



*Estado do Rio Grande do Sul*  
*PREFEITURA MUNICIPAL DE HERVAL*  
*Secretaria de Administração*  
*Setor de Licitações*

**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO 002/2022**

**MODALIDADE -- SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR E OUTRAS NECESSIDADES DE COMPRAS DE ALIMENTOS.**

**Destinado Exclusivamente para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte  
Conforme Lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014.**

O MUNICÍPIO DE HERVAL/RS, CNPJ 88.080.379/0001-38, representado neste ato pelo Prefeito Municipal Ildo Roberto Lemos Sallaberry, mediante a Pregoeira Oficial, Roberta Bubols Machado, torna público pelo presente Edital de Licitação 002/2022, modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, tendo por finalidade o REGISTRO DE PREÇOS unitários para o fornecimento dos itens para alimentação escolar, especificados no Anexo I deste edital, através do site [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), de conformidade com as disposições da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 127 de 25/11/2009 e, subsidiariamente a Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, bem como as condições a seguir estabelecidas.

**1 - LOCAL, DATA E HORA**

**1.1.** A sessão pública será realizada no site [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), no dia 29 de março de 2022, com início às 10h. Início das propostas dia 16 de março de 2022, às 18 horas e final das propostas dia 29 de março às 09:55 h, horário de Brasília - DF.

**1.2.** Somente poderão participar da sessão pública, as empresas que apresentarem propostas através do site descrito no item 1.1.

**1.3.** Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização desta licitação na data acima mencionada, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.

**2 - DO OBJETO:**

2.1 .A presente licitação destina-se à escolha da melhor proposta de preço unitário dos itens para gêneros alimentícios, especificados no Anexo I deste edital para constarem em registro de preços, a serem fornecidos quando deles o Município tiver necessidade.

2.2. As quantidades, a forma e o prazo de entrega dos itens que vierem a ser adquiridos serão definidos na respectiva Autorização de Fornecimento (ou instrumento equivalente), que só será emitida dentro do prazo de validade do registro de preço correspondente a um ano contado da data de publicação da ata final.

### **3-DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:**

**3.1.** Poderá participar do presente pregão eletrônico, a empresa que atender a todas as exigências, inclusive quanto à documentação constante deste Edital e seus Anexos e, estiver devidamente cadastrado junto ao Órgão Provedor do Sistema, através do site [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

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

**3.3.** A empresa participante deste certame deverá estar em pleno cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição e na Lei n.º 9.854, de 27 de outubro de 1999, podendo ser exigida a comprovação a qualquer tempo.

**3.4.** Não será admitida a participação de empresas que se encontrem em regime de concordata ou em processo de falência, sob concurso de credores, dissolução, liquidação.

**3.4.1.** Que estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública suspenso ou que por esta tenham sido declaradas inidôneas.

**3.5.** A empresa participante deste certame deverá estar em pleno cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição e da Lei 9.854/99, podendo ser exigida a comprovação a qualquer tempo;

**3.6.** Não poderá participar desta licitação a empresa que:

**3.6.1.** Estiver impedida ou temporariamente suspensa de participar em licitação ou contratar com a Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal, salvo se comprovar a sua reabilitação;

**3.6.2.** Incidir no estipulado no art. 9.º da Lei 8.666/93;

**3.6.3.** Estiver incluída no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Municipal de Herval;

**3.6.4.** Que se encontre em regime de concordata ou em processo de falência, sob concurso de credores, dissolução, liquidação;

**3.6.5.** Que estejam reunidas em consórcio e/ou seja, controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si ou ainda quaisquer que seja sua forma de constituição;

**3.6.6.** Incurrir em outros impedimentos previstos em lei.

**3.6.7.** A Empresa deverá apresentar na hora do credenciamento, para que possa se utilizar dos benefícios previstos nos art. 42 à 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014, deverá apresentar no envelope da documentação, **DECLARAÇÃO DE QUE SE ENQUADRA COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, a critério da Comissão de Licitação, poderá promover diligência para apurar a veracidade da declaração;

**3.6.** A retirada do Edital poderá ser efetuada através do site [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br) e [www.herval.rs.gov.br](http://www.herval.rs.gov.br) ou diretamente no Setor de Licitações na Prefeitura Municipal de Herval, sito à Rua Rafael Pinto Bandeira, 671, Centro, no horário das 9h às 12h e das 14h às 17h.

### **4 – DA PARTICIPAÇÃO**

**4.1.** Para participar do pregão, o licitante deverá se credenciar no Sistema “PREGÃO ELETRÔNICO” através do site [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

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

4.1.2. O credenciamento do licitante, junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal do licitante ou seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

**4.2.** O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade do licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Herval, promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

## **5 – ENVIO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS**

**5.1.** A participação no pregão eletrônico dar-se-á por meio de digitação da senha privativa do licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, contendo marca do produto, valor unitário e valor total, por item e demais informações necessárias, até o horário previsto no item 1.2.

5.1.1. A proposta de preços deverá ser formulada e enviada em formulário específica, **exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico.**

**5.2.** O 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.

**5.3.** Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

**5.4.** Os itens de propostas que eventualmente contemplem produtos que não correspondam às especificações contidas no ANEXO I deste Edital serão desconsiderados.

**5.5.** Nas propostas serão consideradas obrigatoriamente:

**a)** Preço unitário, em moeda corrente nacional, em algarismo com no máximo duas casas decimais;

**b)** Prazo de garantia e as especificações detalhadas do objeto ofertado, consoante exigências editalícias;

**c)** Inclusão de todas as despesas que influam nos custos, tais como: O preço despesas com custo, transporte, seguro e frete, tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), obrigações sociais, trabalhistas, fiscais, frete, encargos comerciais ou de qualquer natureza e todos os ônus diretos;

**d)** Prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias, a contar da data da sessão deste pregão eletrônico;

**e)** Prazo de entrega conforme disposto neste edital, sujeito a alterações a depender da necessidade da Administração.

**f)** Marca do produto ofertado.

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

## **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.

## **7 - FORMULAÇÃO DE LANCES**

**7.1.** Aberta a etapa competitiva (Sessão Pública), os licitantes deverão encaminhar lances, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo valor.

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

**7.3.** Somente serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente 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, vedado a identificação do seu detentor.

**7.6.** 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.

**7.6.1.** Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos a Sessão do Pregão

Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após a comunicação expressa aos participantes.

**7.7.** Após o fechamento da etapa de lances o Pregoeiro poderá encaminhar pelo sistema eletrônico contrapropostas diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtido preço melhor, bem como decidir sobre a sua aceitação.

## **8. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

**8.1.** Após análise da proposta e documentação, o Pregoeiro anunciará o licitante vencedor.

**8.2.** Na hipótese da proposta ou do lance de menor valor não ser aceito ou se o licitante vencedor desatender às exigências habilitatórias o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo 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.

## **9 - HABILITAÇÃO**

**9.1.** A habilitação do licitante vencedor será verificada mediante apresentação dos seguintes documentos:

- a) Certidão de falência e concordata com validade máxima de 90 (noventa) dias após a emissão.
- b) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, consiste na apresentação da Certidão Negativa de Débito expedida pela Secretaria da Receita Federal e da Certidão Negativa de Dívida Ativa para com a União, expedida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional;

- d) Certidão que prove a regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal da jurisdição fiscal do estabelecimento do licitante;
- e) Certidão que prove a regularidade relativa a Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- f) Declaração, sob as penas da lei, de que inexistem fatos impeditivos da sua habilitação;
- g) Declaração, sob as penas da lei, que ateste o cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art.7º da Constituição Federal.
- h) Declaração de estar ciente e concordar com todas as cláusulas do Edital; **contendo Nome, CPF, CI, cargo do responsável legal e forma de contato (telefone/e-mail)**;
- i) Comprovação de atividade econômica pertinente ao ramo do objeto, através de:
  - Registro Comercial, no caso de Empresa Individual; ou
- j) 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;
- l) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).
- m) A Empresa que utilizou os benefícios previstos nos art. 42 à 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar 147 de 07/08/2014, para participar deste certame exclusivo, deverá apresentar no envelope da documentação, **DECLARAÇÃO DE QUE SE ENQUADRA NO SIMPLES NACIONAL COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, assinada pelo contador responsável pela empresa;

**9.2.** As cópias dos documentos deverão ser apresentadas, autenticada por cartório ou digitalmente.

**9.3.** Os documentos exigidos para habilitação, bem como a proposta vencedora ajustada ao lance, deverão ser encaminhados ao Pregoeiro através portal de compras ou pelo e-mail [licitaherval@yahoo.com.br](mailto:licitaherval@yahoo.com.br) no prazo de 24 horas do encerramento dos lances e os em originais ou cópia autenticada no prazo de até 5 (cinco) dias úteis após a Sessão, para que o processo possa ser adjudicado e homologado. O prazo poderá ser prorrogado por igual a critério da Administração;

**9.4.** O não envio da documentação nos prazos estipulados no item 9.3, acarretarão em inabilitação.

**9.4.** A critério do pregoeiro, esse prazo poderá ser prorrogado.

## **10 - IMPUGNAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO**

**10.1.** As impugnações ao ato convocatório do pregão serão recebidas até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para a abertura do certame, exclusivamente por meio de formulário eletrônico.

