



EDITAL DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 10712/2020

MODALIDADE: Pregão Eletrônico N.º 71/2020 SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

TIPO: MENOR PREÇO

O Município de Erechim, Estado do Rio Grande do Sul, por intermédio da Secretaria Municipal de Administração, mediante Pregoeiro, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará o **Pregão Eletrônico N.º 71/2020 PARA REGISTRO DE PREÇOS, do tipo MENOR PREÇO, ITEM A ITEM**, através do site www.portaldecompraspublicas.com.br, e Pregoeiro nomeado pela Portaria n.º 696/2020, **nos termos da Lei n. 13.979, de 6 de fevereiro de 2020**, de conformidade com as disposições da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal n.º 3.198/2007 e, subsidiariamente, a Lei Federal 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, no dia **27/07/2020 às 13:30 horas**, 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., até às **13:29 horas** do mesmo dia (horário de Brasília-DF).

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.

1.4. Em razão do disposto no art. 4º-G da Lei nº 13.979/2020, os prazos do procedimento licitatório foram reduzidos à metade. No caso de prazo em número ímpar, este será arredondado para o número inteiro antecedente.

2. DO OBJETO

2.1. A presente tem por objeto a seleção de proposta visando aquisição de gêneros alimentícios, por Sistema de Registro de Preços, para o Ginásio Bela Vista, para enfrentamento da emergência de saúde pública decorrente do novo coronavírus, causador da COVID-19, através da Secretaria Municipal de Assistência Social, com recursos COVIDACO - Cofinanciamento de Ações Socioassistenciais, conforme descritos e especificados neste Edital e demais Anexos.

1.2. As quantidades e o prazo de execução dos serviços que vierem a ser solicitados 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.

1.3. Consoante artigo 8º do Decreto Municipal nº 3.607/2011, neste processo não será permitida a adesão por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública.



3 – 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 cadastrada junto ao Órgão Provedor do Sistema, através do site www.portaldecompraspublicas.com.br.

3.2. A empresa de pequeno porte e microempresa que pretender se utilizar dos benefícios previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar 123/2006, deverão comprovar o seu enquadramento em tal situação jurídica através de **Certidão expedida pela Junta Comercial (conforme artigo 8º da Instrução Normativa nº. 103 de 30/04/2007)**, ou mediante apresentação de **declaração do responsável legal, assinada conjuntamente pelo contador responsável da empresa (Anexo II)**, de que, sob as penas da Lei, cumpre os requisitos legais para qualificação como microempresa e empresa de pequeno porte, de acordo com a legislação vigente e modelo disponível junto a este edital, que serão consideradas válidas até 01 (um) ano após a data de sua emissão.

3.3. 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.

3.4. 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.

3.5. Não será admitida a participação de empresas que se encontrem em processo de falência, sob concurso de credores, dissolução, liquidação.

3.6. Não será admitida a participação de empresas que estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública suspensa ou que por esta tenham sido declaradas inidôneas.

4 – REPRESENTAÇÃO E CREDENCIAMENTO

4.1. Para participar do Pregão, o licitante deverá se credenciar no Sistema “PREGÃO ELETRÔNICO” através do site 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 responsabilidade legal do licitante ou seu representante 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 Erechim, promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5 - IMPUGNAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO

5.1. As impugnações ao ato convocatório do Pregão serão recebidas **até 01 (um) dia útil antes da**



data fixada para o recebimento das propostas, exclusivamente por meio de formulário eletrônico.

5.1.1. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.

5.1.2. Deferida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas (art. 21§4º da Lei nº 8.666/93).

6 – ENVIO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

6.1. 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, valor unitário, valor total do item e demais informações necessárias, até o horário previsto no item **1.2**.

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

6.2. As empresas de pequeno porte e microempresas que atenderem ao disposto no item 3.2 deste Edital, deverão, na tela de envio de proposta selecionar a opção “Declaro, sob as penas da Lei, de que cumpro com os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, estando apto a usufruir do tratamento diferenciado e estabelecido nos termos dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006.”.

6.2.1. A não declaração da empresa na forma estabelecida no item 6.2 deste Edital, significa renúncia expressa e consciente, desobrigando o Pregoeiro dos benefícios da Lei Complementar 123/2006 aplicáveis ao presente certame.

6.2.2. A responsabilidade pelo enquadramento conforme previsto nos itens anteriores, é única e exclusiva do licitante que, inclusive, sujeita-se a todas as consequências legais que possam advir de um enquadramento falso ou errôneo.

6.3. 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.

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

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

7 – ABERTURA DAS PROPOSTAS/SESSÃO

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.



8 - FORMULAÇÃO DE LANCES

8.1. 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.

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

8.3. Somente serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

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

8.5. 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.

8.6. Na sessão de lances, assim que qualquer dos fornecedores beneficiados com tratamento diferenciado, conforme previsto no item 3.2 desde Edital, entrar na sala de disputa, será exibida a sua identificação na abertura de cada item, aparecendo uma mensagem para o chat com esta informação.

8.7. A etapa de lances da sessão pública será encerrada pelo Pregoeiro a seu critério. Após o que transcorrerá período de tempo de até 25 (vinte e cinco) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

8.8. No encerramento de cada item, será verificada a ocorrência do **empate ficto**, previsto no art. 44, §2º da Lei Complementar 123/2006, sendo assegurada, como critério de desempate, preferência para as microempresas e as empresas de pequeno porte que atenderem aos itens 3.2 e 6.2 deste Edital.

8.8.1. Entende-se como empate ficto aquelas situações em que as propostas apresentadas pela microempresa ou pela de pequeno porte sejam superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta de menor valor.

8.8.2. Ocorrendo o empate, na forma do item anterior, será enviada uma mensagem para o chat, informando a ordem de classificação para o desempate.

8.8.3. Para cada empresa dentro do limite de empate, será concedido o tempo de 5 (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 do benefício deverão ofertar seu lance.

8.8.4. Apesar de ser aberto o tempo de novo lance para todas as empresas beneficiadas, será considerada a ordem de classificação para definir a vencedora, independente do melhor lance. As demais serão consideradas para o caso de a vencedora não passar pela fase de habilitação. Caso a empresa melhor classificada não seja habilitada, será obedecida a ordem de classificação e o benefício passará para a próxima melhor classificada.

8.8.5. O disposto nos itens 8.8 a 8.8.4 deste Edital, não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte (que atendam as exigências dos itens 3.2 e 6.2 deste Edital).



8.9. 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.

8.9.1. 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.

8.10. 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.

9 – DA HABILITAÇÃO

9.1. Após encerramento da etapa de lances, o licitante detentor da menor oferta deverá comprovar a situação de regularidade, encaminhando ao Pregoeiro a documentação exigida no **item 11** deste Edital e sua proposta ajustada ao lance, na forma do estabelecido no **item 10** deste Edital, no prazo de até 02 (duas) horas, pessoalmente ou através de e-mail comissaolicitacoes.sma@erechim.rs.gov.br, responsabilizando-se a encaminhar os respectivos originais ou cópias autenticadas no prazo de até 2 (dois) dias úteis, para a Divisão de Licitações, sito Av. Farrapos, 509, Centro - CEP 99.700-112, Erechim/RS

9.2. A microempresa ou empresa de pequeno porte, que atender aos itens 3.2. e 6.2 deste Edital, que possuir restrição em qualquer dos documentos de regularidade fiscal e trabalhista, previstos no **item 11.1** alíneas “d”, “e”, “f”, “g” e “k” terá sua habilitação condicionada à apresentação de nova documentação, **que comprove a sua regularidade em 02 (dois) dias úteis**, a contar do encerramento da sessão do Pregão.

9.3. Caso todos os licitantes forem inabilitados, o pregoeiro encaminhará os autos à autoridade competente para que esta analise a viabilidade de aprovação da dispensa de cumprimento de requisito de habilitação de que trata o art. 4º-F da Lei nº 13.979, de 2020, ou então conceder aos licitantes prazo de quatro dias úteis para envio de nova documentação de habilitação, nos termos do art. 48, §3º da Lei nº 8.666. de 1993;

9.4. Caso a autoridade opte por dispensar parte dos requisitos habilitatórios, deverá o pregoeiro tornar público os documentos que tiveram sua apresentação dispensada, passando a verificar novamente a habilitação dos licitantes, respeitada a ordem de classificação.

9.5. Caso a autoridade opte por conceder o prazo adicional para apresentação de documentação de habilitação, esta será entregue ao pregoeiro como documentação complementar, em sessão virtual por ele marcada pelo menos quatro dias úteis contados da comunicação da concessão do prazo adicional de que trata este item;

9.6. O pregoeiro convocará os licitantes, na ordem de classificação, para apresentação dos documentos de habilitação retificados, **no prazo de até uma hora**, para nova análise, nos termos deste Edital.

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

9.8. 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.

9.9. Havendo conveniência da Administração, poderão ser solicitados, a qualquer tempo, testes e análises dos produtos entregues junto a Administração, cujas despesas correrão por conta do licitante.

9.9.1. O licitante que não atender ao disposto no item anterior, em prazo estabelecido pelo Pregoeiro, estará sujeito a desclassificação do item proposto.

10 – DA FORMALIZAÇÃO DAS PROPOSTAS

10.1. Na formalização da proposta da empresa vencedora, serão consideradas obrigatoriamente:

a) PREÇO UNITÁRIO E PREÇO TOTAL, contendo o preço unitário, preço total e marca de cada item. Conforme especificado no Anexo I – Termo de Referência;

b) VALIDADE DA PROPOSTA, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias,

c) LOCAL, DATA E ASSINATURA.

