



**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 43/2022**

(Processo administrativo nº3042/2022)

Município de Rosário do Sul  
Para uso das diversas secretarias  
Tipo de julgamento: menor preço  
Modo de disputa: aberto e fechado

O **PREFEITO MUNICIPAL DE ROSÁRIO DO SUL**, Sr. **Vilmar de Oliveira**, no uso de suas atribuições, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação, através do Departamento de Licitações e Contratos, mediante o pregoeiro Sr. Ritchard Santos de Lima, designado pela Portaria nº 019/2021, para **REGISTRO DE PREÇOS**, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do decreto Municipal 72, de 18 de outubro de 2018, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro de 2013, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

A sessão virtual do pregão eletrônico será realizada no seguinte endereço: <https://bllcompras.com/>, **no dia 03 de agosto de 2022, às 09 h e 00 min**, podendo as propostas e os documentos serem enviados **até às 08 h e 45 min**, sendo que todas as referências de tempo observam o horário de Brasília.

**1.DO OBJETO:**

1.1. Constitui objeto da presente licitação a escolha da proposta mais vantajosa para o **registro de preços para cestas básicas e gêneros alimentícios**, nas condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do termo de referência (ANEXO I).

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço por item, observadas as exigências contidas neste edital e seus anexos quanto às especificações do objeto.



---

## 2. CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO DO CERTAME

2.1. Para participar do certame, o licitante deve providenciar o seu credenciamento, com atribuição de chave e senha, diretamente junto ao provedor do sistema, onde deverá informar-se a respeito do seu funcionamento, regulamento e instruções para a sua correta utilização.

2.2. As instruções para o credenciamento podem ser acessadas no seguinte sítio eletrônico: <https://bllcompras.com/> ou solicitadas por meio do seguinte endereço de e-mail: [pregoeiro@rosariodosul.rs.gov.br](mailto:pregoeiro@rosariodosul.rs.gov.br).

2.3. É de responsabilidade do licitante, além de credenciar-se previamente no sistema eletrônico utilizado no certame e de cumprir as regras do presente edital:

2.3.1. Responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

2.3.2. Acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;

2.3.3. Comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso;

2.3.4. Utilizar a chave de identificação e a senha de acesso para participar do pregão na forma eletrônica; e

2.3.5. Solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

## 3. ENVIO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. As **propostas e os documentos de habilitação** deverão ser enviados **exclusivamente** por meio do sistema, até a data e horário estabelecidos no preâmbulo deste edital, observando os itens 4 e 5 deste Edital, e poderão ser retirados ou substituídos até a abertura da sessão pública.

3.1.1. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

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

3.2. O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema, sendo que a falsidade da declaração sujeitará o licitante às sanções legais:



**3.2.1** O cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital, como condição de participação;

**3.2.2** O cumprimento dos requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos art. 42 ao 49 da Lei Complementar nº 123/ 2006.

**3.2.2.1.** As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do Art. 43, §º da Lei Complementar nº 123/ 2006.

**3.3.** Eventuais outros documentos complementares à proposta e à habilitação, que venham a ser solicitados pelo pregoeiro, deverão ser encaminhados no prazo máximo de 03 (três) horas.

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

#### **4. PROPOSTA**

**4.1.** O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da data de abertura da sessão do pregão, estabelecida no preâmbulo desse edital.

**4.2.** O licitante deverá enviar sua proposta **mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:**

**4.2.1.** Valor unitário e total do item;

4.2.2. Marca;

4.2.3. Fabricante;

4.2.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

4.2.5. Os licitantes deverão registrar suas propostas no sistema eletrônico, observando as diretrizes do Anexo VI – Modelo de Proposta Comercial e de planilha de quantitativos e custos unitários, com a indicação dos valores unitários e total, englobando os custos de material, bem como a tributação e quaisquer outras despesas incidentes para o cumprimento das obrigações assumidas, que deverão ser detalhados em planilha de quantitativos e custos unitários.

**4.3. Qualquer elemento que possa identificar o licitante importará na desclassificação da proposta**, razão pela qual os licitantes não poderão encaminhar documentos com timbre ou logomarca da empresa, assinatura ou carimbo de sócios ou outra informação que possa levar a sua identificação, até que se encerre a etapa de lances.