10.1.1. Caberá a autoridade competente decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

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

## **11 - RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

**1.1.** Caberá recurso nos casos previstos na Lei nº 10.520/02, devendo o licitante 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.

11.1.1. A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que o licitante pretende que sejam revistos pelo pregoeiro.

**11.2.** A licitante, que manifestar a intenção de recurso e o mesmo ter sido aceito pelo pregoeiro, disporá do prazo de 03(três) dias úteis para 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.

**11.3.** A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e adjudicação do objeto pelo Pregoeiro ao vencedor.

**11.4.** O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo.

**11.5.** O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**11.6.** Não serão conhecidos os recursos interpostos após os respectivos prazos legais, bem como os encaminhados por fax, correios ou entregues pessoalmente.

**11.7.** Decairá do direito de impugnar perante a Administração, os termos desta licitação, aquele que os aceitando sem objeção, venha apontar, depois do julgamento, falhas ou irregularidades que a viciaria, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

## **12 - ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**12.1.** A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo pregoeiro sempre que não houver recurso.

**12.2.** A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor pelo pregoeiro, ou, quando houver recurso, pela própria autoridade competente.

## **13 - RESPONSABILIDADES DO CONTRATADO**

**a)** entregar o objeto licitado conforme especificações deste edital e em consonância com a proposta de preços;

**b)** manter, durante toda a execução do contrato (Ata de Registro), em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

**c)** providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo CONTRATANTE;

**d)** arcar com eventuais prejuízos causados ao CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato;

**e)** arcar com todas as despesas com transporte, taxas, impostos ou quaisquer outros acréscimos legais, que correrão por conta exclusiva do Contratado;

## **14 - PRAZO DE ENTREGA**

**14.1.** A entrega do objeto licitado deverá ser efetuada no prazo e condições descritas no ANEXO I deste Edital, sujeito a alterações a depender da necessidade da Administração.

Esta Licitação será processada e julgada, com a observância do previsto nos arts. 43 e 44, incisos e parágrafos, da Lei Federal No 8.666/93 e suas alterações, pela Comissão de Licitação que poderá ser assessorada por técnicos e/ou especialistas.

As propostas, apresentadas de acordo com as especificações e exigências da legislação pertinente e deste Edital, serão classificadas pela ordem crescente dos preços propostos, atendendo o critério do MENOR PREÇO POR ITEM, dentre os qualificados, respeitando o critério de aceitabilidade de preços, ressalvados os casos que, pela avaliação da Administração,

devidamente instruída, se enquadre nos textos do artigo 44, parágrafo 3º e artigo 48, inciso II da Lei Federal 8.666/93.

As propostas serão analisadas para identificação de possíveis erros aritméticos a serem corrigidos pela Comissão de Licitação de conformidade com o que segue:

a) diferença entre o valor numérico e o valor por extenso, prevalecerá o último;

b) omissão do valor total, neste caso será entendido como válidos os valores resultante da soma dos valores unitários;

Verificada absoluta igualdade de condições entre duas ou mais propostas (empate) e depois de obedecido ao disposto no art. 3, §2º da Lei Federal 8.666/93, a classificação se fará, obrigatoriamente, por sorteio em ato público, nos termos do art. 45 §2º da Lei Federal 8.666/93, considerando as alterações impostas pela Lei complementar 123/2006.

A Comissão avaliará possíveis omissões de especificações, podendo reconhecer a validade da proposta, ficando o licitante responsável pelo fornecimento dos itens constantes do objeto deste, de acordo com a especificação mínima indicada. Não se admitirá falta de informação imprescindível, tais como: preço unitário de cada item.

## **15 - DO CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DOS PREÇOS**

Não será aceito, acarretando a desclassificação da proposta, o valor por item que seja excessivamente maior ou infinitamente menor que os valores praticados atualmente no mercado, de conformidade com o art. 48, II da Lei Federal 8.666/93 e suas alterações.

## **16 - DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

16.1. O Registro de Preços será formalizado mediante Ata de Registro de Preços, conforme modelo do Anexo IV deste Edital, que será formalizada no prazo de até 03 (três) dias úteis após a homologação do presente certame.

16.2. A ata terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições e prazos estipulados no Edital.

16.3. O Município publicará a Ata de Registro de Preços no site oficial do Município [www.herval.rs.gov.br](http://www.herval.rs.gov.br), no mural da Prefeitura, localizada no Prédio da Prefeitura Municipal, sito à Rua Rafael Pinto Bandeira, 671, Centro. Disponível também no [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

16.4. A Ata de Registro de Preços terá validade de no máximo de 12 (doze) meses, contados da data de sua publicação no site [www.herval.rs.gov.br](http://www.herval.rs.gov.br) e no site [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

## **17 - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

17.1. Os materiais e produtos deverão ser entregues conforme Anexo I da descrição do objeto.

17.2. O recebimento dos materiais, objeto deste certame não exclui a responsabilidade da licitante adjudicatária quanto aos vícios ocultos, ou seja, só manifestados quando da sua normal utilização pelo Município.

17.3. Será exigido pelo Secretaria de Educação, através da Nutricionista, amostras dos produtos a serem entregues. As regras estão destacadas no Anexo VI deste edital.

## **18 - DO RECURSO FINANCEIRO:**

As despesas, decorrentes do presente procedimento licitatório correrão a conta de dotação orçamentária própria:

### **07 Secretaria de Educação**

Fonte de Recurso: PNAE – 1852 - 1001 – Sal. Educação da União 1853 - 1003 – Livre – 1851

Gêneros Alimentícios -3.3.90.30.07

### **Secretaria de Assistência Social**

Fonte de Recurso: Livre

Gêneros Alimentícios -3.3.90.30.07

## **19 - DA ENTREGA E DO PAGAMENTO**

O pagamento será efetuado mediante apresentação das notas fiscais do proponente com as devidas autorizações de compra solicitada pela Secretaria de origem.

a) o pagamento será até o décimo dia útil subsequente ao mês de entrega.

b) o proponente deverá apresentar as notas fiscais, na secretaria solicitante, com suas respectivas autorizações;

b.1) deverá fornecer os produtos em até 2 dias úteis após a emissão da ordem de compra ( empenho).

b.2) os produtos deverão ser entregues de acordo com a necessidade do município nos endereços respectivos aos locais de entrega de cada secretaria:

- Secretaria de Educação: Rua Marechal Floriano nº 279

- Secretaria de Assistência: Rua Luiz Osório D'Ávila nº 240

## **20 - PUBLICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E DISPOSIÇÕES GERAIS**

20.1. Concluída a análise das propostas, lavrar-se-á a correspondente Ata de Julgamento e Classificação das Propostas, cujo resumo contendo o resultado classificatório será publicado na imprensa oficial, para ciência dos interessados e efeitos legais.

20.2. Homologado, pelo Prefeito Municipal, o resultado classificatório, os preços serão registrados no Sistema de Registro de Preços do Departamento de Compras da Secretaria Municipal da Administração, que poderá convocar, quando necessário, à celebração das contratações decorrentes, mediante emissão da Autorização de Fornecimento, durante o período da sua vigência e nas condições deste Edital.

20.2.1. A existência de preços registrados não obriga o Município a firmar as contratações que deles poderão advir, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurada preferência ao beneficiário do registro, em igualdade de condições.

20.3. Não será permitida a participação de licitantes sob forma de consórcio.

20.4. As condições expressas no presente Edital e em seus anexos são básicas para o contrato que deles decorrer.

20.5. As questões não previstas neste Edital serão resolvidas pela Comissão com base nas normas jurídicas e administrativas que forem aplicáveis e nos princípios gerais de direito.

20.6. Os autos do processo desta licitação estarão com vista franqueada aos interessados a partir da divulgação/intimação das decisões recorríveis, na repartição incumbida do procedimento.

## **21 - DAS INFORMAÇÕES E ESCLARECIMENTOS**

Os interessados em obter maiores informações sobre a licitação e/ou cópia do Edital de Licitação, deverão dirigir-se à sede da PREFEITURA MUNICIPAL, no endereço citado, de Segunda à Sexta -feira, no horário das 9h às 12h e das 14h às 17h, contatar pelo telefone (53) 367-29-00- Ramal Licitações ou pelo e-mail: licitaherval@yahoo.com.br

## **22 - PENALIDADES E MULTAS**

O CONTRATADO se sujeita às seguintes penalidades:

- a) advertência, por escrito, sempre que ocorrerem pequenas irregularidades, tais como atrasar mais de dois dias a entrega do produto solicitado;
- b) multas sobre o valor total atualizado do contrato:

de 15 % pelo descumprimento de cláusula contratual ou norma de legislação pertinente;

de 10 % nos casos da entrega ocorrer com qualquer irregularidade; de 05 % no caso de não assinatura do instrumento contratual no prazo fixado no edital;

de 02 % por dia de atraso que exceder o prazo fixado para a entrega das apólices, cumulativa com a multa do item anterior;

de 5% até 10% sobre o valor contratado, nos casos de respectivamente, inexecução parcial ou total do contrato;

A multa dobrará a cada caso de reincidência, não podendo ultrapassar a 30% do valor atualizado do contrato ou instrumento equivalente, sem prejuízo da cobrança de perdas e danos que venham a ser causados ao interesse público e da possibilidade da rescisão contratual.