10.2. Informar objetivamente o nome do responsável pela assinatura do contrato.

10.3. Os preços ofertados devem ser cotados em moeda corrente nacional, **contendo até duas casas decimais.**

10.4. Em caso de omissão do prazo de validade da proposta, será implicitamente considerado o prazo acima estabelecido.

10.5. Nos preços cotados devem estar inclusas todas as despesas que influam nos custos, tais como: despesas com transporte, seguro e frete, tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), obrigações sociais, trabalhistas, fiscais, encargos comerciais ou de qualquer natureza e todos os ônus diretos.

10.6. Não sendo emitida a Nota de Empenho dentro do prazo de validade da proposta vencedora, esta poderá ser prorrogada por até 30 (trinta) dias se o proponente, consultado pela Administração, assim concordar.

10.7. Poderão ser admitidos, pelo Pregoeiro, erros de natureza formal, desde que não comprometam o interesse público e da Administração.

10.8. Os preços propostos serão considerados completos e suficientes para o objeto desta licitação, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou má interpretação de parte da licitante.

11 – DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

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

a) registro comercial, no caso de **empresa individual;**

b) em se tratando de **sociedades comerciais,** ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, com sua consolidação ou posteriores alterações, devidamente registradas na Junta Comercial; no caso de **sociedade por ações,** acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; no caso de **sociedades civis,** inscrição no ato constitutivo, acompanhada de prova de diretoria em exercício;



c) 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;

d) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

e) prova de regularidade fiscal quanto aos débitos inscritos ou não em Dívida Ativa da União, inclusive em relação às contribuições previdenciárias, apresentando a Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

f) certidão que prove a regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal da jurisdição fiscal do estabelecimento licitante;

g) certidão que prove a regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

h) declaração, sob as penas da lei, de que inexistem fatos impeditivos da sua habilitação;

i) declaração, sob as penas da lei, que ateste o cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

j) certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de 3 (três) meses contados da data da sua apresentação. Entende-se como sede da Pessoa Jurídica, a matriz do estabelecimento.

k) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em vigor (Lei Federal 12.440/2011).

l) alvará de licença, em nome da licitante, emitido pelo órgão sanitário competente (Estadual ou Municipal), para comercializar e vender alimentos, e/ou bebidas.

Obs: Caso a licitante seja isenta de alvará sanitário, nos termos da Lei nº13.874/19, deverá apresentar declaração assinada pelo seu responsável legal.

m) Declaração de disponibilidade de veículo apropriado para o transporte de alimentos;

n) Alvará emitido pela autoridade competente (Vigilância Sanitária), em vigor, comprovando que o veículo declarado, consoante alínea anterior, está apto e é apropriado para o transporte de alimentos. E em caso de transporte locado, cópia do contrato de locação.

11.2. As empresas portadoras de **CRC (Certificado de Registro Cadastral)** expedido pela Comissão Permanente de Licitações do Município de Erechim e **em vigor, poderão** utilizá-lo em substituição aos documentos exigidos nas alíneas “d”, “e”, “f”, “g”, “h”, “i”, “j” e “k” do item **7.1**. O CRC **não será considerado** para efeito de habilitação quando apresentar documentação com prazo de validade vencido, **salvo se** a empresa apresentar junto ao CRC, os documentos atualizados.

11.3. No caso de certidões sem data de validade expressa, será considerado o prazo de 03 (três) meses a contar da data e emissão.

12 - RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.1. Caberá recurso nos casos previstos na Lei Federal n.º 10.520/02 e Decreto Municipal 3.198 de 25 de julho de 2007, devendo o licitante **manifestar motivadamente** sua intenção de interpor recurso,



através de formulário próprio do Sistema Eletrônico, explicitando sucintamente suas razões, após a realização do julgamento da habilitação dos licitantes, por parte do Pregoeiro.

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

12.2. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido prazo de 01 (um) dia para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões, em 01 (um) dia, que iniciará após o término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata aos autos.

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

12.4. Os recursos apresentados somente terão efeito devolutivo e não suspenderão as decisões recorridas.

12.5. O deferimento do pedido do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

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

12.7. 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 viciariam, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

13 - ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo Pregoeiro sempre que não houver recurso.

13.2. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará e adjudicará o objeto ao vencedor, podendo revogar a licitação nos termos do Decreto Municipal nº. 3.198 de 25 de julho de 2007 e artigo 49 da Lei Federal 8.666/93.

13.3. 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.

13.4. 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 em imprensa oficial, para ciência dos interessados e efeitos legais.

13.5. Homologado, pela autoridade competente, o resultado classificatório, os preços serão registrados no Sistema de Registro de Preços do Departamento de Compras e Licitações da Secretaria Municipal de 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.

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



14. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- a) entregar os produtos licitados conforme especificações deste Edital, Anexo I e em consonância com a proposta de preços;
- b) manter, durante toda a execução do contrato, 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) aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos e supressões de até 50% (cinquenta por cento) do valor inicial atualizado do contrato ou da nota de empenho;
- f) arcar com todas as despesas com transporte, taxas, impostos ou quaisquer outros acréscimos legais, que correrão por conta exclusiva da Contratada.

15. DA ENTREGA

15.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, a contar de sua assinatura.

15.1.1. Os contratos oriundos do Registro de Preços terão vigência pelo prazo de 06(seis) meses, podendo ser prorrogado conforme art. 4º-H da Lei nº 13.979/2020.

15.2. Os produtos solicitados, suas quantidades e a data de entrega deverão ser observados, pela contratada, após o recebimento da Autorização de Fornecimento (Pedido de Alimentos) expedida pela Secretaria Municipal de Assistência Social, devendo realizar a entrega, num prazo máximo de 05 dias.

15.2.1. Caso a contratada observar algum evento que a impeça de realizar a entrega, deverá comunicar para ajustes necessários.

15.2.2. Deverão ser observadas as exigências solicitadas nas especificações com relação a todos os itens exigidos como: composição, registros, validade, embalagem, marcas, higiene no acondicionamento dos alimentos, sua disposição adequada no carro de transporte fechado, refrigerado ou não, bem como, o descarregamento adequado das mercadorias.

15.2.3. Em caso de urgência poderá ser retirado pelos servidores Secretaria Municipal de Assistência Social, mercadorias junto à contratada, fora da programação entregue anteriormente para a semana, mediante contato telefônico para verificação da disponibilidade do produto e envio de e-mail de solicitação. O(s) produto(s) será(o) retirado(s) com Autorização de Fornecimento (Pedido de Alimentos) assinadas pelos gestores do contrato, por servidor da Secretaria Municipal de Assistência Social, para a entrega no local de destino.

15.2.4. É de total responsabilidade da contratada, realizar periodicamente o controle de saldo dos empenhos com a Divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social.

15.3. Os gêneros alimentícios terão suas entregas de forma parcelada, num prazo de 06 meses, sendo solicitados em parte, conforme a necessidade da Entidade e recursos repassados pelo governo federal.



15.4. Os alimentos perecíveis deverão ser entregues semanalmente e os alimentos não perecíveis quinzenal/mensalmente. As entregas ocorrerão na Cozinha Central da Secretaria Municipal de Assistência Social: Rua Antônio Zucchi, nº 28, Três Vendas (54) 3520-7009 e (54) 3520-7105.

15.5. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues respeitando o horário de funcionamento do local de entrega e as datas estipuladas nas Guias de Entrega (Autorizações de fornecimento). Os horários de entrega são: das 07h00min às 11h30min e das 13h00min às 16h30min.

15.6. No momento da entrega dos gêneros alimentícios, além de todas as especificações solicitadas no Edital, a contratada deverá respeitar o Código de Defesa do Consumidor.

15.7. As pessoas responsáveis pelo recebimento dos gêneros alimentícios de cada local, se reservam ao direito de não receber os mesmos, caso não estejam de acordo com o solicitado, devendo estes, serem substituídos sem prejuízo, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas. O responsável pelo recebimento no setor se reserva o direito de pesar os gêneros alimentícios na presença do representante da contratada, para conferência dos mesmos.

15.8. Não tendo mais como atender ao cardápio estipulado na semana, a entrega poderá ser cancelada conforme solicitação do(s) gestor(es), pois a contratada não se manifestou no ato da entrega da Autorização de Fornecimento (Pedido de Alimentos).

15.9. As entregas ocorrerão mediante a uma cópia Autorização de Fornecimento (Pedido de Alimentos) assinada legivelmente pelo servidor responsável pelo recebimento no setor, sendo que, essa via deverá ser anexada junto à Nota Fiscal para pagamento. Produtos que constem como não entregues na guia de entrega, não serão pagos. As Notas Fiscais deverão ser elaboradas semanalmente, conforme entrega dos itens, e entregues na Secretaria Municipal de Assistência Social, na Avenida Salgado Filho, nº 227, 2º piso, Centro, aos cuidados dos gestores.

15.10. Caso o(s) gestor(es) e/ou responsáveis Secretaria Municipal de Assistência Social verificarem a necessidade de realizar análises físico-químicas em algum produto, a contratada será responsável pelo pagamento de todas as despesas relacionadas ao encaminhamento deste serviço, inclusive as despesas laboratoriais.

15.11. Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículo fechado, sendo que, os alimentos perecíveis refrigerados/congelados, deverão ser entregues em veículo com sistema de refrigeração adequado. A distribuição será de plena responsabilidade da contratada que deverá ter veículo próprio ou alugado, desde que, autorizado para esta finalidade. Em caso de necessidade de ser alugado veículo refrigerado após a homologação do Pregão Presencial, este deverá ser comunicado ao(s) gestor(es) e apresentado o alvará de transporte refrigerado.

15.12. Caberá à contratada o descarregamento das mercadorias quando da entrega, devendo a mesma possuir pessoal disponível e uniformizado, conforme normas da Vigilância Sanitária para tal serviço.

15.13. No decorrer do período poderão ocorrer alterações nas entregas quanto ao dia e ao horário e a vencedora deverá realizar a entrega, mesmo que seja de outra cidade, região ou estado.