**4.4.** Todas as especificações dos objetos contidos na proposta vinculam a contratada.



4.5. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

## 5. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Para fins de habilitação neste pregão, a licitante deverá enviar os seguintes documentos, observando o procedimento disposto no item 3 deste Edital:

5.1.1.a. **Declaração** que atende ao disposto no artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, conforme o modelo do Decreto Federal nº 4.358/2002, nos termos do **ANEXO V**;

5.1.1.b. **Declaração** de que não foi declarada inidônea ou impedida de licitar, nos termos do **ANEXO IV**;

5.1.1.c. **Declaração** de que aceita integralmente as condições de habilitação estipuladas neste Edital, nos termos do **ANEXO II**;

5.1.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));

b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).

c) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos – CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

5.1.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

5.1.3.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

5.1.3.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

5.1.3.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.



**5.1.4.** Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

**5.1.5.** No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

**5.1.6.** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

**5.1.7.** Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

**5.1.8.** Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

**5.1.8.1.** Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

**5.1.9.** Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 03 (três) horas, sob pena de inabilitação. Nos termos do art. 4º-G da Lei nº 13.979/20 se diminui à metade tal prazo.

#### **5.1.10. HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

- a)** Cédula de identidade e CPF do representante legal da empresa, ou de seus sócios;
- b)** Registro comercial, no caso de empresa individual;
- c)** No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores.
- d)** No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- e)** No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;



- f) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);
- g) 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.
- h) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);
- i) Em se tratando de ME/EPP, empresas beneficiárias da Lei Complementar, **declaração** de que é enquadrada como ME ou EPP, conforme Anexo III deste edital.

**5.1.10.1.** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou consolidação.

#### **5.1.2. REGULARIDADE FISCAL:**

- a) prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes do Estado ou do Município, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividades;
- b) prova de regularidade quanto aos tributos e encargos sociais<sup>1</sup> administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e quanto à Dívida Ativa da União administrada pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional – PGFN (Certidão Conjunta Negativa);
- c) prova de regularidade com a Fazenda Estadual, relativa ao domicílio ou sede do licitante;
- d) prova de regularidade com a Fazenda Municipal, relativa ao domicílio ou sede do licitante;
- e) prova de regularidade (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

#### **5.1.3. REGULARIDADE TRABALHISTA:**

- a) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

#### **5.1.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

- a) atestado de capacidade técnica, expedido por órgãos públicos, ou empresas públicas ou privadas, comprovando a execução, pela licitante, de atividades pertinentes e compatíveis com o objeto desta licitação.





**b) O atestado deverá ser apresentado em papel timbrado do emitente, com identificação do signatário, nome, endereço, telefone e, se for o caso, correio eletrônico, com o fim de possibilitar possíveis diligências.**

Observação: considera-se compatível o objeto cuja complexidade tecnológica seja similar ao objeto licitado, e sua execução guarde proporcionalidade entre a área executada e o período utilizado para tanto.

#### **5.1.5. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

**a) certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;**

**5.2.** Para as empresas cadastradas no Município, a documentação poderá ser substituída pelo seu Certificado de Registro de Fornecedor, desde que seu objetivo social comporte o objeto licitado e o registro cadastral esteja no prazo de validade.

**5.3.** A substituição somente terá eficácia em relação aos documentos que tenham sido efetivamente apresentados para o cadastro e desde que estejam atualizados na data da sessão, constante no preâmbulo.

**5.4.** Caso algum dos documentos obrigatórios, exigidos para cadastro, esteja com o prazo de validade expirado, o licitante deverá regularizá-lo no órgão emitente do cadastro ou anexá-lo, como complemento ao certificado apresentado, sob pena de inabilitação.

**5.5.** O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício, quando solicitado.

**5.6.** A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

**5.7.** A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

**5.8.** Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.



**5.9.** A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

**5.10.** Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

**5.11.** Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

**5.12.** 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;

**5.13.** 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.

**5.14.** 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;

**5.15.** 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.

## **6. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

**6.1.** No dia e hora indicados no preâmbulo, o pregoeiro abrirá a sessão pública, mediante a utilização de sua chave e senha.

**6.2.** O licitante poderá participar da sessão pública na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha, e deverá acompanhar o andamento do certame e as operações realizadas no sistema eletrônico durante toda a sessão pública do pregão, ficando responsável pela perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão, conforme itens 2.3.2 e 3.1.2 deste Edital.