- c) suspensão do direito de contratar com a Administração Pública Municipal, por prazo de, no máximo, 02 anos para os casos de faltas graves no que diz respeito à qualidade dos serviços contratados.

Da aplicação da Pena:

A aplicação das penalidades retro mencionadas, isoladas ou cumulativamente, independerá de notificação prévia, sendo exigíveis desde a data do ato, fato ou omissão que as ensejar, devendo o CONTRATADO ser notificada para no prazo improrrogável de dez (10) dias, se quiser, interpor recurso ao Prefeito, objetivando a reconsideração do ato, no entanto, dito recurso será recebido apenas no efeito devolutivo e eventualmente reconsiderado o ato, numerário retido será devolvido ao CONTRATADO sem qualquer acréscimo, e a qualquer título.

## 23 - REAJUSTE DE PREÇOS

Os preços que vierem a constar na Autorização de Fornecimento (ou instrumento equivalente) poderão ser reajustados, nos termos da legislação em vigor.

## 24 - OUTRAS DISPOSIÇÕES

5. Fica facultado ao Pregoeiro e Equipe de Apoio em qualquer fase do processo licitatório a promoção de diligências destinadas a esclarecer ou completar a instrução do mesmo, ou ainda, solicitar esclarecimentos adicionais aos licitantes, que deverão ser satisfeitos no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

6. Não serão admitidas, por qualquer motivo, modificações ou substituições das propostas ou quaisquer outros documentos.

8. As despesas decorrentes do presente Edital correrão a contas de dotação orçamentária própria e previamente indicada.

9. Os casos omissos, bem como as dúvidas suscitadas, serão resolvidos pela Pregoeira e Equipe de Apoio, que se valerá dos dispositivos legais que regulamentam a matéria.

### 24-DOS ANEXOS

Fazem parte deste Edital de Licitação, como anexos:

1. Descrição do Objeto e Termo de Referencia – Anexo I;
2. Atestado de idoneidade e declaração de não emprego de menor – ANEXO II;
2. Termo de Credenciamento – ANEXO III
3. Marcas Pré-aprovadas e Regras das Amostras – ANEXO IV
3. Modelo de Proposta – ANEXO V
4. Ata de Registro de Preços – ANEXO VI

Herval, 15 de março de 2022.

Roberta Bubols Machado  
Pregoeira

Ildo Roberto Lemos Sallaberry  
Prefeito Municipal

Sabrina Echeverria dos Santos  
Secretária Adjunta de Administração

De acordo:

## Anexo I

### Termo de Referência

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	<b><i>GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS</i></b>				
01	<b>AÇÚCAR CRISTAL</b> – especial tipo cristal, branco, embalagem de 1 kg. Validade mínima três (3) meses.	<b>QUILO</b>	4.000	4,60	
02	<b>AÇÚCAR REFINADO</b> – especial tipo refinado, branco, embalagem de 1 kg. Validade mínima três (3) meses.	<b>QUILO</b>	2.000	4,99	
03	<b>AMIDO DE MILHO</b> – primeira qualidade, embalagem de 500 g. Validade mínima três (3) meses.	<b>PACOTE 500 G</b>	350	5,00	
04	<b>ARROZ – branco, tipo 1</b> , beneficiado, polido, com no mínimo 90 % da embalagem com grãos inteiros, <b>embalagem 1 kg</b> . Validade mínima três (3) meses.	<b>QUILO</b>	3.000	4,68	
05	<b>ARROZ – branco, tipo 1</b> , beneficiado, polido, com no mínimo 90 % da embalagem com grãos inteiros, <b>embalagem 2 kg</b> . Validade mínima três (3) meses.	<b>QUILO</b>	3.000	9,50	
06	<b>ARROZ – branco, tipo 1</b> , beneficiado, polido, com no mínimo 90 % da embalagem com grãos inteiros, <b>embalagem 5 kg</b> . Validade mínima três (3) meses.	<b>QUILO</b>	1.500	19,90	
07	<b>BISCOITO DOCE – tipo Maria</b> , boa qualidade, textura macia, não torrada, 90 % de produto integro, embalagem com 400g, proteção por embalagens internas. Validade mínima três (3) meses.	<b>PACOTE 400 G</b>	4.000	5,99	
08	<b>BISCOITO SALGADO – tipo cream cracker</b> , boa qualidade, textura macia, não torrada, 90 % de produto integro, embalagem	<b>PACOTE 400 G</b>	4.500	5,99	

	com 400g, proteção por embalagens internas. Validade mínima três (3) meses.				
09	<b>BISCOITO SALGADO – tipo água e sal</b> , boa qualidade, textura macia, não torrada, 90 % de produto íntegro, embalagem com 400g, proteção por embalagens internas. Validade mínima três (3) meses.	<b>PACOTE 400 G</b>	4.000	5,99	
10	<b>CAFÉ</b> – solúvel granulado, embalagem de 50g.	<b>SACHÊ</b>	2.000	3,84	
11	<b>CANELA EM PÓ</b> – moída pura, embalagem de 100 g. Validade mínima três (3) meses.	<b>100 G</b>	300	5,00	
12	<b>CHOCOLATE EM PÓ</b> – constituído de cacau, embalagem de 1 kg. Validade mínima três (3) meses.	<b>QUILO</b>	700	13,90	
13	<b>ERVILHA</b> – em conserva, embalagem de 300 g, peso drenado 200g. Validade mínima um (1) ano.	<b>LATA 200 G</b>	600	3,50	
14	<b>ERVILHA PARTIDA</b> – tipo 1, grupo 2, embalagem de 500 g. Validade mínima três (3) meses.	<b>500 G</b>	200	8,99	
15	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> – concentrado, embalagem de 840 g. Validade mínima um (1) ano.	<b>LATA 840 G</b>	600	9,90	
16	<b>FARINHA DE MILHO</b> – classe amarela, grupo fina, primeira qualidade, embalagem de 1 kg, resistente. Validade mínima três (3) meses.	<b>QUILO</b>	200	4,25	
17	<b>FARINHA DE TRIGO</b> – especial, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de gordura trans, livre de umidade e fermentação, apresentação pó fino e solto, <b>embalagem de 1 kg</b> , resistente. Validade mínima três (3) meses.	<b>QUILO</b>	4.000	5,47	
18	<b>FEIJÃO PRETO</b> – classe preto, tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, sem presença de	<b>QUILO</b>	4.000	7,99	

	grãos mofados, ardidos ou brotados, ótima qualidade, colheita recente, <b>embalagem de 1 kg</b> . Validade mínima seis (6) meses.				
19	<b>FEIJÃO CARIOCA</b> – classe cores, tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, sem presença de grãos mofados, ardidos ou brotados, ótima qualidade, colheita recente, embalagem de 1 kg. Validade mínima seis (6) meses.	<b>QUILO</b>	2.000	8,49	
20	<b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ</b> – embalagem de 100 g. Validade mínima três (3) meses.	<b>100 G</b>	2.100	3,69	
21	<b>FERMENTO BIOLÓGICO SECO</b> – instantâneo, embalagem de 125 g, embalado a vácuo. Validade mínima três (3) meses.	<b>125 G</b>	1.000	6,85	
22	<b>LEITE EM PÓ</b> – integral obtido por desidratação do leite de vaca, embalagem de 1 kg. Validade mínima oito (8) meses.	<b>QUILO</b>	4.500	29,90	
23	<b>LEITE UHT</b> – leite de vaca integral, teor máximo de gordura 3,0 %, embalagem longa vida de 1 litro. Validade mínima três (3) meses.	<b>LITRO</b>	3.000	3,99	
24	<b>LENTILHA</b> – tipo 1, classe misturada, de primeira qualidade, safra recente, embalagem de 500 g. Validade mínima três (3) meses.	<b>PACOTE 500 G</b>	500	7,20	
25	<b>MACARRÃO</b> – tipo espaguete, de primeira qualidade, visualmente deve apresentar-se 90 % íntegro, tempo de cozimento: 9 minutos, embalagem de 500 g. Validade mínima três (3) meses.	<b>PACOTE 500 G</b>	3.500	3,50	
26	<b>MACARRÃO</b> – tipo parafuso, primeira qualidade, visualmente deve apresentar-se 90 % íntegro, tempo de cozimento: 6-9 minutos, embalagem de 500 g. Validade mínima três	<b>PACOTE 500 G</b>	5.000	3,50	