15.14. Os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagem oficial do fabricante, contendo a identificação da marca e a garantia/validade, respeitando todas as especificações contidas no presente Edital.

15.14.1. Em caso de fracionamento do item (produto) pela licitante vencedora, esta deverá: identificar cada embalagem com etiqueta contendo: o nome da empresa licitante vencedora; dados do fabricante; informações adicionais do produto indicadas pelo fabricante, caso haja; informações nutricionais; quantidade (grama/kg); data de fabricação e data de vencimento.

15.15. A contratada deverá atentar para a qualidade dos produtos a serem entregues, pois somente serão aceitos aqueles que estiverem dentro dos parâmetros solicitados neste edital, atendam aos padrões exigidos pelo Mercado e, que forem entregues de acordo com o estabelecido nos itens constantes. Os produtos deverão ser entregues conforme solicitação e critérios de avaliação descritos nas respectivas solicitações de compra e descrições complementares dos grupos, elencados na sequência.

15.16. Devido a questão de calamidade pública e urgência na aquisição dos itens, não serão solicitadas amostras, bem como não será elaborado parecer técnico.

CONSIDERAÇÕES QUANTO AOS PRODUTOS:

FRUTAS

DEFINIÇÃO: fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo.

As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições:

- a)** Serem frescas e terem atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da(s) espécie(s) da(s) variedade(s);
- b)** Apresentarem grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato;
- c)** Não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica, que afete a sua aparência e sabor e integridade;
- d)** A polpa, pedúnculo e a casca, quando os houver, deverão estar intactos e firmes;
- e)** Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo;
- f)** Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;
- g)** O peso médio, das frutas in natura, conforme a gramagem unitária, poderá ter uma variação de 10% para mais ou para menos;
- h)** O rótulo do doce de frutas em embalagem original do fabricante, deve conter:
 - 1) Denominação do produto;



FRUTAS

- 2) Registro sanitário do produto;
- 3) Procedência, lote;
- 4) Data de fabricação e validade;
- 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
- 6) Quantidade (peso líquido);
- 7) Informação nutricional;
- 8) Lista de ingredientes;
- 9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento.

ESPECÍFICOS:

a) O doce de frutas deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais e/ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, nem mistura de frutas.

HORTALIÇAS (legumes, verduras, tubérculos, raízes e rizomas) E SEUS SUBPRODUTOS

DEFINIÇÃO: hortaliça é a planta herbácea da qual uma ou mais partes são utilizadas como alimento em sua forma natural. O produto será designado verdura, quando utilizadas as partes verdes, será designado legumes, quando utilizado o fruto ou a semente, especialmente das leguminosas e, raízes, tubérculos e rizomas, quando são utilizadas as partes subterrâneas.

As hortaliças próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazerem as seguintes condições:

- a)** Serem frescas e/ou de colheita recente;
- b)** Terem atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das espécies e variedades;
- c)** Apresentarem grau de maturação tal, que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato;
- d)** Não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e integridade;
- e)** Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo, bem como, estarem livres de enfermidade e/ou insetos;
- f)** As raízes e tubérculos não devem apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa;
- g)** Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;
- h)** O peso médio, das hortaliças in natura, conforme a gramagem unitária, poderá ter uma variação de 10% para mais ou para menos;
- i)** O rótulo dos produtos em embalagem original do fabricante, deve conter:

- 1) Denominação do produto;



HORTALIÇAS (legumes, verduras, tubérculos, raízes e rizomas) E SEUS SUBPRODUTOS

- 2) Registro sanitário do produto;
- 3) Procedência, lote;
- 4) Data de fabricação e validade;
- 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
- 6) Quantidade (peso líquido);
- 7) Informação nutricional;
- 8) Lista de ingredientes;
- 9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento.

ESPECÍFICOS:

a) O óleo de soja embalado deve obedecer aos seguintes critérios para óleos comestíveis:

- Apresentação, aspecto, cheiro, sabor, e cor peculiares ao mesmo e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis;
- Ser obtido de matérias primas de origem vegetal em bom estado sanitário;
- Apresentar isenção de substâncias estranhas à sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada.

b) Não será permitida a mistura de classe e tipo, nos seguintes produtos: feijão (preto e carioca).

c) Deverá ser cumprida as seguintes temperaturas na entrega:

- congelados: - 18°C com tolerância até -12°C ;
- resfriados: 6°C a 10°C, conforme especificação do fabricante;
- refrigerados: até 6°C com tolerância até 7°C.

CEREAIS E SEUS SUBPRODUTOS

DEFINIÇÃO: cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, centeio e aveia. O produto é designado pelo nome do cereal ou do derivado do cereal, seguido de sua classificação.

a) Serem de colheita recente;

b) Serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie;

c) Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e integridade;

d) Estarem livres de enfermidades;

e) Estarem isentos de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos;

f) Devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e mofo;

g) Não será permitida a mistura de classe e tipo para o arroz (parboilizado);

h) O rótulo dos produtos em embalagem original do fabricante, deve conter:



CEREAIS E SEUS SUBPRODUTOS

- 1) Denominação do produto;
- 2) Registro sanitário;
- 3) Procedência, lote;
- 4) Data de fabricação e validade;
- 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
- 6) Quantidade (peso líquido);
- 7) Informação nutricional;
- 8) Lista de ingredientes;
- 9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento.

ESPECÍFICOS:

a) As farinhas de trigo, são classificadas de acordo com suas características:

- Farinha de trigo especial ou de primeira, pó fino branco de cor ligeiramente cinza, deve ser obtida a partir do cereal limpo e desgerminado;

b) As farinhas de trigo e milho, devem estar adequadas à RDC nº 155/2017.

c) As massas alimentícias:

- Com ovos só poderão ser aceitas com a designação "massa com ovos", não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes artificiais. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico;
- As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas;

d) O açúcar deve ser fabricado a partir do suco de cana, livre de fermentação.

PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO

DEFINIÇÃO: panificados são os produtos obtidos por cocção adequada de massa preparada com farinhas, amidos, féculas e outras substâncias alimentícias, doces ou salgados, recheados ou não.

a) Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e integridade;

b) Estarem isentos de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos;

c) Devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos ou corpos estranhos aderentes à superfície e de mofo;

d) Serão rejeitados os produtos mal cozidos/assados, queimados, de caracteres organolépticos anormais, mal-acondicionados, amassados, ocios, quebrados, ressecados e com embalagem violada/ reembalados.

e) O rótulo dos produtos em embalagem original do fabricante, deve conter:

- 1) Denominação do produto;
- 2) Registro sanitário;



PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO

- 3) Procedência, lote;
- 4) Data de fabricação e validade;
- 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
- 6) Quantidade (peso líquido);
- 7) Informação nutricional;
- 8) Lista de ingredientes;
- 9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento.

ESPECÍFICOS:

a) Pão e cuca, são produtos obtidos pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo especial/integral, fermento biológico, água e sal/açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas:

- O pão e cuca devem apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo.
- O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Não devem estar ocios.
- Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Cheiro e sabor próprios.

CARNES, AVES E SEUS SUBPRODUTOS

DEFINIÇÃO: Carnes provenientes de mamíferos e aves, próprias para o consumo humano, comercializadas de acordo com a legislação sanitária vigente e devidamente inspecionadas por um dos órgãos competentes:

a) **Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Dipoa)** do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).

b) **Serviço de inspeção federal (S.I.F.)** – Registram-se neste serviço, os estabelecimentos que comercializam produtos entre estados e/ou para exportação.

c) **Serviço de inspeção estadual (R.I.I.S.P.O.A.)** – estabelecimentos que comercializam produtos para outro município.

d) **Serviço de inspeção municipal (S.I.M.)**– estabelecimentos que comercializam dentro do município.

a) Apresentarem aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem machas esverdeadas;

b) Estarem livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir qualquer alteração;

c) Estarem de acordo com a legislação sanitária vigente e Ministério da Agricultura;

d) Deverá ser cumprida as seguintes temperaturas no acondicionamento e na entrega:



CARNES, AVES E SEUS SUBPRODUTOS

- Congelados: - 18°C com tolerância até -12°C ;
- Resfriados: 6°C a 10°C, conforme especificação do fabricante;
- Refrigerados: até 6°C com tolerância até 7°C.

e) Nos alimentos congelados, o percentual de água ou gelo não deve ultrapassar 10% do peso líquido do produto;

f) O rótulo dos produtos, deve conter as seguintes informações:

- 1) Denominação do produto;
- 2) Registro sanitário do produto;
- 3) Procedência, lote;
- 4) Data de fabricação e validade;
- 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
- 6) Quantidade (peso líquido);
- 7) Informação nutricional;
- 8) Lista de ingredientes;
- 9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento.

CRITÉRIOS ESPECÍFICOS:

1. BOVINOS:

A carne bovina, de segunda magra deverá ter no máximo 15% de gordura e isenta de tecidos inferiores como: ossos (quando não solicitado como parte do produto), cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, quando não solicitado na descrição do item.

2. AVES:

Entende-se por carne de aves, a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate.