**6.3.** A comunicação entre o pregoeiro e os licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens em campo próprio do sistema eletrônico.

**6.4.** Iniciada a sessão, as propostas de preços contendo a descrição do objeto e do valor estarão disponíveis na *internet*.

## **7. CLASSIFICAÇÃO INICIAL DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

**7.1.** O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará fundamentadamente aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no Edital e seus Anexos.

**7.2.** Serão desclassificadas as propostas que:

- a)** não atenderem às exigências contidas no objeto desta licitação;
- b)** forem omissas em pontos essenciais;
- c)** a proposta que identifique o licitante;
- d)** contiverem opções de preços ou marcas alternativas ou que apresentarem preços manifestamente inexequíveis.

**7.2.1.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

**7.2.2.** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

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

**7.4.** As propostas classificadas serão ordenadas pelo sistema e o pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

**7.5.** Somente poderão participar da fase competitiva os autores das propostas classificadas.

**7.5.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos e serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do seu autor, observando o horário fixado para duração da etapa competitiva, e as seguintes regras:

**7.5.1** O licitante será imediatamente informado do recebimento do lance e do valor consignado no registro.

**7.5.2.** O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema.

**7.5.3.** Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.



## **8. MODO DE DISPUTA**

**8.1.** Será adotado o **modo de disputa aberto e fechado**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado, observando as regras constantes no item 7.

**8.2.** A etapa competitiva, de envio de lances na sessão pública, durará quinze minutos, improrrogáveis.

**8.3.** Encerrado o prazo do item 8.2, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.

**8.4.** Encerrada a recepção dos lances, com o decurso do prazo do item 8.3, o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.

**8.5.** Na ausência de, no mínimo, três ofertas nas condições de que trata o item 8,4, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo.

**8.6.** Encerrados os prazos estabelecidos nos itens 8.4 e 8.5, o sistema ordenará os lances em ordem crescente de vantajosidade.

**8.7.** Na ausência de lance final e fechado classificado nos termos dos itens 8.4 e 8.5, haverá o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado, após esta etapa, o disposto no item 8.6.

**8.8** Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o pregoeiro poderá, auxiliado pela equipe de apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada, nos termos do disposto no item 8.7.

**8.9.** Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

**8.10.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico <http://www.rosariodosul.rs.gov.br/> .



## **9. CRITÉRIOS DE DESEMPATE**

**9.1.** Encerrada etapa de envio de lances, será apurada a ocorrência de empate, nos termos dos art. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, sendo assegurada, como critério do desempate, preferência de contratação para as beneficiárias que tiverem apresentado a declaração, de que trata o item 3.2.2 deste Edital;

**9.1.2.** Entende-se como empate, para fins da Lei Complementar nº 123/2006, aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas beneficiárias sejam iguais ou superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta de menor valor.

**9.1.3.** Ocorrendo o empate, na forma do subitem anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

**a)** A beneficiária detentora da proposta de menor valor será convocada via sistema para apresentar, no prazo de 5 (cinco) minutos, nova proposta, inferior àquela considerada, até então, de menor preço, situação em que será declarada vencedora do certame.

**b)** Se a beneficiária, convocada na forma da alínea anterior, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do item 9.1.2 deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto na alínea a deste item.

**9.1.4.** O disposto no item 9.1 não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentado por beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006.

**9.2.** Se não houver licitante que atenda ao item 9.1 e seus subitens, serão observados os critérios do art. 3º, §2º, da Lei nº 8.666/1993.

**9.3.** Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas, de acordo com o art. 45, § 2º, da Lei nº 8.666/1993.

## **10. NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO**

**10.1.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, inclusive com a realização do desempate, se for o caso, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta.

**10.2.** A resposta à contraproposta e o envio de documentos complementares, necessários ao julgamento da aceitabilidade da proposta, inclusive nova planilha de custos adequada ao último lance ofertado, ou ao valor negociado, conforme o caso, e demais que sejam solicitados pelo pregoeiro, deverão ser encaminhados no prazo fixado no item 3.3 deste Edital.

**10.3.** Encerrada a etapa de negociação, será examinada a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação valor de referência da



Administração, observado o disposto no parágrafo único do Art. 7º, no §9º do art. 26 do Decreto nº 10.024/2019.