	(3) meses.				
27	<b>MARGARINA</b> – tipo creme vegetal, sem sal, com até 20% de lipídeos, 0% de gordura trans – embalagem de 500g.	<b>QUILO</b>	50	7,99	
28	<b>MILHO</b> – em conserva, embalagem de 300 g, peso drenado 200 g. Validade mínima um (1) ano.	<b>LATA 200 G</b>	600	4,85	
29	<b>MILHO PARA PIPOCA</b> – tipo 1, grupo especial, isenta de avariados, embalagem de 500 g. Validade mínima três (3) meses.	<b>PACOTE 500 G</b>	300	3,74	
30	<b>ÓLEO DE SOJA REFINADO</b> – garrafa pet, embalagem 900 ml. Validade mínima seis (6) meses.	<b>GARRAFA 900 ML</b>	5.000	10,50	
31	<b>ORÉGANO</b> – boa qualidade, sem sujidades, embalagem de 100 g. Validade mínima três (3) meses.	<b>100 G</b>	300	2,99	
32	<b>SAGU</b> – de mandioca, classe pérola, tipo 1, embalagem de 500g. Validade mínima seis (6) meses.	<b>500 G</b>	500	4,25	
33	<b>SAL REFINADO IODADO</b> – embalagem 1 kg. Validade mínima seis (6) meses.	<b>QUILO</b>	300	2,80	
34	<b>SARDINHA</b> – Sardinhas ao próprio suco com óleo comestível, de boa qualidade, embalagem de 125 g, peso drenado 84 g. Validade mínima um (1) ano.	<b>LATA 125 G</b>	700	8,00	
35	<b>SUCO DE UVA INTEGRAL</b> – cor predominante o roxo, sem adição de açúcar e água, mantendo todas as propriedades naturais da uva. Recipiente de vidro. Rótulo com identificação, lote e validade mínima de 12 meses. Garrafa de 1,5 litros.	<b>GARRAFA 1,5 L</b>	1.100	18,90	
36	<b>VINAGRE</b> – de álcool, produto natural, embalagem de 750 ml. Validade mínima três (3) meses.	<b>UNIDADE 750 ML</b>	50	3,90	
	<b>GÊNEROS PERECÍVEIS NÃO REFRIGERADOS</b>				

<b>HORTIFRUTIGRANJEIROS</b>					
37	<b>ABACAXI</b> - de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa apropriada. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	500	7,50	
38	<b>ABÓBORA</b> – cabotiá ou japonesa, casca firme e íntegra, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração característica, tamanho uniformes, sem rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	1.100	3,40	
39	<b>ALHO</b> – nacional 1ª qualidade, tipo extra. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	150	25,00	
40	<b>ALFACE</b> – lisa, graúda, com folhas íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeitas condições de apresentação, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada	<b>PÉS</b>	500	2,99	
41	<b>BATATA DOCE</b> - rosada, apresentando boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	1.100	4,80	
42	<b>BATATA INGLESA</b> – firme tamanho	<b>QUILO</b>	2.000	4,19	

	médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras ou cortes, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, livre da maior parte de terra aderente à casca, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.				
43	<b>BANANA PRATA</b> - grau médio de maturação, não refrigerada, sem manchas, machucaduras, ótima qualidade. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	5.000	4,65	
44	<b>BERGAMOTA</b> – tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, colheita no máximo 24 h, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	1.000	5,99	
45	<b>BETERRABA</b> – firme tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, livre da maior parte de terra aderente à casca, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	1.000	6,10	
46	<b>BRÓCOLIS</b> - de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem protetora. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>UNIDADE</b>	500	8,00	
47	<b>CEBOLA</b> - firme tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho	<b>QUILO</b>	1.400	5,89	

	uniforme, sem brotos, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.				
48	<b>CENOURA</b> - firme tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, livre da maior parte de terra aderente à casca, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	1.000	9,50	
49	<b>CHUCHU</b> - firme tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	1.000	6,90	
50	<b>COUVE</b> - maço com no mínimo 15 folhas, íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>MAÇO</b>	800	2,00	
51	<b>COUVE-FLOR</b> - de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem protetora. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>UNIDADE</b>	500	6,00	
52	<b>LARANJA</b> – para suco, tamanho médio, sem manchas, machucados ou defeitos, madura, período de safra. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	1.000	3,89	

53	<b>LARANJA DO CÉU</b> - tamanho médio, sem manchas, machucados ou defeitos, madura, período de safra. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	300	5,55	
54	<b>MAÇA FUJI OU GALA</b> - firme tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, não refrigerada, ótima qualidade. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	5.000	4,79	
55	<b>MANGA</b> - fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada, sem empilhamento de frutas.	<b>QUILO</b>	500	7,00	
56	<b>MAMÃO FORMOSA</b> – maturação média, firme, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, não refrigerada, ótima qualidade. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada, sem empilhamento de frutas.	<b>QUILO</b>	500	7,50	
57	<b>MAMÃO PAPAYA</b> – maturação média, firme, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, não refrigerada, ótima qualidade.	<b>QUILO</b>	500	7,89	

	<u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada, sem empilhamento de frutas.				
58	<b>MELANCIA</b> - primeira qualidade, unidades com no mínimo 5 kg, redonda, casca firme, deve ser pesada em relação ao volume, conservação e condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	1.000	8,48	
59	<b>MILHO VERDE ESPIGA</b> - in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitos e larvas. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>UNIDADE COM 3 ESPIGAS</b>	1.200	10,00	
60	<b>PÊRA</b> – firme, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequada para consumo, isenta de sujidades, parasitos e larvas. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada, sem empilhamento de frutas.	<b>QUILO</b>	500	13,00	
61	<b>PEPINO</b> - íntegro com coloração verde-escura, de primeira qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta, tamanho e coloração uniforme, sem mancha, bolores, sujidade, ferrugem, sem lesão física ou mecânica. Transportados de forma adequada. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	500	7,00	
62	<b>PIMENTÃO</b> - firmes, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	400	10,39	

63	<b>REPOLHO</b> – peso médio 1 kg, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>UNIDADE</b>	600	6,00	
64	<b>TOMATE</b> - com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, para consumo “in natura”, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	1.000	6,90	
65	<b>VAGEM</b> - de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>QUILO</b>	500	9,50	
<b>PANIFICADOS</b>					
66	<b>PÃO DE LEITE</b> - unidade de 25 g, fabricação do dia, superfície sem queimaduras e sujidades, casca fina, acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente, resistente, fechada. Validade mínima cinco (5) dias. Apresentação de alvará sanitário.	<b>QUILO</b>	500	13,99	
67	<b>PÃO DE LEITE</b> - unidade de 50 g, fabricação do dia, superfície sem queimaduras e sujidades, casca fina, acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente, resistente, fechada. Validade mínima cinco (5) dias. Apresentação de alvará sanitário.	<b>QUILO</b>	500	13,99	
68	<b>PÃO DE FORMA</b> – fatiado, conteúdo	<b>PACOTE</b>	500	6,00	

	aproximado 20 fatias, rótulo com especificações do fabricante, validade, fabricação do dia anterior, embalagem de 500 g. Validade mínima de sete (7) dias. Apresentação de alvará sanitário.				
	<b>OVOS</b>				
69	<b>OVOS</b> – de galinha, in natura, tipo grande, selecionados, inspecionados, embalagem que contenha data de classificação e validade mínima de 10 dias, embalagem de 01 dúzia.	<b>DÚZIA</b>	700	9,00	
	<b>GÊNEROS PERECÍVEIS</b> <b>REFRIGERADOS /Transporte em carro refrigerado</b>				
70	<b>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA – REFRIGERADA.</b> Ingredientes: leite, soro de leite, fermento lácteo, açúcar, polpa de fruta(s), sabores diversos, embalagem de 1 litro. Validade mínima vinte (20) dias.	<b>LITRO</b>	2.000	6,05	
71	<b>CARNE BOVINA SEM OSSO PICADA CONGELADA</b> – em iscas, de primeira qualidade (corte traseiro), congelada (temperatura - 12° C) com no máximo 4 % de gordura, apresentação em ISCAS, acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com descrição do peso na embalagem, carne inspecionada, embalagem de 500 g ou 1 kg. <b>INSPEÇÃO</b> municipal/estadual/federal. Apresentação de alvará sanitário e procedência da carne. Temperatura -18 ° C. Validade mínima um (1) ano.	<b>QUILO</b>	1.300	43,90	
72	<b>CARNE BOVINA SEM OSSO MOÍDA CONGELADA</b> - de primeira qualidade (corte traseiro), congelada (temperatura -18° C) com no máximo 4 % de gordura, sem fragmentos de ossos, fibras musculares,	<b>QUILO</b>	1.350	37,00	

	acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com descrição do peso na embalagem, carne inspecionada, embalagem de 500 g ou 1 kg. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal. Apresentação de alvará sanitário e procedência da carne. Temperatura -12 ° C. Validade mínima um (1) ano.				
73	<b>CARNE SUÍNA SEM OSSO CONGELADA</b> - em iscas, de primeira qualidade, congelada (temperatura -18°C) com no máximo 4 % de gordura, acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com descrição do peso na embalagem, carne inspecionada, embalagem de 500 g ou 1 kg. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal. Apresentação de alvará sanitário e procedência da carne. Temperatura - 12 ° C. Validade mínima um (1) ano.	<b>QUILO</b>	1.300	25,00	
74	<b>COXA E SOBRE COXA DE FRANGO CONGELADA</b> - carne com no máximo 4 % de gordura, a carne deve estar firme, congelada, sem dorso, sem machucaduras, sem pele rasgada, sem ossos quebrados. Acondicionada em embalagens plásticas individuais e fechadas, com devida identificação do fabricante, data de validade e registro. Temperatura - 12 ° C. Validade mínima um (1) ano. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal.	<b>QUILO</b>	3.000	9,89	
75	<b>COXA E SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA CONGELADA</b> - carne com no máximo 4 % de gordura, a carne deve estar firme, congelada, sem dorso, sem machucaduras, sem pele rasgada, sem ossos	<b>QUILO</b>	2.300	15,90	