LEITE, DERIVADOS E SEUS SUBPRODUTOS

DEFINIÇÃO: o leite e seus derivados deverão ser fabricados dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação, comercializadas de acordo com a legislação sanitária vigente e devidamente inspecionados por um dos órgãos competentes abaixo:

- a) **Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Dipoa)** do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).
- b) **Serviço de inspeção federal (S.I.F.)** – Registram-se neste serviço, os estabelecimentos que comercializam produtos entre estados e/ou para exportação.
- c) **Serviço de inspeção estadual (R.I.I.S.P.O.A.)** – estabelecimentos que comercializam produtos para



LEITE, DERIVADOS E SEUS SUBPRODUTOS

outro município.

d) Serviço de inspeção municipal (S.I.M.)– estabelecimentos que comercializam dentro do município.

a) O leite e seus derivados, considerados próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes animais genuínas e sãs;

b) Serem frescos, com aroma, cor e sabor próprios;

c) Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos;

d) Estarem isentos de aroma e sabor estranhos;

e) Deve estar isento de impurezas, não conter germes patogênicos ou que causem deterioração do produto, nem revelar presença de coliformes;

f) Deverão estar embalados na embalagem original do fabricante, adequadas e destinadas para tal finalidade, devidamente vedados (hermeticamente).

g) Estarem de acordo com a legislação sanitária vigente e Ministério da Agricultura;

h) Deverá ser cumprida as seguintes temperaturas no acondicionamento e na entrega:

- Resfriados: 6°C a 10°C, conforme especificação do fabricante;
- Refrigerados: até 6°C com tolerância até 7°C.

i) O rótulo dos produtos deve conter as seguintes informações:

- 1) Denominação do produto;
- 2) Registro sanitário do produto;
- 3) Procedência, lote;
- 4) Data de fabricação e validade;
- 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
- 6) Quantidade (peso líquido);
- 7) Informação nutricional;
- 8) Lista de ingredientes;
- 9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento.

CONDIMENTOS E ESPECIARIAS

DEFINIÇÃO: entende-se por "condimento" o produto contendo substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhe melhor aroma e sabor.

1 - Especiarias: são os produtos constituídos de partes (raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes, talos) de uma ou mais espécies vegetais, tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. Devem ser designadas pelo(s) nome(s) comum(ns) da(s) espécie(s) vegetal(is) utilizada(s) ou expressões consagradas pelo uso, podendo ser seguida da forma de apresentação.



CONDIMENTOS E ESPECIARIAS

2 - Temperos: são os produtos obtidos da mistura de especiarias e de outro(s) ingrediente(s), fermentados ou não, empregados para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. Podem ser designados de “Tempero” seguido do ingrediente que caracteriza o produto, desde que não seja somente o nome comum da espécie(s) vegetal(ais) utilizada(s), ou por denominações consagradas pelo uso. A designação pode ser seguida de expressões relativas ao processo de obtenção, forma de apresentação, finalidade de uso e ou característica específica. Podem ser designados por “Condimento preparado”, seguido do ingrediente que caracteriza o produto.

- a) Ser de colheita recente;
- b) Ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie;
- c) Produtos frescos ou desidratados devem ser oriundos de plantas ou ervas aromáticas próprias para o consumo, procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos;
- d) Estar livre de enfermidades;
- e) Estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos;
- f) Devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos, nem mofo;
- g) A embalagem original do fabricante deverá conter externamente, quando exigido, informações que indiquem:
 - 1) Denominação do produto;
 - 2) Procedência, lote;
 - 3) Data de fabricação e validade;
 - 4) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
 - 5) Quantidade (peso);
 - 6) Informações nutricionais, quando houver;
 - 7) Ingredientes.
- h) Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor

CRITÉRIOS ESPECÍFICOS:

- a) O colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade. Não poderá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranha à sua composição normal. Deve apresentar aspecto pó fino, cor alaranjada, cheiro próprio, sabor próprio conforme legislação específica.

OUTROS

DEFINIÇÃO: gêneros alimentícios industrializados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias químicas, físicas



OUTROS

ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

- a) Não apresentar danos de ordem mecânica, física ou química;
- b) Estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos;
- c) Devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos, nem mofo;
- d) A embalagem original do fabricante deverá conter, quando exigido, externamente informações que indiquem:
 - 1) Denominação do produto;
 - 2) Registro sanitário do produto;
 - 3) Procedência, lote;
 - 4) Data de fabricação e validade;
 - 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
 - 6) Quantidade (peso líquido);
 - 7) Informação nutricional;
 - 8) Lista de ingredientes;
 - 9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento.

CRITÉRIOS ESPECÍFICOS:

a) Considera-se alimento enriquecido, todo o alimento ao qual foi adicionada substância/nutriente, com objetivo de reforçar seu valor nutritivo, seja repondo quantitativamente os nutrientes destruídos durante o processamento do alimento, seja suplementando-os com nutrientes em nível superior ao seu conteúdo normal.

Observações:

As Agroindústrias municipais deverão estar registradas junto ao SIM – Serviço de Inspeção Municipal e/ou Secretaria Municipal de Saúde.

Todos os gêneros alimentícios devem ser produzidos/comercializados de acordo com as Boas Práticas de Fabricação.

Para alimentos perecíveis, de acordo com a necessidade de cada produto, deverá ser cumprida as seguintes temperaturas na entrega, conforme legislação vigente:

- CONGELADOS: - 18°C com tolerância até -12°C;
- RESFRIADOS: 6°C a 10°C, conforme especificação do fabricante;
- REFRIGERADOS: até 6°C com tolerância até 7°C.

Alimentos embalados deverão apresentar 75 % do seu prazo de validade no momento da entrega, bem como as frutas e legumes devem estar em grau médio de maturação, entre outros dados, respeitando todas as especificações contidas nas descrições dos produtos, e legislações afins.



16. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

16.1. O objeto, se estiver de acordo com o Edital e a proposta, será recebido:

a) PROVISORIAMENTE, no ato da entrega do objeto licitado, para posterior verificação de sua conformidade com o solicitado no Edital de licitação;

b) DEFINITIVAMENTE, após a verificação da qualidade, características e quantidade do bem e consequente aceitação, no prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis, contados após o recebimento provisório.

16.2. A aceitação do objeto, não exclui a responsabilidade civil, por vícios de forma, quantidade, qualidade ou técnicos ou por desacordo com as correspondentes especificações, verificadas posteriormente.

16.3. O objeto recusado será considerado como não entregue.

16.4. Os custos de retirada e devolução dos itens recusados, bem como quaisquer outras despesas decorrentes, correrão por conta da empresa vencedora.

16.5. A empresa terá o prazo máximo de 30 (trinta) dias para efetuar a retirada, após notificação do Gestor da Compra.

17. PAGAMENTO

17.1. Os pagamentos serão efetuados em até 15 (quinze) dias após a entrega, mediante apresentação de nota fiscal e atesto de execução emitido pelo gestor do contrato.

17.2. Não será efetuado qualquer pagamento à Contratada enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

18. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

A aplicação de penalidades à licitante vencedora reger-se-á conforme o estabelecido na Seção II do Capítulo IV – Das Sanções Administrativas da Lei Federal 8.666/93 e conforme o Decreto Municipal nº 3.198/07.

18.1. Caso a Contratada se recuse a fornecer o objeto contratado, sem motivo justificado, ficará caracterizado o descumprimento da obrigação assumida, sendo-lhe aplicada, isolada ou cumulativamente:

a) advertência, por escrito;

b) multa sobre o valor do item;

c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração;

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

18.1.1. Caso a Contratada não possa cumprir os prazos estipulados, deverá apresentar justificativa por escrito, até o vencimento do prazo de entrega do objeto, ficando a critério do Contratante a sua aceitação.

18.1.2. Vencido(s) o(s) prazo(s), o Contratante oficiará à Contratada comunicando-a da data limite.



18.1.3. A partir dessa data, considerar-se-á recusa, sendo-lhe aplicada as sanções de que trata o subitem 18.1.

18.1.4. A sanção de advertência será aplicada, por escrito, caso a inadimplência ou irregularidade cometida pela Contratada acarrete consequências de pequena monta.

18.1.5. Pela inexecução total da obrigação, o Contratante rescindir o contrato, podendo aplicar multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato.

18.1.6. Em caso de inexecução parcial da obrigação, poderá ser aplicado o percentual de 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato.

18.1.7. No caso de reincidência, ou em situações que causem significativos transtornos, danos ou prejuízos à Administração, será aplicado ao licitante que apresentar documentação falsa ou deixar de entregar documentação exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não manter proposta, não celebrar o contrato ou instrumento equivalente, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, a sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 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.

18.1.8. Caracterizada situação grave, que evidencie dolo ou má-fé, será aplicada ao licitante a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

18.2. As multas devidas e/ou prejuízos causados às instalações do Contratante, pela Contratada, serão deduzidos dos valores a serem pagos, recolhidos em conta específica em favor do Contratante, ou cobrados judicialmente.

18.2.1. Se a Contratada não tiver valores a receber do Contratante, terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a notificação oficial, para recolhimento da multa na forma estabelecida no subitem anterior.

18.3. A aplicação de multas, bem como a rescisão do contrato, não impedem que o Contratante aplique à Contratada as demais sanções previstas no subitem 18.1.

18.4. A aplicação de quaisquer das sanções relacionadas neste instrumento será precedida de processo administrativo, mediante o qual se garantirão a ampla defesa e o contraditório.

18.5. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000 e do Decreto Municipal 3.607, de 2011, a licitante/Adjudicatária que, no decorrer da licitação:

18.5.1. Não assinar a Ata de Registro de Preços ou não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta ou da Ata de Registro de Preços;

18.5.2. Apresentar documentação falsa;

18.5.3. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

18.5.4. Não manter a sua proposta dentro do prazo de validade;

18.5.5. Comportar-se de modo inidôneo;

18.5.6. Cometer fraude fiscal;



18.5.7. Fizer declaração falsa;

18.5.8. Ensejar o retardamento da execução do certame.

18.5.9. Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital, na Ata de Registro de Preços ou no Contrato.

19. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

19.1. Homologado o resultado da licitação, o órgão gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para, no prazo de 05 (cinco) dias, contados da data da convocação, proceder à assinatura da Ata de Registro de Preços, a qual, após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento, nas condições estabelecidas.

19.1.1. O prazo previsto poderá ser prorrogada uma vez, por igual período, quando, durante o seu transcurso, for solicitado pelo licitante convocado, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo órgão gerenciador.

19.2. No caso de o licitante vencedor, após convocado, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das cominações previstas neste Edital e seus Anexos, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após feita a negociação, verificada a aceitabilidade da proposta e comprovados os requisitos de habilitação, assinar a Ata.

