Bairro Cascatas, nº 46	1,5 KM
<b>EMEF MARISE NENEVÊ CORDEIRO</b>	Rua Alcides Medeiros Correia, nº 100 Bateias de Baixo	13 km
<b>EMEB BELA VISTA</b>	Rua das Azaléias, 73 Bairro Cascatas	1,7 km

\* Contada a partir da Prefeitura Municipal de Campo Alegre, sito a Rua Cel. Bueno Franco, nº 292, Centro, em Campo Alegre/SC.