	quebrados. Acondicionada em embalagens plásticas individuais e fechadas, com devida identificação do fabricante, data de validade e registro. Temperatura - 12 ° C. Validade mínima um (1) ano. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal.				
76	<b>IOGURTE REFRIGERADO – NÃO É BEBIDA LÁCTEA</b> , com polpa de fruta, embalagem bandeja de 540 g (com 6 unidades). Temperatura até 4° C. Validade mínima vinte (20) dias.	<b>BANDEJA</b>	500	7,50	
77	<b>LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA CONGELADA</b> - embalagem 1 kg, com registro no CISPOA ou SIF. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 3%. Validade não poderá ser inferior a três meses (90 dias). Temperatura - 12 ° C. Validade mínima um (1) ano. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal.	<b>QUILO</b>	600	30,00	
78	<b>PEITO DE FRANGO CONGELADO</b> - carne firme, congelada, acondicionada, em embalagem em plástica individual, transparente e resistente, com devida identificação do fabricante, data de validade não inferior a três meses (90 dias), registro no órgão competente, embalagem individual. Temperatura - 12 ° C. Validade mínima um (1) ano. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal.	<b>QUILO</b>	2.300	18,00	

Observações:

- Os valores de referência foram pesquisados através de fornecedores, de Registro de Preços de cidades vizinhas e conferido no portal do Banco de Preços.
- Deverá ser informada na proposta a marca dos produtos cotados;

- Constar nas notas fiscais de entrega dos produtos refrigerados (carnes), o número do registro de Inspeção Federal ou Estadual do Frigorífico de procedência e nos panificados o número do Alvará Sanitário do estabelecimento de procedência.
- Caso o produto não corresponda ao exigido no edital, será rejeitado no todo ou em partes e a empresa vencedora deverá providenciar, no prazo de 24 horas;
- O produto deverá ser entregue ao município estando no mínimo com validade de sete (7) dias para alimentos perecíveis e quatro (4) meses para os não perecíveis.
- A entrega poderá ser semanal, quinzenal ou mensal, conforme a necessidade do município.

### **DAS AMOSTRAS**

- De acordo com o art. 41 da Resolução 06, de 08/05/2020<sup>a</sup> apresentação de amostras pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido será imediatamente após a fase de homologação.
- O licitante que tiver a marca reprovada na avaliação terá até dois (2) dias, após ser comunicado, para apresentação de nova amostra.
- Marcas de produtos pré-aprovadas (conforme descrição em lista) não será necessário apresentação de amostras, somente marcas novas ainda não analisadas.
- Os licitantes que não apresentarem amostras no prazo indicado terão suas propostas automaticamente desclassificadas, e serão solicitadas as amostras para o licitante remanescente para aqueles itens.
- As amostras não terão custo ao Município, bem como não serão devolvidas.
- Não serão aceitas amostras com embalagem violada.
- As embalagens serão abertas e testadas, sendo os produtos avaliados conforme o a descrição solicitada no edital, atendimento aos critérios avaliados de acordo com aparência, cor, característica do produto, odor, sabor, consistência/textura, facilidade de preparo e rendimento, as informações do produto na embalagem e marcas testadas e aprovadas nos últimos anos.
- Poderá ser dispensada a avaliação da amostra, se a mesma já estiver sendo utilizada no preparo da alimentação escolar, ou for do amplo conhecimento quanto à aceitabilidade da marca ofertada.

### **DO FORNECIMENTO**

- O fornecimento dos itens será parcelado, cada empenho corresponderá a cinco (5) entregas. Os pedidos semanais são realizados as quartas feiras para entrega as segundas feiras subsequentes.
- Os produtos deverão ser entregues conforme combinado com o setor de alimentação, de acordo com a necessidade do município, semanalmente as segundas feiras (refrigerados/ hortifrutigrangeiros/panificados/percíveis) e quinzenalmente, no depósito da alimentação escolar localizado a Rua Marechal Floriano nº 279, junto ao prédio da secretaria de educação nos horários a serem combinados.

- Caso o produto entregue não corresponda ao exigido no edital será rejeitado no todo ou em parte, tendo o licitante 24 (vinte e quatro) horas para providenciar a sua substituição.
- No momento da entrega os produtos deverão apresentar a validade mínima, conforme descrição de cada produto.

Cristiane Sias Gomes  
Nutricionista Responsável Técnica

**ANEXO II** (este documento é parte integrante do Edital \_\_\_\_\_/2022, Pregão Eletrônico).

## DECLARAÇÃO

..... (NOME DA EMPRESA)....., CNPJ (CGC/MF)  
....., com sede a .....(endereço completo).....,  
DECLARA, sob as penas da Lei, que:

a) em obediência ao artigo 32, parágrafo 2º da Lei Federal 8.666/93, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente pregão, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

b) em cumprimento ao inciso V do artigo 27 da Lei Federal 8.666/93, não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem emprega menor de 16 anos.

Ressalva:

( ) emprega menor, a partir de 14 (quatorze) anos na condição de aprendiz. (Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima).

Município do Licitante, .....de.....de 2022.

Nome do declarante

Nº da carteira de identidade

(Represente Legal da Empresa)

**OBSERVAÇÃO:** A empresa detentora do menor lance deverá enviar a presente Declaração juntamente com a proposta de preços, em original ou fotocópia autenticada, papel timbrado ou carimbo de CNPJ, devidamente assinada pelo representante legal.



### ANEXO III

(este documento é parte integrante do Edital \_\_\_\_\_/2022, Pregão Presencial)

#### DECLARAÇÃO ( Credenciamento)

A empresa ..... credencia o Senhor (a) ..... residente e domiciliada a ..... telefone ....., CPF ..... RG ....., conferindo-lhe todos os poderes necessários à prática de quaisquer atos relacionados ao Edital \_\_\_\_\_/2022, Pregão Presencial, assim como os poderes específicos para assinar o contrato.

Município do Licitante, ..... de ..... de 20....

Diretor, Sócio Gerente ou Equivalente  
(identificar assinatura)



## ANEXO IV



Estado do Rio Grande do Sul  
PREFEITURA MUNICIPAL DE HERVAL  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
Setor de Alimentação Escolar  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

### MARCAS PRÉ-APROVADAS

PRODUTO	MARCAS
AÇÚCAR CRISTAL	ESTRELA, COLOMBO, CEDRO
AMIDO DE MILHO	COOPER, SOLEY, BOM GOSTO
ARROZ	DONA ELZA, DMAIS, TORDILHO, TIO JOAO, BELLA DICA, COOPER, NAMORADO
BISCOITOS DOCE E SALGADO	ZEZÉ, ISABELA, DIANA, ORQUIDEA.
CANELA EM PÓ	SABORE, GOSTINHO
CHOCOLATE EM PÓ	APTI, BOM GOSTO.
ERVILHA	CITRAL, SO FRUTA, ODERICH, QUERO
ERVILHA PARTIDA	TORDILHO, COOPER, MARAVILHOSA.
EXTRATO DE TOMATE	OLÉ, QUERO, D´AJUDA
FARINHA DE MILHO	COOPER, SINHÁ
FARINHA DE TRIGO	VIVIANA, TORDILHO, PELOTENSE, COTRIFLOR
FEIJÃO	TORDILHO, BELLADICA, CALDO DE OURO, BIJU, SOLTITO
FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	ROYAL, TRISANTI, COLYPKO, APTI
FERMENTO BIOLÓGICO SECO	ROYAL, TRISANTI, COLYPKO
LEITE EM PÓ - integral	ELEGÊ, DAMBY, SANTA CLARA, TYROL, LANGUIRU, TERRA VIVA
LEITE UHT	ELEGÊ, SANTA CLARA, TYROL, LANGUIRU, DANBY
LENTILHA	MARAVILHOSA, TORDILHO, COOPER
MACARRÃO	ISABELA, BOM GOSTO, DIANA, ZEZÉ, BELLA DICA, VIVIANA, FILLER
MILHO	CITRAL, SO FRUTA, ODERICH, QUERO

MILHO PARA PIPOCA	TORDILHO, MARAVILHOSA, COOPER
ÓLEO DE SOJA	<i>SEM RESTRIÇÃO</i>
ORÉGANO	BOM GOSTO, SABORE
SAGU	TORDILHO, MARAVILHOSA, COOPER
SAL REFINADO IODADO	<i>SEM RESTRIÇÃO</i>
SARDINHA	GOMES DA COSTA, SOMAG, 88
SUCO DE UVA INTEGRAL	AURORA, GARIBALDI, CAMPO LARGO,
VINAGRE	<i>SEM RESTRIÇÃO</i>
BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA	LATSUL, DA FAZENDA, SANTA CLARA
CARNE BOVINA PICADA	FRIGORIFICO SILVA, BONOSUL, OURO DO SUL
CARNE BOVINA MOÍDA	CAMPO NOBRE, FRIGORÍFICO SILVA, OURO DO SUL
COXA E SOBRE COXA DE FRANGO	DANIELE, LAR, SADIA, SEARA, FRIMESA
COXA E SOBRE COXA DESOSSADA	PERDIGÃO, AGROVÊNETO, SEARA, SADIA
PEITO DE FRANGO	NUTRIFRANGO
LINGUIÇA	SANTA CLARA, FRANGOSUL, CASTRO, BOM SUL
IOGURTE	DANONE, FRIMESA, PIÁ GURT, BATAVO
PÃO DE LEITE	PRIMO PANE, SÃO LUIZ
PÃO DE FORMA	FARIAS