20. DA CONTRATAÇÃO COM OS FORNECEDORES

20.1. A contratação com o fornecedor registrado, de acordo com a necessidade do órgão, será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993, e obedecidos aos requisitos pertinentes do parágrafo 4º, do artigo 3º, do Decreto nº 3.931, de 2001.

20.1.1. As condições de fornecimento constam do Termo de Referência anexo ao Edital e da Ata de Registro de Preços, e poderão ser detalhadas, em cada contratação específica, no respectivo pedido de contratação.

20.1.2. O órgão deverá assegurar-se de que o preço registrado na Ata permanece vantajoso, mediante realização de pesquisa de mercado prévia à contratação (artigo 3º, parágrafo 4º, inciso II, do Decreto nº 3.931, de 2001).

20.2. O órgão convocará o fornecedor com preço registrado em Ata para, a cada contratação, no prazo de 05 (cinco) dias, efetuar a retirada da Nota de Empenho ou instrumento equivalente, ou assinar o Contrato, se for o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços.

20.2.1. Esse prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor e aceita pela Administração.

20.3. A Contratada deverá manter durante toda a execução da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.



20.4. Durante a vigência da contratação, a fiscalização será exercida por um representante do Contratante, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços, de tudo dando ciência à Administração.

21. RESCISÃO

A rescisão das obrigações decorrentes do presente Pregão se processará de acordo com o que estabelecem os artigos 77 a 80 da Lei Federal n.º 8.666/93.

22. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

No ano de 2020, os recursos financeiros correrão à conta dos créditos abaixo discriminados:

10.01.08.244.0009.2048.3.3.90.30.07.00.00

23. DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1. É facultado ao Pregoeiro oficial, auxiliado pela Equipe de Apoio, proceder em qualquer fase da licitação, diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta.

23.2. A critério da Administração o objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, de acordo com o artigo 65, § 1º, da Lei Federal n.º 8.666/93.

23.3. A apresentação da proposta de preços implica na aceitação plena e total das condições deste Pregão, sujeitando-se o licitante às sanções previstas nos artigos 86 a 88, da Lei Federal n.º 8.666/93.

23.4. Quaisquer elementos, informações e esclarecimentos relativos ao procedimento licitatório serão prestados pelo Pregoeiro Oficial e membros da Equipe de Apoio, servidores do Município de Erechim, Estado do Rio Grande do Sul, situada na Av. Farrapos, 509, Erechim – RS, CEP 99700-112, telefone (54) 3520 7023.

23.5. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, que decidirá com base na legislação em vigor.

23.6. O Município não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da Empresa Vencedora para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.

23.7. Não havendo expediente na Prefeitura Municipal de Erechim, na data marcada, a reunião realizar-se-á no primeiro dia útil subsequente na mesma hora e local.

23.8. O Município de Erechim se reserva ao direito de anular ou revogar a presente licitação, no total ou em parte, sem que caiba indenização de qualquer espécie.

23.9. Integram este Pregão:

ANEXO I - Termo de Referência

ANEXO II – Minuta da Ata de Registro de Preços

ANEXO III – Modelo Declaração ME-EPP

ANEXO V – Minuta do Contrato

Erechim, RS, 10/07/2020.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
Secretaria Municipal de Administração
Divisão de Compras e Licitações
- Divisão de Licitações -



CARLOS JOSÉ EMANUELE
Secretário Municipal de Administração

JAQUELINE MIOLO
Chefe da Divisão de Licitações

ROBERTA BONATTI
Pregoeira Oficiala



ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA
PROCESSO 10712/2020
Pregão Eletrônico Nº: 71/2020

1 – OBJETO

A presente licitação tem por objeto a seleção de propostas visando aquisição de gêneros alimentícios, por Sistema de Registro de Preços, para o Ginásio Bela Vista, para enfrentamento da emergência de saúde pública decorrente do novo coronavírus, causador da COVID-19, através da Secretaria Municipal de Assistência Social, com recursos COVIDACO - Cofinanciamento de Ações Socioassistenciais.

2 – JUSTIFICATIVA

A aquisição desses itens é necessária para estruturar o local e os serviços necessários para o fornecimento de alimentação para abrigar moradores em situação de Rua em conformidade com a Portaria 369/2020 que *“Dispõe acerca do atendimento do Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal – Cadastro Único, disposto pelo Decreto nº 6.135 de 26 de junho de 2007, no Distrito Federal e nos municípios que estejam em estado de calamidade pública ou em situação de emergência reconhecidos pelos governos estadual, municipal, do Distrito Federal ou Federal, inclusive a Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional declarada pela Organização Mundial da Saúde, em 30 de janeiro de 2020, em decorrência da Infecção Humana pelo novo coronavírus (COVID-19).*

Art. 8º – III - adaptação de espaços físicos com intuito de criar acomodações individuais ou isolar grupo ou apoio a outras formas de alojamento provisórios adequadas à realidade local, que obedeçam aos critérios de separação de pequenos grupos para evitar aglomerações que propiciam a disseminação do Covid -19,”

3 – DESCRIÇÃO DOS ITENS

Item	Qtd/Uni	Preço Unitário	Preço Total	Especificação
1	555,0000 KG			BANANA, variedade Prata - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Musa paradisiaca L. 2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 150 g. 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). 4 OBSERVAÇÕES: entrega da fruta em cachos firmes. Frutas soltas e/ou amassadas ou impróprias para o consumo serão rejeitadas na entrega.
2	420,0000 KG			Maça, variedades Eva, Fuji, ou Nacional - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Malus domestica Borkh 2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente: Eva: 150 g e Fuji: 180 g.



3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

3 395,0000 KG _____

MAMÃO, variedade Formosa - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Carica papaya L

2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 1,2 kg.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 65,0000 KG _____

Doce de Frutas - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por doce de frutas, o produto obtido pela cocção de frutas inteiras, em pedaços ou polpa, da espécie de referência do rótulo, adicionado ou não de água, açúcar ou xarope de glicose de milho, pectina e conservantes permitidos como o benzoato de sódio e sorbato de potássio. Não será permitida a adição de corantes, farinhas, amido de milho e mistura de frutas de outra espécie.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas, serão aceitos os sabores de figo, goiaba, morango e uva.

5 315,0000 KG _____

Abobrinha, variedades Italiana ou Menina Brasileira - 1 Denominação botânica: Cucurbita pepo L.

2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

6 315,0000 KG _____

Abóbora, variedade Moranga Cabotiá/Japonesa - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Cucurbita moschata L.

2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 2,300 Kg.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

7 4,0000 KG _____

Alho Graúdo Branco kg - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Allium sativum L.

2 APRESENTAÇÃO: O produto deverá ser entregue com o bulbo intacto.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

8 595,0000 KG _____

BATATA INGLESA KG - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Solanum tuberosum ssp.

2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

9 210,0000 KG _____

Brócolis / Couve-Brócolis - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Brassica oleracea L.

2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 330 g, sem as folhas.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

10 75,0000 KG _____

Cebola Graúda Branca Kg - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Allium cepa L..

2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).



- 11 315,0000 KG _____
Cenoura - Kg - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: *Daucus carota* L.
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 12 35,0000 KG _____
Couve-Folha, variedade Manteiga - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: *Brassica oleracea* L. var. *acephala*
2 APRESENTAÇÃO: Maço com aproximadamente 370g.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 13 45,0000 KG _____
Pimentão variedade Verde, Vermelho ou Amarelo - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: *Capsicum annum* L.
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em quilo (kg).
- 14 105,0000 KG _____
REPOLHO BRANCO kg - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: *Brássica oleracea* var. *Capitata*.
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 15 45,0000 KG _____
Tempero Verde (salsa e cebolinha) - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Maço composto de Salsa (*Petroselinum crispum* (Mill.)) e Cebolinha (*Allium schoenoprasum* L.; *Allium fistulosum* L.).
2 APRESENTAÇÃO: Maço com aproximadamente 230 g.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em quilo (kg).
- 16 210,0000 KG _____
TOMATE, variedade Italiano, Longa-vida, Paulista - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: *Lycopersicon esculentum* Mill.
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em quilo (kg).
- 17 135,0000 EB _____
Ervilha Fresca Congelada - Emb. 300g - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: *Pisum sativum* L.
2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 300 g.
- 18 35,0000 EB _____
Extrato de Tomate - emb. 880g - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por extrato de tomate, o produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e são do tomateiro *Solanum lycopersicum* por processo tecnológico adequado.
2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 880 g de conteúdo líquido.
- 19 320,0000 PC _____
FEIJÃO PRETO, tipo 1: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: *Phaseolus vulgaris* L.
2 APRESENTAÇÃO: o produto deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).



20 160,0000 KG _____

Feijão Carioca, tipo 1 - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Phaseolus vulgaris L.

2 APRESENTAÇÃO: o produto deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

21 85,0000 FR _____

Óleo de Soja - 900ml - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por óleo de soja, o grão de soja que sofreu processo tecnologicamente adequado: degomagem, neutralização, clarificação e desodorização, conforme legislação vigente.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em frasco de 900 mL.

22 40,0000 PC _____

Açúcar Cristal - 5 Kg - 1. DESCRIÇÃO: entende-se por açúcar cristal, a sacarose obtida de Saccharum, ou de Beta laba L., por processos industriais adequados, contendo no mínimo 99,3% de sacarose.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 05 kg.

23 140,0000 PC _____

ARROZ PARBOILIZADO:

- 1 DESCRIÇÃO: entende-se por arroz parboilizado, classe: Longo Fino, tipo 1, o arroz que sofreu processo de parboilização, oriundo da semente ou grão comestível da gramínea da família Oryza.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 05 kg.