**10.4.** Não serão consideradas, para julgamento das propostas, vantagens não previstas no edital.

## **11. VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO**

**11.1.** Os documentos de habilitação, de que tratam os **itens 5.1 a 5.15**, enviados nos termos do item 3.1, serão examinados pelo pregoeiro, que verificará a autenticidade das certidões junto aos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores.

**11.2.** A beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006, que tenha apresentado a declaração exigida no item 3.2.2 deste Edital e que possua alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal e/ou trabalhista, terá sua habilitação condicionada ao envio de nova documentação, que comprove a sua regularidade, em 5 (cinco) dias úteis, prazo que poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado, de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

**11.3.** Na hipótese de a proposta vencedora não for aceitável ou o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

**11.4.** Constatado o atendimento às exigências estabelecidas no edital, o licitante será declarado vencedor, oportunizando-se a manifestação da intenção de recurso.

## **12. RECURSO**

**12.1.** Declarado o vencedor, ou proclamado o resultado sem que haja um vencedor, os licitantes poderão manifestar justificadamente a intenção de interposição de recurso, em campo próprio do sistema, sob pena de decadência do direito de recurso, no prazo de 15 minutos.

**12.2.** Havendo a manifestação do interesse em recorrer, será concedido o prazo de 3 (três) dias consecutivos para a interposição das razões do recurso, também via sistema, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

**12.3.** Interposto o recurso, o pregoeiro poderá motivadamente reconsiderar ou manter a sua decisão, sendo que neste caso deverá remeter o recurso para o julgamento da autoridade competente.

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



---

### 13. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

**13.1.** A sessão pública poderá ser reaberta:

**13.1.1.** Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

**13.1.2.** Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

**13.2.** Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

**13.2.1.** A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

**13.2.2.** A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no sistema utilizado para realização do certame (BLL), sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

### 14. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

**14.1.** Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

**14.2.** Na ausência de recurso, caberá ao pregoeiro adjudicar o objeto e encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior e propor a homologação.

### 15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

a) A Ata de registro de preços será enviada à licitante para o e-mail cadastrado no sistema BLL COMPRAS logo após a adjudicação e homologação do certame.

b) A adjudicatária deverá, **no prazo de 3 (três) dias úteis contados da data do aviso para assinar** a ata de registro de preços preferencialmente via assinatura digital, ou na impossibilidade desta, assinatura manuscrita, compreendendo a rubrica de todas as páginas, com exceção da última, que deverá ser assinada e ter sua autenticidade registrada em cartório. Em ambos os casos a ata de registro de preços deverá ser remetida devidamente assinada para o endereço de e-mail: [contratos1.licita@rosariodosul.rs.gov.br](mailto:contratos1.licita@rosariodosul.rs.gov.br) (Marisa) ou [contratos2.licita@rosariodosul.rs.gov.br](mailto:contratos2.licita@rosariodosul.rs.gov.br) (Caroline). Já no caso de assinatura manuscrita, esta deve ser enviada no prazo de 3 (dias) úteis



via e-mail, e enviada em meio físico para o endereço da Prefeitura Municipal de Rosário do Sul-RS, disposto no preâmbulo deste Edital, destinado ao Pregoeiro Municipal.

c) Quando, por motivo justo e fundamentado, não for possível a assinatura da Ata de Registro de Preços no prazo do item 15.2.b deste Edital, a Adjudicatária deverá encaminhar ao Pregoeiro justificativa para o descumprimento do prazo, a qual ficará condicionada à sua aceitação.

d) O prazo disposto no item 8.2.4.b. poderá ser prorrogado **a critério da administração, mediante fundamentada justificativa**, sendo a sua aceitação uma discricionariedade da Administração;

e) Quando a contratada, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular ou se recusar a assinar o contrato, será convocada a licitante subsequente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, com vistas à celebração da contratação, em conformidade com o artigo 4º inciso XXIII da Lei nº 10.520/2002.

**15.3.** Para a assinatura do contrato ou ata, no mesmo prazo do item 15.1, deverão ser comprovadas as condições de habilitação consignadas no edital, mediante a apresentação dos documentos originais ou cópias autenticadas.

**15.3.** As certidões referidas nos itens 5.1.3 e 5.1.4, que tenham sido expedidas em meio eletrônico, serão tidas como originais após terem a autenticidade de seus dados e certificação digital conferidos pela Administração, dispensando nova apresentação, exceto se vencido o prazo de validade.