### MARCAS REPROVADAS

PRODUTO	MARCAS
ARROZ	BOA DINTA, MANINHO
BISCOITO	LUAN, NINFA
CARNE MOÍDA	ALLEZA
FEIJÃO	KUNDE, BERRANTE, DELICIOSO
FARINHA TRIGO	GARDENIA
MACARRÃO	OGLIARI

Cristiane Sias Gomes  
Nutricionista Responsável Técnica

## ANEXO V

### MODELO DE PROPOSTA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
<b>GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS</b>						
01	<b>AÇÚCAR CRISTAL</b> – especial tipo cristal, branco, embalagem de 1 kg. Validade mínima três (3) meses.		<b>QUILO</b>	4.000		
02	<b>AÇÚCAR REFINADO</b> – especial tipo refinado, branco, embalagem de 1 kg. Validade mínima três (3) meses.		<b>QUILO</b>	2.000		
03	<b>AMIDO DE MILHO</b> – primeira qualidade, embalagem de 500 g. Validade mínima três (3) meses.		<b>PACOTE 500 G</b>	350		
04	<b>ARROZ – branco, tipo 1</b> , beneficiado, polido, com no mínimo 90 % da embalagem com grãos inteiros, <b>embalagem 1 kg</b> . Validade mínima três (3) meses.		<b>QUILO</b>	3.000		
05	<b>ARROZ – branco, tipo 1</b> , beneficiado, polido, com no mínimo 90 % da embalagem com grãos inteiros, <b>embalagem 2 kg</b> . Validade mínima três (3) meses.		<b>QUILO</b>	3.000		
06	<b>ARROZ – branco, tipo 1</b> , beneficiado, polido, com no mínimo 90 % da embalagem com grãos inteiros, <b>embalagem 5 kg</b> . Validade mínima três (3) meses.		<b>QUILO</b>	1.500		
07	<b>BISCOITO DOCE – tipo Maria</b> , boa qualidade, textura macia, não torrada, 90 % de produto integro, embalagem com 400g, proteção por embalagens internas. Validade mínima três (3) meses.		<b>PACOTE 400 G</b>	4.000		
08	<b>BISCOITO SALGADO – tipo cream cracker</b> , boa qualidade, textura macia, não torrada, 90 % de produto integro, embalagem		<b>PACOTE 400 G</b>	4.500		

	com 400g, proteção por embalagens internas. Validade mínima três (3) meses.					
09	<b>BISCOITO SALGADO – tipo água e sal</b> , boa qualidade, textura macia, não torrada, 90 % de produto integro, embalagem com 400g, proteção por embalagens internas. Validade mínima três (3) meses.		<b>PACOTE 400 G</b>	4.000		
10	<b>CAFÉ – solúvel granulado</b> , embalagem de 50g.		<b>SACHÊ</b>	2.000		
11	<b>CANELA EM PÓ – moída pura</b> , embalagem de 100 g. Validade mínima três (3) meses.		<b>100 G</b>	300		
12	<b>CHOCOLATE EM PÓ – constituído de cacau</b> , embalagem de 1 kg. Validade mínima três (3) meses.		<b>QUILO</b>	700		
13	<b>ERVILHA – em conserva</b> , embalagem de 300 g, peso drenado 200g. Validade mínima um (1) ano.		<b>LATA 200 G</b>	600		
14	<b>ERVILHA PARTIDA – tipo 1, grupo 2</b> , embalagem de 500 g. Validade mínima três (3) meses.		<b>500 G</b>	200		
15	<b>EXTRATO DE TOMATE – concentrado</b> , embalagem de 840 g. Validade mínima um (1) ano.		<b>LATA 840 G</b>	600		
16	<b>FARINHA DE MILHO – classe amarela</b> , grupo fina, primeira qualidade, embalagem de 1 kg, resistente. Validade mínima três (3) meses.		<b>QUILO</b>	200		
17	<b>FARINHA DE TRIGO – especial, tipo 1</b> , enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de gordura trans, livre de umidade e fermentação, apresentação pó fino e solto, <b>embalagem de 1 kg</b> , resistente. Validade mínima três (3) meses.		<b>QUILO</b>	4.000		
18	<b>FEIJÃO PRETO – classe preto, tipo 1</b> , isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, sem presença de		<b>QUILO</b>	4.000		

	grãos mofados, ardidos ou brotados, ótima qualidade, colheita recente, <b>embalagem de 1 kg</b> . Validade mínima seis (6) meses.					
19	<b>FEIJÃO CARIOCA</b> – classe cores, tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, sem presença de grãos mofados, ardidos ou brotados, ótima qualidade, colheita recente, embalagem de 1 kg. Validade mínima seis (6) meses.		<b>QUILO</b>	2.000		
20	<b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ</b> – embalagem de 100 g. Validade mínima três (3) meses.		<b>100 G</b>	2.100		
21	<b>FERMENTO BIOLÓGICO SECO</b> – instantâneo, embalagem de 125 g, embalado a vácuo. Validade mínima três (3) meses.		<b>125 G</b>	1.000		
22	<b>LEITE EM PÓ</b> – integral obtido por desidratação do leite de vaca, embalagem de 1 kg. Validade mínima oito (8) meses.		<b>QUILO</b>	4.500		
23	<b>LEITE UHT</b> – leite de vaca integral, teor máximo de gordura 3,0 %, embalagem longa vida de 1 litro. Validade mínima três (3) meses.		<b>LITRO</b>	3.000		
24	<b>LENTILHA</b> – tipo 1, classe misturada, de primeira qualidade, safra recente, embalagem de 500 g. Validade mínima três (3) meses.		<b>PACOTE 500 G</b>	500		
25	<b>MACARRÃO</b> – tipo espaguete, de primeira qualidade, visualmente deve apresentar-se 90 % íntegro, tempo de cozimento: 9 minutos, embalagem de 500 g. Validade mínima três (3) meses.		<b>PACOTE 500 G</b>	3.500		
26	<b>MACARRÃO</b> – tipo parafuso, primeira qualidade, visualmente deve apresentar-se 90 % íntegro, tempo de cozimento: 6-9 minutos, embalagem de 500 g. Validade mínima três		<b>PACOTE 500 G</b>	5.000		

	(3) meses.					
27	<b>MARGARINA</b> – tipo creme vegetal, sem sal, com até 20% de lipídeos, 0% de gordura trans – embalagem de 500g.		<b>QUILO</b>	50		
28	<b>MILHO</b> – em conserva, embalagem de 300 g, peso drenado 200 g. Validade mínima um (1) ano.		<b>LATA 200 G</b>	600		
29	<b>MILHO PARA PIPOCA</b> – tipo 1, grupo especial, isenta de avariados, embalagem de 500 g. Validade mínima três (3) meses.		<b>PACOTE 500 G</b>	300		
30	<b>ÓLEO DE SOJA REFINADO</b> – garrafa pet, embalagem 900 ml. Validade mínima seis (6) meses.		<b>GARRAFA 900 ML</b>	5.000		
31	<b>ORÉGANO</b> – boa qualidade, sem sujidades, embalagem de 100 g. Validade mínima três (3) meses.		<b>100 G</b>	300		
32	<b>SAGU</b> – de mandioca, classe pérola, tipo 1, embalagem de 500g. Validade mínima seis (6) meses.		<b>500 G</b>	500		
33	<b>SAL REFINADO IODADO</b> – embalagem 1 kg. Validade mínima seis (6) meses.		<b>QUILO</b>	300		
34	<b>SARDINHA</b> – Sardinhas ao próprio suco com óleo comestível, de boa qualidade, embalagem de 125 g, peso drenado 84 g. Validade mínima um (1) ano.		<b>LATA 125 G</b>	700		
35	<b>SUCO DE UVA INTEGRAL</b> – cor predominante o roxo, sem adição de açúcar e água, mantendo todas as propriedades naturais da uva. Recipiente de vidro. Rótulo com identificação, lote e validade mínima de 12 meses. Garrafa de 1,5 litros.		<b>GARRAFA 1,5 L</b>	1.100		
36	<b>VINAGRE</b> – de álcool, produto natural, embalagem de 750 ml. Validade mínima três (3) meses.		<b>UNIDADE 750 ML</b>	50		
	<b>GÊNEROS PERECÍVEIS NÃO REFRIGERADOS</b>					