24 10,0000 EB _____

Farinha de Trigo Especial - 5Kg - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por farinha de trigo especial, o produto elaborado com grãos de trigo (Triticum aestivum L.) ou outras espécies de trigo do gênero Triticum, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos adequados, enriquecida com ferro e ácido fólico.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 05 kg.

25 160,0000 EB _____

Massa Seca Alimentícia com ovos, tipo conchinha - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa alimentícia conchinha, o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, corante natural e água, que sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Deverá conter ovos na sua composição.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.



3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

26 370,0000 EB _____

Massa Seca Alimentícia, com ovos, tipo rigatone - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa alimentícia ou macarrão rigatone, o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, corante natural e água, que sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Deverá conter ovos na sua composição.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

27 145,0000 KG _____

Cuca Caseira, unidade de 50g - 1 DESCRIÇÃO: cuca é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico ou químico, açúcar ou mel, ovos, leite e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. A cobertura a partir de farofa (farinha de trigo, açúcar, canela, gordura), caracteriza a cuca.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem transparente, oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. Peso Líquido por unidade 50 g a 55 g (cerca de 20 unidades por Kg).

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

28 365,0000 KG _____

Pão de Sanduíche com Leite - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão de sanduíche o produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em um pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Deverá ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. Deverá conter, em média, 22 fatias com cerca de 18 a 20 g cada, sendo a unidade de pão com peso de 400 a 450 g.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

29 580,0000 KG _____

Pão Francês - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão francês o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. Deverá conter cerca de 20 unidades por Kg (cerca de 50 g cada unidade de pão).

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

30 240,0000 KG _____

Apresentado Fatiado, embalado à vácuo, refrigerado - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por apresentado o produto cárneo industrializado, obtido a partir de recortes e/ou cortes de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores de suínos, adicionados de ingredientes e submetido ao processo



de cozimento adequado estabelecidos no Regulamento Técnico vigente.

2 APRESENTAÇÃO: deverá sem entregue em embalagem à vácuo, oficial do fabricante, rotulada, contendo de 40 a 50 fatias em um quilo, pesando entre 20 a 25 g cada fatia.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

31 425,0000 KG _____

Carne Bovina de segunda magra - kg - corte paleta, sem músculo e sem osso, congelada

1 DESCRIÇÃO: paleta é uma grande peça obtida por seção dos músculos em torno das regiões escapular e braquial, que a separam da grande peça dianteiro-sem-paleta, sendo o processo aplicado estabelecido na legislação e regulamentos técnicos vigentes.

2 APRESENTAÇÃO: a carne bovina corte paleta sem músculo e sem osso e congelada deverá ser acondicionada em embalagem apropriada para tal finalidade e rotulada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g à 02 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

32 425,0000 KG _____

CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA, MOÍDA E CONGELADA - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por carne moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato resfriamento e congelamento, sendo o processo aplicado estabelecidos na legislação e regulamentos técnicos vigentes.

2 APRESENTAÇÃO: a carne bovina moída e congelada deverá ser acondicionada em embalagem oficial do fabricante ou apropriada para tal finalidade e rotulada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g à 02 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

33 425,0000 KG _____

CARNE DE FRANGO- CORTE COXA - 1 DESCRIÇÃO: carne de Frango tipo coxa e sobrecoxa desossada e congelada, manipulada em condições higiênico-sanitárias adequadas, estabelecidas na legislação e regulamentos técnicos vigentes, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.

2 APRESENTAÇÃO: a coxa e sobrecoxa desossada congelada deverá ser acondicionada em embalagem oficial do fabricante.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

34 200,0000 KG _____

Linguiça Suína tipo toscana congelada - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por linguiça tipo Toscana, o produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína (toucinho), sal e ingredientes permitidos em legislação (gordura, água, proteína vegetal e/ou animal, açúcares, plasma, aditivos intencionais, aromas, especiarias e condimentos). Ser embutida em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado, segundo legislação e normas técnicas vigentes.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com o peso aproximado de 01 kg, podendo variar o peso em 10%.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo)



35 110,0000 DZ _____

OVOS DE GALINHA - 1 DESCRIÇÃO: o ovo de galinha em casca, deverá ser de procedente de Granja Avícola com inspeção oficial devendo atender as exigências do Regulamento Técnico específico. Peso unitário mínimo de 50g e máximo de 55g. Peso da dúzia de 660g. Tamanho: uniforme e não deverá apresentar manchas ou sujidades. Apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característicos.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante. Será realizada verificação das condições da embalagem, tendo em vista sua limpeza, mal cheiro por ovos anteriormente quebrados ou qualquer outra causa. Deve ser entregue em temperatura ambiente.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em dúzia (Dz).

36 1.155,0000 EB _____

Leite em pó integral instantâneo (400g) - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por leite em pó, apto para alimentação humana, o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó integral instantâneo deve conter a adição de lecitina de soja e teor de gordura, de no mínimo, 26%, conforme legislação. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em unidade de 400 g.

37 95,0000 KG _____

Margarina sem sal com 80% de lipídeos - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por margarina o produto gorduroso em emulsão estável, com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes destinados à alimentação humana, com cheiro e sabor característicos. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% do teor de lipídeos totais, devendo atender as exigências de legislação específica.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

38 330,0000 KG _____

QUEIJO PRATO FATIADO, À VÁCUO - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por queijo prato, o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulante apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas de acordo com o Regulamento Técnico específico.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser entregue em embalagem à vácuo, oficial do fabricante, contendo de 40 a 50 fatias em um quilo, pesando entre 20 a 25 g cada fatia.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 ou 02 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

39 30,0000 EB _____

Colorífico - 500g - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por colorífico, o produto constituído pela mistura de fubá o farinha de mandioca com o pó ou extrato oleoso de urucum (*Bixa orellana* L.), adicionado ou



não de sal e de óleos comestíveis.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

40 40,0000 EB _____

Louro - 5g - 1 DESCRIÇÃO: as folhas do Louro (*Laurus nobilis* L) podem ser entregues dessecadas ou frescas. Quando adquiridas frescas, as folhas encontram-se aderidas à ramificação do caule lenhoso.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 05 g.

41 5,0000 EB _____

Orégano - 100g - 1 DESCRIÇÃO: as folhas e talos do Orégano (*Origanum vulgare*, L.) podem ser entregues dessecadas ou frescas. Quando adquiridas frescas, as folhas encontram-se aderidas à ramificação do caule lenhoso.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 100 g

42 325,0000 EB _____

Café em pó solúvel instantâneo - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por café solúvel ou extrato de café desidratado, o produto resultante da desidratação do extrato aquoso de café (*Coffea arabica* e outras espécies do gênero *Coffea*) torrado e moído, por processo tecnológico adequado. Na embalagem deve constar o selo da ABIC (Associação Brasileira das Indústrias de Café) e lista de ingredientes.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de de 200 g

43 30,0000 KG _____

Sal comum refinado e iodado - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por sal comum refinado e iodado, o produto obtido através da evaporação da água do mar, misturado com pequenas quantidades de vários sais do elemento iodo, através de processo tecnológico adequado conforme legislação vigente.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em Kg (quilo).

CARLOS JOSÉ EMANUELE
Secretário Municipal de Administração

JAQUELINE MIOLO
Chefe da Divisão de Licitações

ROBERTA BONATTI
Pregoeira Oficiala



ANEXO II
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXXX/XXXX

Pregão Eletrônico PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº: 71/2020
PROCESSO 10712/2020
VALIDADE: 12 (doze) MESES

Aos ** dias do mês de ***** de 2020, o Município de Erechim, por intermédio do Secretário Municipal de Administração, Sr. Carlos José Emanuele, com sede na Praça da Bandeira, 354, Bairro Centro, inscrito no CNPJ sob o nº 87.613.477/0001-20, e em conformidade com as atribuições que lhe foram delegadas pela Portaria nº **596**, de **07/04/2020**;

Nos termos da Lei Federal nº 10.520/02, da Lei Federal nº 8.078/90 - Código de Defesa do Consumidor; do Decreto nº 3.931/01; do Decreto nº 3.555/00; do Decreto nº 5.450/05; do Decreto nº 3.722/01; do Decreto Municipal nº 3.607/11 aplicando-se, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/93, e as demais normas legais correlatas;

Em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Eletrônico** para **REGISTRO DE PREÇOS Nº: 71/2020**, conforme Ata publicada em **XX/XX/XXXX** e homologada pelo Secretário de Administração;

Resolve REGISTRAR OS PREÇOS para a eventual contratação dos itens a seguir elencados, conforme especificações do Termo de Referência, que passa a fazer parte integrante desta, tendo sido, os referidos preços, oferecidos pela empresa **XXXX**, inscrita no CNPJ sob o nº **XXXX**, com sede na **XXXX**, CEP **XXXX**, no Município de **XXXX**, neste ato representada pelo(a) Sr(a). **XXXX**, portador(a) da Cédula de Identidade nº **XXXX** e CPF nº **XXXX**, cuja proposta foi classificada em **XX** lugar no certame.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1.A presente licitação tem por objetivo a aquisição de gêneros alimentícios, por Sistema de Registro de Preços, para o Ginásio Bela Vista, para enfrentamento da emergência de saúde pública decorrente do novo coronavírus, causador da COVID-19, através da Secretaria Municipal de Assistência Social, com recursos COVIDACO - Cofinanciamento de Ações Socioassistenciais, conforme especificações do Termo de Referência e quantidades estabelecidas abaixo:

Item	Qtd/Uni	Preço Unitário	Preço Total	Especificação
1	555,0000 KG			BANANA, variedade Prata - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Musa paradisiaca L.
2				APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 150 g.
3				COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4				OBSERVAÇÕES: entrega da fruta em cachos firmes. Frutas soltas e/ou amassadas ou impróprias para o consumo serão rejeitadas na entrega.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
Secretaria Municipal de Administração
Divisão de Compras e Licitações
- Divisão de Licitações -