**15.4.** O prazo de que trata o item 15.1 poderá ser prorrogado uma vez e pelo mesmo período, desde que seja requerido de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

**15.5.** Na hipótese de o vencedor da licitação se recusar a assinar o contrato, ou perder o prazo de 3 (três) dias úteis para sua assinatura, sem ocorrer solicitação para prorrogação de prazo por igual período, outro licitante será convocado, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato/ata, sem prejuízo da aplicação das sanções.

**15.6.** A não apresentação dos originais ou cópias autenticadas dos documentos de habilitação, no prazo do item 15.1, será equiparada a uma recusa injustificada à contratação.

**15.7.** Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(s), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

## **16. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS**





**16.1.** Poderá ser exigida garantia contratual dos bens fornecidos na presente contratação, complementar à legal, conforme prazos mínimos e demais regras constantes do Termo de Referência, quando aplicável.

## **17. PRAZOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**17.1.** O pagamento será efetuado em 30 (trinta) dias, a contar do recebimento.

**17.2** Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo IPCA-E do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a Administração compensará a contratada com juros de 0,5% ao mês, *pro rata*.

**17.3** Serão processadas as retenções tributárias e previdenciárias nos termos da legislação que regula a matéria, se houver.

**17.4** A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo e o número do pregão, a fim de acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

## **18. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**18.1** Pelo inadimplemento das obrigações, seja na condição de participante do pregão eletrônico ou de contratante, as licitantes, conforme a infração, estarão sujeitas às seguintes penalidades:

**a)** deixar de atender aos requisitos de habilitação: multa de 10% sobre o valor estimado da contratação;

**b)** deixar de apresentar os originais ou cópias autenticadas da documentação de habilitação para fins de assinatura do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 5 anos e multa de 10% sobre o valor estimado da contratação;

**c)** deixar de manter a proposta (recusa injustificada para contratar): suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 5 anos e multa de 10% sobre o valor estimado da contratação;

**d)** executar o contrato/ata com atraso injustificado, até o limite de 02 (dois) dias corridos, após os quais será considerado como inexecução contratual: multa diária de 0,5% sobre o valor atualizado do contrato;

**e)** inexecução parcial do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 3 anos e multa de 5% sobre o valor atualizado do contrato;

**f)** inexecução total do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 5 anos e multa de 10% sobre o valor atualizado do contrato;

**18.2** As penalidades serão registradas no cadastro da contratada.



**18.3** Nenhum pagamento será efetuado pela Administração enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta ao fornecedor em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

## **18. OBRIGAÇÕES DO LICITANTE E LICITADA**

**18.1.** Entregar o Objeto licitado conforme especificação deste Edital (Anexo-I), e em consonância com a proposta de preço.

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

**18.3** Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo Licitante.

**18.4.** Das Obrigações da Licitante.

**18.4.1** Constituem obrigações da Licitante:

**18.4.2** cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Contrato;

**18.4.3** efetuar, com pontualidade, o pagamento à CONTRATADA, após o cumprimento das formalidades legais;

**19.** A CONTRATANTE designará um representante da Secretaria requerente para fazer a fiscalização e o acompanhamento da execução deste contrato, devendo este fazer anotações e registros de todas as ocorrências, determinando o que for necessário à regularização dos defeitos observados.

## **20. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES**

**20.1.** Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório e os pedidos de impugnações poderão ser enviados ao pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente através da plataforma BLL Compras, em campo próprio.

### **20.3 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:**

**20.4.** Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

**20.5.** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

**20.6.** Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.



**20.7.** A Administração poderá revogar a licitação por razões de interesse público, devendo anulá-la por ilegalidade, em despacho fundamentado, sem a obrigação de indenizar (art. 49 da Lei Federal nº 8.666/1993).

**20.8.** No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

**20.9.** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

**20.10.** Fica eleito o Foro da Comarca de Rosário do Sul/RS para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e do contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

**20.11.** As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

**20.12.** Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

**20.13.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

**20.14.** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

**20.15.** Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

**20.16.** O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <http://www.rosariodosul.rs.gov.br/> e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rua Amaro Souto, nº 2203, nos dias úteis, no horário das 08 (oito) horas às 13 (treze) horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

**20.17.** Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

20.18.1. ANEXO I - Termo de Referência

20.18.2 . Anexo II- Modelo de declaração que atende as condições de Habilitação

20.18.3. Anexo III- Modelo de Declaração – ME/EPP



---

20.18.4. ANEXO IV– Modelo de Declaração de Idoneidade

20.18.5. ANEXO V– Declaração de que cumpre as determinações do Inciso XXIII, do art. 7º da Constituição Federal

20.18.6. Anexo VI- Minuta da Ata de Registro de Preços

Rosário do Sul, 19 de julho de 2022.