<b>HORTIFRUTIGRANJEIROS</b>					
37	<b>ABACAXI</b> - de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa apropriada. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.		<b>QUILO</b>	500	
38	<b>ABÓBORA</b> – cabotiá ou japonesa, casca firme e íntegra, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração característica, tamanho uniformes, sem rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.		<b>QUILO</b>	1.100	
39	<b>ALHO</b> – nacional 1ª qualidade, tipo extra. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, devendo estar intacto. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.		<b>QUILO</b>	150	
40	<b>ALFACE</b> – lisa, graúda, com folhas íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeitas condições de apresentação, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada		<b>PÉS</b>	500	
41	<b>BATATA DOCE</b> - rosada, apresentando boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.		<b>QUILO</b>	1.100	
42	<b>BATATA INGLESA</b> – firme tamanho		<b>QUILO</b>	2.000	

	médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras ou cortes, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, livre da maior parte de terra aderente à casca, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.					
43	<b>BANANA PRATA</b> - grau médio de maturação, não refrigerada, sem manchas, machucaduras, ótima qualidade. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.		<b>QUILO</b>	5.000		
44	<b>BERGAMOTA</b> – tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, colheita no máximo 24 h, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.		<b>QUILO</b>	1.000		
45	<b>BETERRABA</b> – firme tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, livre da maior parte de terra aderente à casca, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.		<b>QUILO</b>	1.000		
46	<b>BRÓCOLIS</b> - de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem protetora. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.		<b>UNIDADE</b>	500		
47	<b>CEBOLA</b> - firme tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras, manchas,		<b>QUILO</b>	1.400		

	bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.					
48	<b>CENOURA</b> - firme tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, livre da maior parte de terra aderente à casca, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.		<b>QUILO</b>	1.000		
49	<b>CHUCHU</b> - firme tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.		<b>QUILO</b>	1.000		
50	<b>COUVE</b> - maço com no mínimo 15 folhas, íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.		<b>MAÇO</b>	800		
51	<b>COUVE-FLOR</b> - de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem protetora. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.		<b>UNIDADE</b>	500		
52	<b>LARANJA</b> – para suco, tamanho médio, sem manchas, machucados ou defeitos, madura, período de safra. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.		<b>QUILO</b>	1.000		
53	<b>LARANJA DO CÉU</b> - tamanho médio, sem		<b>QUILO</b>	300		

	manchas, machucados ou defeitos, madura, período de safra. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.					
54	<b>MAÇA FUJI OU GALA</b> - firme tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, não refrigerada, ótima qualidade. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.		<b>QUILO</b>	5.000		
55	<b>MANGA</b> - fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada, sem empilhamento de frutas.		<b>QUILO</b>	500		
56	<b>MAMÃO FORMOSA</b> – maturação média, firme, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, não refrigerada, ótima qualidade. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada, sem empilhamento de frutas.		<b>QUILO</b>	500		
57	<b>MAMÃO PAPAYA</b> – maturação média, firme, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, não refrigerada, ótima qualidade. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada, sem empilhamento de frutas.		<b>QUILO</b>	500		

58	<b>MELANCIA</b> - primeira qualidade, unidades com no mínimo 5 kg, redonda, casca firme, deve ser pesada em relação ao volume, conservação e condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.		<b>QUILO</b>	1.000		
59	<b>MILHO VERDE ESPIGA</b> - in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitos e larvas. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.		<b>UNIDADE COM 3 ESPIGAS</b>	1.200		
60	<b>PÊRA</b> – firme, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequada para consumo, isenta de sujidades, parasitos e larvas. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada, sem empilhamento de frutas.		<b>QUILO</b>	500		
61	<b>PEPINO</b> - íntegro com coloração verde-escura, de primeira qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta, tamanho e coloração uniforme, sem mancha, bolores, sujidade, ferrugem, sem lesão física ou mecânica. Transportados de forma adequada. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.		<b>QUILO</b>	500		
62	<b>PIMENTÃO</b> - firmes, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.		<b>QUILO</b>	400		
63	<b>REPOLHO</b> – peso médio 1 kg, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade,		<b>UNIDADE</b>	600		

	colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.					
64	<b>TOMATE</b> - com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, para consumo “in natura”, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.		<b>QUILO</b>	1.000		
65	<b>VAGEM</b> - de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.		<b>QUILO</b>	500		
	<b>PANIFICADOS</b>					
66	<b>PÃO DE LEITE</b> - unidade de 25 g, fabricação do dia, superfície sem queimaduras e sujidades, casca fina, acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente, resistente, fechada. Validade mínima cinco (5) dias. Apresentação de alvará sanitário.		<b>QUILO</b>	500		
67	<b>PÃO DE LEITE</b> - unidade de 50 g, fabricação do dia, superfície sem queimaduras e sujidades, casca fina, acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente, resistente, fechada. Validade mínima cinco (5) dias. Apresentação de alvará sanitário.		<b>QUILO</b>	500		
68	<b>PÃO DE FORMA</b> – fatiado, conteúdo aproximado 20 fatias, rótulo com especificações do fabricante, validade, fabricação do dia anterior, embalagem de 500 g. Validade mínima de sete (7) dias.		<b>PACOTE</b>	500		

	Apresentação de alvará sanitário.					
	<b>OVOS</b>					
69	<b>OVOS</b> – de galinha, in natura, tipo grande, selecionados, inspecionados, embalagem que contenha data de classificação e validade mínima de 10 dias, embalagem de 01 dúzia.		<b>DÚZIA</b>	700		
	<b>GÊNEROS PERECÍVEIS</b> <b>REFRIGERADOS /Transporte em carro refrigerado</b>					
70	<b>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA – REFRIGERADA.</b> Ingredientes: leite, soro de leite, fermento lácteo, açúcar, polpa de fruta(s), sabores diversos, embalagem de 1 litro. Validade mínima vinte (20) dias.		<b>LITRO</b>	2.000		
71	<b>CARNE BOVINA SEM OSSO PICADA CONGELADA</b> – em iscas, de primeira qualidade (corte traseiro), congelada (temperatura - 12° C) com no máximo 4 % de gordura, apresentação em ISCAS, acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com descrição do peso na embalagem, carne inspecionada, embalagem de 500 g ou 1 kg. <b>INSPEÇÃO</b> municipal/estadual/federal. Apresentação de alvará sanitário e procedência da carne. Temperatura -18 ° C. Validade mínima um (1) ano.		<b>QUILO</b>	1.300		
72	<b>CARNE BOVINA SEM OSSO MOÍDA CONGELADA</b> - de primeira qualidade (corte traseiro), congelada (temperatura -18° C) com no máximo 4 % de gordura, sem fragmentos de ossos, fibras musculares, acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com descrição do peso na embalagem, carne inspecionada, embalagem de 500 g ou 1 kg.		<b>QUILO</b>	1.350		

	INSPEÇÃO municipal/estadual/federal. Apresentação de alvará sanitário e procedência da carne. Temperatura -12 ° C. Validade mínima um (1) ano.					
73	<b>CARNE SUÍNA SEM OSSO CONGELADA</b> - em iscas, de primeira qualidade, congelada (temperatura -18°C) com no máximo 4 % de gordura, acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com descrição do peso na embalagem, carne inspecionada, embalagem de 500 g ou 1 kg. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal. Apresentação de alvará sanitário e procedência da carne. Temperatura - 12 ° C. Validade mínima um (1) ano.		<b>QUILO</b>	1.300		
74	<b>COXA E SOBRE COXA DE FRANGO CONGELADA</b> - carne com no máximo 4 % de gordura, a carne deve estar firme, congelada, sem dorso, sem machucaduras, sem pele rasgada, sem ossos quebrados. Acondicionada em embalagens plásticas individuais e fechadas, com devida identificação do fabricante, data de validade e registro. Temperatura - 12 ° C. Validade mínima um (1) ano. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal.		<b>QUILO</b>	3.000		
75	<b>COXA E SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA CONGELADA</b> - carne com no máximo 4 % de gordura, a carne deve estar firme, congelada, sem dorso, sem machucaduras, sem pele rasgada, sem ossos quebrados. Acondicionada em embalagens plásticas individuais e fechadas, com devida identificação do fabricante, data de validade e registro. Temperatura - 12 ° C. Validade mínima um (1) ano. INSPEÇÃO		<b>QUILO</b>	2.300		

	municipal/estadual/federal.					
76	<b>IOGURTE REFRIGERADO – NÃO É BEBIDA LÁCTEA</b> , com polpa de fruta, embalagem bandeja de 540 g (com 6 unidades). Temperatura até 4° C. Validade mínima vinte (20) dias.		<b>BANDEJA</b>	500		
77	<b>LINGÜIÇA DE CARNE SUÍNA CONGELADA</b> - embalagem 1 kg, com registro no CISPOA ou SIF. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 3%. Validade não poderá ser inferior a três meses (90 dias). Temperatura - 12 ° C. Validade mínima um (1) ano. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal.		<b>QUILO</b>	600		
78	<b>PEITO DE FRANGO CONGELADO</b> - carne firme, congelada, acondicionada, em embalagem em plástica individual, transparente e resistente, com devida identificação do fabricante, data de validade não inferior a três meses (90 dias), registro no órgão competente, embalagem individual. Temperatura - 12 ° C. Validade mínima um (1) ano. INSPEÇÃO municipal/estadual/federal.		<b>QUILO</b>	2.300		

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 DIAS

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_/\_\_\_\_ - \_\_\_\_

Assinatura Representante Legal: \_\_\_\_\_



**ANEXO VI** (este documento é parte integrante do Edital \_\_\_\_/2022, Pregão Eletrônico, mas a Ata que será utilizada, será a do Sistema do Portal de Compras)

## ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Aos \_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_ de \_\_\_\_, nas dependências do Setor de Compras, situada na Rua Rafael Pinto Bandeira, 671, na cidade de Herval, a Pregoeira Oficial, designada pela Portaria \_\_\_\_\_, nos termos do art. 15 da Lei nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993, em face da classificação das propostas apresentadas no PA \_\_\_\_\_, para REGISTRO DE PREÇOS, por deliberação da Comissão de Licitação, homologada em \_\_\_\_, e publicada no \_\_\_\_\_, em \_\_\_\_\_, resolve REGISTRAR OS PREÇOS das empresas com preços mais vantajosos, por item, observadas as condições do Edital que rege a Concorrência, aquelas enunciadas abaixo e nos itens que se seguem.