- 2 420,0000 KG _____ _____
Maça, variedades Eva, Fuji, ou Nacional - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Malus domestica Borkh
2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente: Eva: 150 g e Fuji: 180 g.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 3 395,0000 KG _____ _____
MAMÃO, variedade Formosa - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Carica papaya L
2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 1,2 kg.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 4 65,0000 KG _____ _____
Doce de Frutas - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por doce de frutas, o produto obtido pela cocção de frutas inteiras, em pedaços ou polpa, da espécie de referência do rótulo, adicionado ou não de água, açúcar ou xarope de glicose de milho, pectina e conservantes permitidos como o benzoato de sódio e sorbato de potássio. Não será permitida a adição de corantes, farinhas, amido de milho e mistura de frutas de outra espécie.
2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas, serão aceitos os sabores de figo, goiaba, morango e uva.
- 5 315,0000 KG _____ _____
Abobrinha, variedades Italiana ou Menina Brasileira - 1 Denominação botânica: Cucurbita pepo L.
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 6 315,0000 KG _____ _____
Abóbora, variedade Moranga Cabotiá/Japonesa - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Cucurbita moschata L.
2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 2,300 Kg.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 7 4,0000 KG _____ _____
Alho Graúdo Branco kg - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Allium sativum L.
2 APRESENTAÇÃO: O produto deverá ser entregue com o bulbo intacto.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 8 595,0000 KG _____ _____
BATATA INGLESA KG - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Solanum tuberosum ssp.
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 9 210,0000 KG _____ _____
Brócolis / Couve-Brócolis - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Brassica oleracea L.
2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 330 g, sem as folhas.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
- 10 75,0000 KG _____ _____
Cebola Graúda Branca Kg - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Allium cepa L..



2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

11 315,0000 KG _____

Cenoura - Kg - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: *Daucus carota* L.

2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

12 35,0000 KG _____

Couve-Folha, variedade Manteiga - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: *Brassica oleracea* L. var. *acephala*

2 APRESENTAÇÃO: Maço com aproximadamente 370g.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

13 45,0000 KG _____

Pimentão variedade Verde, Vermelho ou Amarelo - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: *Capsicum annum* L.

2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em quilo (kg).

14 105,0000 KG _____

REPOLHO BRANCO kg - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: *Brássica oleracea* var. *Capitata*.

2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

15 45,0000 KG _____

Tempero Verde (salsa e cebolinha) - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Maço composto de Salsa (*Petroselinum crispum* (Mill.)) e Cebolinha (*Allium schoenoprasum* L.; *Allium fistulosum* L.).

2 APRESENTAÇÃO: Maço com aproximadamente 230 g.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em quilo (kg).

16 210,0000 KG _____

TOMATE, variedade Italiano, Longa-vida, Paulista - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: *Lycopersicon esculentum* Mill.

2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em quilo (kg).

17 135,0000 EB _____

Ervilha Fresca Congelada - Emb. 300g - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: *Pisum sativum* L.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 300 g.

18 35,0000 EB _____

Extrato de Tomate - emb. 880g - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por extrato de tomate, o produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e são do tomateiro *Solanum lycopersicum* por processo tecnológico adequado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 880 g de conteúdo líquido.

19 320,0000 PC _____

FEIJÃO PRETO, tipo 1: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: *Phaseolus vulgaris* L.

2 APRESENTAÇÃO: o produto deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.



3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

20 160,0000 KG _____

Feijão Carioca, tipo 1 - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Phaseolus vulgaris L.

2 APRESENTAÇÃO: o produto deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

21 85,0000 FR _____

Óleo de Soja - 900ml - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por óleo de soja, o grão de soja que sofreu processo tecnologicamente adequado: degomagem, neutralização, clarificação e desodorização, conforme legislação vigente.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em frasco de 900 mL.

22 40,0000 PC _____

Açúcar Cristal - 5 Kg - 1. DESCRIÇÃO: entende-se por açúcar cristal, a sacarose obtida de Saccharum, ou de Beta laba L., por processos industriais adequados, contendo no mínimo 99,3% de sacarose.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 05 kg.

23 140,0000 PC _____

ARROZ PARBOILIZADO:

- 1 DESCRIÇÃO: entende-se por arroz parboilizado, classe: Longo Fino, tipo 1, o arroz que sofreu processo de parboilização, oriundo da semente ou grão comestível da gramínea da família Oryza.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 05 kg.

24 10,0000 EB _____

Farinha de Trigo Especial - 5Kg - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por farinha de trigo especial, o produto elaborado com grãos de trigo (Triticum aestivum L.) ou outras espécies de trigo do gênero Triticum, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos adequados, enriquecida com ferro e ácido fólico.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 05 kg.

25 160,0000 EB _____

Massa Seca Alimentícia com ovos, tipo conchinha - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa alimentícia conchinha, o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, corante natural e água, que sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Deverá conter ovos na sua composição.



2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

26 370,0000 EB _____

Massa Seca Alimentícia, com ovos, tipo rigatone - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa alimentícia ou macarrão rigatone, o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, corante natural e água, que sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Deverá conter ovos na sua composição.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

27 145,0000 KG _____

Cuca Caseira, unidade de 50g - 1 DESCRIÇÃO: cuca é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico ou químico, açúcar ou mel, ovos, leite e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. A cobertura a partir de farofa (farinha de trigo, açúcar, canela, gordura), caracteriza a cuca.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem transparente, oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. Peso Líquido por unidade 50 g a 55 g (cerca de 20 unidades por Kg).

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

28 365,0000 KG _____

Pão de Sanduíche com Leite - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão de sanduíche o produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em um pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Deverá ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. Deverá conter, em média, 22 fatias com cerca de 18 a 20 g cada, sendo a unidade de pão com peso de 400 a 450 g.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

29 580,0000 KG _____

Pão Francês - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão francês o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. Deverá conter cerca de 20 unidades por Kg (cerca de 50 g cada unidade de pão).

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

30 240,0000 KG _____

Apresentado Fatiado, embalado à vácuo, refrigerado - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por apresentado o



produto cárneo industrializado, obtido a partir de recortes e/ou cortes de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores de suínos, adicionados de ingredientes e submetido ao processo de cozimento adequado estabelecidos no Regulamento Técnico vigente.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser entregue em embalagem à vácuo, oficial do fabricante, rotulada, contendo de 40 a 50 fatias em um quilo, pesando entre 20 a 25 g cada fatia.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

31 425,0000 KG _____

Carne Bovina de segunda magra - kg - corte paleta, sem músculo e sem osso, congelada

1 DESCRIÇÃO: paleta é uma grande peça obtida por seção dos músculos em torno das regiões escapular e braquial, que a separam da grande peça dianteiro-sem-paleta, sendo o processo aplicado estabelecido na legislação e regulamentos técnicos vigentes.

2 APRESENTAÇÃO: a carne bovina corte paleta sem músculo e sem osso e congelada deverá ser acondicionada em embalagem apropriada para tal finalidade e rotulada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g à 02 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

32 425,0000 KG _____

CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA, MOÍDA E CONGELADA - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por carne moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato resfriamento e congelamento, sendo o processo aplicado estabelecidos na legislação e regulamentos técnicos vigentes.

2 APRESENTAÇÃO: a carne bovina moída e congelada deverá ser acondicionada em embalagem oficial do fabricante ou apropriada para tal finalidade e rotulada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g à 02 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

33 425,0000 KG _____

CARNE DE FRANGO- CORTE COXA - 1 DESCRIÇÃO: carne de Frango tipo coxa e sobrecoxa desossada e congelada, manipulada em condições higiênico-sanitárias adequadas, estabelecidas na legislação e regulamentos técnicos vigentes, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.

2 APRESENTAÇÃO: a coxa e sobrecoxa desossada congelada deverá ser acondicionada em embalagem oficial do fabricante.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

34 200,0000 KG _____

Linguiça Suína tipo toscana congelada - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por linguiça tipo Toscana, o produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína (toucinho), sal e ingredientes permitidos em legislação (gordura, água, proteína vegetal e/ou animal, açúcares, plasma, aditivos intencionais, aromas, especiarias e condimentos). Ser embutida em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado, segundo legislação e normas técnicas vigentes.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com o peso aproximado de 01 kg, podendo variar o peso em 10%.



3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo)

35 110,0000 DZ _____

OVOS DE GALINHA - 1 DESCRIÇÃO: o ovo de galinha em casca, deverá ser de procedente de Granja Avícola com inspeção oficial devendo atender as exigências do Regulamento Técnico específico. Peso unitário mínimo de 50g e máximo de 55g. Peso da dúzia de 660g. Tamanho: uniforme e não deverá apresentar manchas ou sujidades. Apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característicos.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante. Será realizada verificação das condições da embalagem, tendo em vista sua limpeza, mal cheiro por ovos anteriormente quebrados ou qualquer outra causa. Deve ser entregue em temperatura ambiente.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em dúzia (Dz).

36 1.155,0000 EB _____

Leite em pó integral instantâneo (400g) - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por leite em pó, apto para alimentação humana, o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó integral instantâneo deve conter a adição de lecitina de soja e teor de gordura, de no mínimo, 26%, conforme legislação. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em unidade de 400 g.

37 95,0000 KG _____

Margarina sem sal com 80% de lipídeos - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por margarina o produto gorduroso em emulsão estável, com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes destinados à alimentação humana, com cheiro e sabor característicos. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% do teor de lipídeos totais, devendo atender as exigências de legislação específica.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

38 330,0000 KG _____

QUEIJO PRATO FATIADO, À VÁCUO - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por queijo prato, o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulante apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas de acordo com o Regulamento Técnico específico.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser entregue em embalagem à vácuo, oficial do fabricante, contendo de 40 a 50 fatias em um quilo, pesando entre 20 a 25 g cada fatia.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 ou 02 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.