---

**Vilmar de Oliveira**  
**Prefeito Municipal**



**Anexo I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**1–OBJETO**

Constitui objeto deste termo de referência o registro de preços gêneros alimentícios e cestas básicas para suprir as necessidades das secretarias deste município.

**2-JUSTIFICATIVA**

Justifica-se a abertura de processo licitatório devido à necessidade de fornecimento de alimentação para servidores, Casa de Passagem, merenda escolar e também a distribuição de cestas básicas para famílias de baixa renda deste município.

**3 - DESCRIÇÃO DO OBJETO E VALOR**

Nº	Itens	Quantidade	Unidade	Valor Máximo (R\$)
1	Cesta básica	3500	Und	125,63

**Itens que compõem a cesta básica**

Descrição	Quantidade
Arroz tipo 01 - 1kg	05
Açúcar cristal - 1kg	02
Feijão tipo 01 - 1kg	02
Farinha de trigo tipo 01 - 1kg	01
Farinha de Milho tipo 01- 1kg	01
Leite integral em pó 400g	01
Sal- 1kg	01
Sardinha lata - unidade	01
Óleo de soja 900 ml - unidade	01
Massa espaguete com ovos - 1kg	01
Bolacha sortida 400g - pacote	01
Bolacha água e sal 400g - pacote	01



Nº	Item	Quantidade	Apresentação	Valor Max. (R\$)
2	Açúcar cristal, de primeira qualidade, com aspecto cor, cheiro próprio, acondicionado em plástico atóxico, íntegros, hermeticamente fechados, embalagens de 1 kg a 2 kg. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade.	2000	kg	4,54
3	Açúcar mascavo, obtido através do melaço da cana de açúcar, com coloração própria e uniforme, em embalagem plástica transparente, lacrada e atóxica, de acordo com as exigências da vigilância sanitária, embalagens de 500g a 1 kg.	250	kg	15,80
4	Adoçante Dietético Líquido a base de Estévia, embalagem de 80 ml, validade e data de fabricação impressa na embalagem.	60	Und	11,97
5	Água sanitária - para higienização de frutas e legumes (elimina bactérias e desinfeta). Embalagem de 1 litro. Composição: hipoclorito de sódio. Sem adição de corantes, fragrância ou qualquer outra substância Teor de cloro ativo – concentração mínima 2%p/p e máxima de 2,5%p/p.	500	Litro	5,43
6	Alimento achocolatado em pó, instantâneo à base de cacau, rico em vitaminas e minerais, em embalagem plástica de 400g, contendo rótulo com procedência e prazo de validade.	9000	Pacote	4,02
7	Alimento achocolatado em pó, instantâneo à base de cacau, rico em vitaminas e minerais, em embalagem plástica de 1 kg, contendo rótulo com procedência e prazo de validade.	3000	Pacote	11,53
8	Ameixa preta, sem caroço - frutos de tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem original de fábrica, 500g de peso líquido. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	500	Kg	32,63