Item 01: (nome da empresa), com sede na \_\_\_\_\_, representada nesse ato, por seu representante legal, Sr. \_\_\_\_\_, portador da cédula de identidade RG nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_;

Item 02: (nome da empresa), com sede na \_\_\_\_\_, representada nesse ato, por seu representante legal, Sr. \_\_\_\_\_, portador da cédula de identidade RG nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_;

Item 03: (nome da empresa), com sede na \_\_\_\_\_, representada nesse ato, por seu representante legal, Sr. \_\_\_\_\_, portador da cédula de identidade RG nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_.

### 1 – OBJETO

A presente Ata de Registro de Preços tem por objeto o registro de preços dos produtos especificados no Anexo I do Edital do PE, que passa a fazer parte dessa Ata, como parte integrante.

### 2 – VIGÊNCIA

A presente Ata de Registro de preços vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura.

2.1 -Nos termos do art. 15 § 4º da Lei nº 8.666/93, e do art. 5º, do Decreto nº \_\_\_\_\_, esse Município não está obrigado a adquirir exclusivamente por intermédio dessa Ata, durante o seu período de vigência, os produtos cujos preços nela estejam registrados, podendo adotar para tanto uma licitação específica, assegurando-se, todavia, a preferência de fornecimento aos registrados, no caso de igualdade de condições.

### 3 – CONTRATO

Para consecução dos fornecimentos dos produtos registrados nessa Ata serão celebrados contratos específicos com as empresas, com posteriores solicitações conforme disposto nos subitens 5.1 a 5.8.

#### 4 – PREÇOS

Os preços ofertados pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços constam do “Demonstrativo de Propostas Vencedoras”, em anexo a essa Ata.

#### 5 – CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

5.1 – As solicitações de fornecimento à contratada por parte dos Órgãos Participantes (OP) serão feitas por escrito, através de Pedidos de Compra (PC), preenchidos em modelo próprio, datados e assinados pelos Gestores de Municíamento, com cópia obrigatória para o OG.

5.2 – Os PC poderão ser entregues diretamente no escritório da contratada ou encaminhados por meios eletrônicos, com uma antecedência mínima de dois dias úteis do dia marcado para o fornecimento.

5.3 – Os fornecimentos deverão ser realizados de acordo com a DISCRIMINAÇÃO DO SERVIÇO DE DISTRIBUIÇÃO.

5.4 – Os fornecimentos serão efetuados de acordo com o que está determinado no edital.

5.5 – Dentro do prazo de vigência contratual, o fornecedor está obrigado ao fornecimento do(s) produto(s) desde que obedecidas as condições do PC, conforme previsão do edital da Concorrência que precedeu a formalização dessa Ata.

5.6 – Os produtos rejeitados, por estarem em desacordo com as especificações ou condições exigidas no contrato, deverão ser retirados nos seguintes prazos:

- a) imediatamente, se a rejeição ocorrer no ato da entrega; e
- b) em até 24 horas após a contratada ter sido devidamente notificada, caso a constatação de irregularidade seja posterior à entrega.

5.7 – A recusa da contratada em atender à substituição levará à aplicação das sanções previstas por inadimplemento.

5.8 – O OG promoverá ampla pesquisa no mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os nele praticados, condição indispensável para a solicitação da aquisição.

#### 6 – CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1 – O Registro de determinado preço poderá ser cancelado, nas seguintes hipóteses:

- a) quando o fornecedor não cumprir as obrigações constantes dessa Ata de Registro de Preços;
- b) quando o fornecedor não assinar o contrato quando convocado para tal, sem justificativa aceitável;
- c) quando o fornecedor não retirar o PC, no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;
- d) quando o fornecedor não aceitar reduzir o seu preço registrado se esse se tornar superior ao praticado no mercado;
- e) quando o fornecedor solicitar o cancelamento por escrito, comprovando estar impossibilitado de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços por fato superveniente, decorrentes de caso fortuito ou força maior;



6.2 – A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos nas alíneas “a)” a “e)”, será formalizado em processo próprio e comunicada por correspondência, com aviso de recebimento, assegurado o contraditório e a ampla defesa no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

6.3 – No caso de se tornar desconhecido o endereço do fornecedor, a comunicação será feita por publicação na imprensa oficial, considerando-se, assim, para todos os efeitos, cancelado o preço registrado.

## 7-PENALIDADES

7.1. Os bens cujos fornecimentos vierem a ser contratados deverão ser entregues em até 5 dias após a data de assinatura da Autorização de Fornecimento (ou instrumento equivalente).

7.2 multa de 0,5 % (meio por cento) por dia de atraso, limitado este a 10 dias, após o qual será considerado inexecução contratual;1

7.3 multa de 8% (oito por cento) no caso de inexecução parcial do contrato, cumulada com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 01 (um ano);

7.4 multa de 10 % (dez por cento) no caso de inexecução total do contrato, cumulada com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 02 (dois anos).

Observação: As multas serão calculadas sobre o montante não adimplido do contrato.

## 8. FISCALIZAÇÃO

8.1 – Cabe ao OP proceder à fiscalização rotineira do material recebido, quanto à quantidade, ao atendimento de todas as especificações e horários de entrega.

8.2 – Os fiscais dos OP estão investidos do direito de recusar, em parte ou totalmente, o material que não satisfaça as especificações estabelecidas ou que esteja sendo entregue fora do horário preestabelecido.

8.3 – As irregularidades constatadas pelos OP deverão ser comunicadas ao OG, no prazo máximo de 48 horas, para que sejam tomadas as providências necessárias para corrigi-las ou, quando for o caso, aplicadas as penalidades previstas.

## 9 – CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

9.1 – Serão considerados casos fortuitos ou de força maior, para efeito de cancelamento da Ata de Registro de Preços ou não-aplicação de sanções, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir, quando vierem a atrasar a entrega dos produtos no local onde estiver sendo executado o objeto do contrato:

- a) greve geral;
- b) calamidade pública;
- c) interrupção dos meios de transporte;
- d) condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais; e

e) outros casos que se enquadrem no parágrafo único do art. 393 do Código Civil Brasileiro (Lei nº 10.406/2002).

9.2 – Os casos acima enumerados devem ser satisfatoriamente justificados pela contratada.

9.3 – Sempre que ocorrerem situações que impliquem caso fortuito ou de força maior, o fato deverá ser comunicado ao OP, até 24 horas após a ocorrência. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado como tendo sido 24 horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência como caso fortuito ou de força maior.

## 10 – FORO

Para a resolução de possíveis divergências entre as partes, oriundas da presente Ata, fica eleito o Foro da \_\_\_\_\_

## 11 – CÓPIAS

Da presente Ata são extraídas as seguintes cópias:

- a) uma (1) para o processo;
- b) uma (1) para a empresa registrada;
- C) uma (1), em extrato, para publicação na Imprensa Oficial; e

E, por assim haverem acordado, declaram ambas as partes aceitar todas as disposições estabelecidas na presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelo \_\_\_\_\_, representando o OG e pelo(s) Sr.(s) \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, Carteira de Identidade \_\_\_\_\_, representando a(s) EMPRESA(S) REGISTRADA(S), tendo como testemunhas o \_\_\_\_\_ e o \_\_\_\_\_, a todo o ato presentes.

Herval/RS, ..... de .....de .....

Prefeito

Testemunha



## VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 9C18-DA05-9AE8-D8A3

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ ISMAEL RODRIGUES DA CONCEICAO (CPF 030.XXX.XXX-40) em 16/03/2022 09:22:47 (GMT-03:00)  
Papel: Assinante  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
  
- ✓ ILDO ROBERTO LEMOS SALABERRY (CPF 183.XXX.XXX-04) em 16/03/2022 09:58:29 (GMT-03:00)  
Papel: Assinante  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
  
- ✓ ROBERTA BUBOLS MACHADO (CPF 948.XXX.XXX-04) em 16/03/2022 13:53:06 (GMT-03:00)  
Papel: Assinante  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
  
- ✓ SABRINA ECHEVERRIA DOS SANTOS (CPF 041.XXX.XXX-42) em 16/03/2022 14:05:26 (GMT-03:00)  
Papel: Assinante  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://herval.1doc.com.br/verificacao/9C18-DA05-9AE8-D8A3>