39 30,0000 EB _____

Colorífico - 500g - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por colorífico, o produto constituído pela mistura de fubá o farinha de mandioca com o pó ou extrato oleoso de urucum (*Bixa orellana L.*), adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

40 40,0000 EB _____

Louro - 5g - 1 DESCRIÇÃO: as folhas do Louro (*Laurus nobilis L*) podem ser entregues dessecadas ou frescas. Quando adquiridas frescas, as folhas encontram-se aderidas à ramificação do caule lenhoso.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 05 g.

41 5,0000 EB _____

Orégano - 100g - 1 DESCRIÇÃO: as folhas e talos do Orégano (*Origanum vulgare, L.*) podem ser entregues dessecadas ou frescas. Quando adquiridas frescas, as folhas encontram-se aderidas à ramificação do caule lenhoso.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 100 g

42 325,0000 EB _____

Café em pó solúvel instantâneo - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por café solúvel ou extrato de café desidratado, o produto resultante da desidratação do extrato aquoso de café (*Coffea arabica* e outras espécies do gênero *Coffea*) torrado e moído, por processo tecnológico adequado. Na embalagem deve constar o selo da ABIC (Associação Brasileira das Indústrias de Café) e lista de ingredientes.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de de 200 g

43 30,0000 KG _____

Sal comum refinado e iodado - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por sal comum refinado e iodado, o produto obtido através da evaporação da água do mar, misturado com pequenas quantidades de vários sais do elemento iodo, através de processo tecnológico adequado conforme legislação vigente.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em Kg (quilo).

1.1.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do Registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.



CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de **12 (doze) meses**, a contar da data de sua assinatura.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA ALTERAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/93.

3.2. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

3.3. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no Mercado, o órgão gerenciador deverá:

3.3.1. Convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

3.3.2. Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e

3.3.3. Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

3.4. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

3.4.1. Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; e

3.4.2. Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

3.5. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

3.6. Havendo qualquer alteração, o órgão gerenciador encaminhará cópia atualizada da Ata de Registro de Preços aos órgãos participantes, se houver.

CLÁUSULA QUARTA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

4.1. O fornecedor terá o seu registro cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa, quando:

4.1.1. Não cumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

4.1.2. Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, ou não assinar o contrato, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

4.1.3. Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

4.1.4. Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;

4.1.5. Não mantiver as condições de habilitação durante a vigência da Ata de Registro de Preços.



4.2. O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior.

4.3. Em qualquer das hipóteses acima, o órgão gerenciador comunicará o cancelamento do registro do fornecedor aos órgãos participantes, se houver.

CLÁUSULA QUINTA – DA CONTRATAÇÃO COM OS FORNECEDORES

5.1. A contratação com o fornecedor registrado, de acordo com a necessidade do órgão, será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei Federal nº 8.666/93, e obedecidos aos requisitos pertinentes do § 4º, do artigo 3º, do Decreto nº 3.931, de 2001.

5.1.1. As condições de fornecimento constam do Termo de Referência anexo ao Edital e da Ata de Registro de Preços, e poderão ser detalhadas, em cada contratação específica, no respectivo pedido de contratação.

5.1.2. O órgão deverá assegurar-se de que o preço registrado na Ata permanece vantajoso, mediante realização de pesquisa de mercado prévia à contratação (artigo 3º, § 4º, inciso II, do Decreto nº 3.931, de 2001).

5.2. O órgão convocará a fornecedora com preço registrado em Ata para, a cada contratação, no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, efetuar a retirada da Nota de Empenho ou instrumento equivalente, ou assinar o Contrato, se for o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços.

5.2.1. Esse prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor e aceita pela Administração.

5.3. A Contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

5.3.1. As supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento).

5.4. É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto do contrato, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato.

5.5. A Contratada deverá manter durante toda a execução da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5.6. Durante a vigência da contratação, a fiscalização será exercida por um representante do Contratante, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução contratual, de tudo dando ciência à Administração.

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

6.1. Cada contrato firmado com a fornecedora terá vigência de 06 (seis) meses, podendo ser prorrogado conforme art. 4º-H da Lei nº 13.979/2020.



CLÁUSULA SÉTIMA – DO PREÇO

7.1. Durante a vigência de cada contratação, os preços são fixos e irrevogáveis.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DA CONTRATADA

8.1. A Contratada obriga-se a:

8.1.1. Efetuar a entrega em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente os serviços.

8.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

8.1.3. O dever previsto no subitem anterior implica obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo fixado no Termo de Referência, o produto com avarias ou defeitos;

8.1.4. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;

8.1.5. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

8.1.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

8.1.7. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;

8.1.8. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

8.2. A Contratante obriga-se a:

8.2.1. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

8.2.2. Efetuar o pagamento no prazo previsto.

CLÁUSULA NONA – DO PAGAMENTO

9.1. Os pagamentos serão efetuados em até 15 (quinze) dias após a entrega, com a apresentação de nota fiscal e atesto de execução emitido pelo gestor do contrato

9.2. Não será efetuado qualquer pagamento à Contratada enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

9.3. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até



que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o Contratante.

9.4. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

9.4.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

9.5. O Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO CONTROLE DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

10.1. A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

10.1.1. O representante do Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato.

10.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material/equipamentos inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei Federal nº 8.666/93.

10.3. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

A aplicação de penalidades à licitante vencedora reger-se-á conforme o estabelecido na Seção II do Capítulo IV – Das Sanções Administrativas da Lei Federal nº 8.666/93 e conforme o art. 24 do Decreto Municipal nº 3.197/07.

11.1. Caso a empresa vencedora se recuse a prestar o serviço conforme contratado, sem motivo justificado, ficará caracterizado o descumprimento da obrigação assumida, sendo-lhe aplicada, isolada ou cumulativamente:

- a) advertência, por escrito;
- b) multa sobre o valor do item;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.



11.1.1. Caso a Contratada não possa cumprir os prazos estipulados, deverá apresentar justificativa por escrito, até o vencimento do prazo de entrega do objeto, ficando a critério do Contratante a sua aceitação.

11.1.2. Se a fiscalização identificar irregularidades ou desconformidades passíveis de saneamento, notificará a Contratada para, em prazo determinado, proceder às correções necessárias. Se, findo o prazo estabelecido pela fiscalização, as irregularidades não forem sanadas, será considerado a inadimplência contratual.

11.1.3. A partir dessa data, considerar-se-á recusa, sendo-lhe aplicada as sanções de que trata o subitem 11.1, sem prejuízo da aplicação do contido no subitem 11.2.

11.1.4. A sanção de advertência será aplicada, por escrito, caso a inadimplência ou irregularidade cometida pela Contratada acarrete consequências de pequena monta.

11.1.5. Pela inexecução total da obrigação, o Contratante rescindir o contrato, podendo aplicar multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato.

11.1.6. Em caso de inexecução parcial da obrigação, poderá ser aplicado o percentual de 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato.

11.1.7. No caso de reincidência, ou em situações que causem significativos transtornos, danos ou prejuízos à Administração, será aplicado ao licitante que apresentar documentação falsa ou deixar de entregar documentação exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não manter proposta, não celebrar o contrato ou instrumento equivalente, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, a sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 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.

11.1.8. Caracterizada situação grave, que evidencie dolo ou má-fé, será aplicada ao licitante a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

11.2. As multas devidas e/ou prejuízos causados às instalações do Contratante, pela Contratada serão deduzidos dos valores a serem pagos, recolhidos em conta específica em favor do Contratante, ou cobrados judicialmente.

11.3. Se a Contratada não tiver valores a receber do Contratante, terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a notificação oficial, para recolhimento da multa na forma estabelecida no subitem anterior.

11.4. A aplicação de multas, bem como a rescisão do contrato, não impedem que o Contratante aplique à Contratada as demais sanções previstas no subitem 11.1.

11.5. A aplicação de quaisquer das sanções relacionadas neste instrumento contratual será precedida de processo administrativo, mediante o qual se garantirão a ampla defesa e o contraditório.

11.6. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 10.520/02, do Decreto nº 3.555/00 e do Decreto Municipal nº 3.607/11, a licitante/Adjudicatária que, no decorrer da licitação:



11.6.1. Não assinar a Ata de Registro de Preços, não retirar a nota de empenho, ou não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta ou da Ata de Registro de Preços;

11.6.2. Apresentar documentação falsa;

11.6.3. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

11.6.4. Não manter a sua proposta dentro do prazo de validade;

11.6.5. Comportar-se de modo inidôneo;

11.6.6. Cometer fraude fiscal;

11.6.7. Fizer declaração falsa;

11.6.8. Ensejar o retardamento da execução do certame.

11.6.9. Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital, na Ata de Registro de Preços ou no Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. Integram esta Ata, independentemente de transcrição, o Edital e Anexos do **Pregão Eletrônico** para **REGISTRO DE PREÇOS Nº: 71/2020** e a proposta da empresa.

12.2. Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 5.450, de 2005, do Decreto nº 3.555, de 2000, do Decreto nº 3.931, de 2001, da Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 3.722, de 2001, da Lei Complementar nº 123, de 2006, e da Lei nº 8.666, de 1993, subsidiariamente.

12.3. O foro para dirimir questões relativas à presente Ata será o da Comarca de Erechim, com exclusão de qualquer outro.

Erechim, **XX** de **XXXX** de 2020.

CARLOS JOSÉ EMANUELE
Secretário Municipal de Administração

Representante da Empresa



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
Secretaria Municipal de Administração
Divisão de Compras e Licitações
- Divisão de Licitações -



ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, por meio de seu representante legal (ou procurador) Sr. _____, CPF ____ (nº) ____, DECLARA sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, ser _____ (microempresa ou empresa de pequeno porte), nos termos de legislação vigente, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no parágrafo 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

Local e Data

Nome e Ass. Representante Legal

Nome e Ass. Contador – CRC