9	Amendoim, cru, tipo 1, descascado, embalagem de 500g: Classe médio, subgrupo selecionado. Isento de sujidades e materiais estranhos. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega.	250	Pct 500g	7,16
10	Amido de milho, em pacotes de 1kg com data de fabricação e validade impressa na embalagem.	3000	Kg	9,17
11	Arroz agulhinha, tipo 01, em embalagem plástica transparente, lacrada e atóxica, de 1kg, que contenham data de fabricação e validade - produto com no máximo 20 dias de fabricação e no mínimo 10 meses de validade, peso na embalagem e reembalados em fardos de 30kg.	11000	kg	4,70
12	Arroz agulhinha, tipo 01, em embalagem plástica transparente, lacrada e atóxica, de 5 kg, que contenham data de fabricação e validade - produto com no máximo 20 dias de fabricação e no mínimo 10 meses de validade, peso na embalagem e reembalados em fardos de 30 kg.	7000	kg	24,27
13	Arroz integral tipo 1 embalagens integras, resistentes e sem rasgos embalagens de 1kg que contenham data de fabricação e validade - produto com no máximo 20 dias de fabricação e no mínimo 10 meses de validade - produtos sem sujidades, mofos e bolores.	6500	kg	5,76
14	Aveia em flocos finos, embalagem de no mínimo 170g, data de fabricação e validade impressa na embalagem.	400	Pacote	4,78
15	Bebida Láctea diversos sabores; em embalagem plástica de 900 ml a 1 litro; simples, elaborado a partir de leite, açúcar; fermentos lácteos, polpa de frutas; estabilizante, acidulante, conservante; conservado entre 1°C até 10°C; validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega; acondicionado em embalagem apropriada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.	8000	Und	3,64
16	Bicarbonato de sódio 100%. Embalagem de 80g.	200	Pacote	1,90
17	Biscoito de polvilho assado - biscoito salgado de polvilho, tradicional. Ingredientes: Polvilho azedo, óleo, ovos, leite e sal refinado (cloreto de sódio), com identificação do produto, registro e informação nutricional no rótulo. Embalagem em polipropileno atóxico, resistente, lacrado,	6000	Pacote	4,65

	contendo no mínimo 80g. Prazo mínimo de validade de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.			
18	Biscoito doce tipo Maisena, isento de gordura trans, pacote de 300 a 400g. Validade, peso e data de fabricação impressos na embalagem, validade de no mínimo 06 meses.	5000	Pacote	4,82
19	Biscoito doce tipo Maria, isento de gordura trans, pacote de 300 a 400g. Validade, peso e data de fabricação impressos na embalagem, validade de no mínimo 06 meses.	4000	Pacote	6,12
20	Biscoito integral salgado, isenta de gordura trans, embalagem de 300g a 400g, com data de validade impressa no rótulo, validade de no mínimo 06 meses.	2000	Pacote	7,41
21	Biscoito salgado, isenta de gordura trans, embalagem de 300g a 400g, com data de validade impressa no rótulo, validade de no mínimo 06 meses.	4500	Pacote	7,32
22	Biscoito doce artesanal, caseiro, tipo broas, sortidos, com ingredientes naturais, sem conservantes, sem aromatizante artificial e livre de gorduras trans. Embaladas em pacotes de polietileno, atóxico.	3000	Pacote	15,07
23	Biscoito doce artesanal, <b>sem lactose</b> , tipo caseiro, sortidos, com ingredientes naturais, sem conservantes, sem aromatizante artificial e livre de gorduras trans. Embaladas em pacotes de polietileno, atóxico.	800	Pacote	19,31
24	Biscoito salgado artesanal tipo caseiro, água e sal, com ingredientes naturais, sem conservantes, sem aromatizante artificial e livre de gorduras trans. Embaladas em pacotes de polietileno, atóxico.	3000	Pacote	4,56
25	Biscoito salgado artesanal, <b>sem lactose</b> , tipo caseiro, água e sal, com ingredientes naturais, sem conservantes, sem aromatizante artificial e livre de gorduras trans. Embaladas em pacotes de polietileno, atóxico.	800	Pacote	7,06
26	Biscoito salgado integral, artesanal, tipo caseiro, água e sal, com ingredientes naturais, sem conservantes, sem aromatizante artificial e livre de gorduras trans. Embaladas em pacotes de polietileno, atóxico.	1100	Pacote	7,90
27	Cacau em pó, solúvel, 100% cacau. Embalagem com informações nutricionais, lista de ingredientes, marca do produto, data de validade e lote. Embalagem com no mínimo 150 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	800	Pacote	15,37
28	Cacau em pó, solúvel, 100% cacau. Embalagem com	500	Pacote	27,46



	informações nutricionais, lista de ingredientes, marca do produto, data de validade e lote. Embalagem com 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.			
29	Café tradicional 500 gramas, torrado moído, primeira qualidade, pó homogêneo fino, aroma e sabor intenso, certificado e qualidade e categoria tradicional, embalagem a vácuo com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade.	1000	Pacote	18,59
30	Café extraforte 500 gramas, torrado moído, primeira qualidade, pó homogêneo fino, aroma e sabor intenso, certificado e qualidade e categoria tradicional, embalagem a vácuo com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade.	600	Pacote	18,59
31	Canela em pó, sem adição de açúcar, fornecido em embalagem selada, com no mínimo 30g, contendo data de fabricação e validade.	200	Pacote	3,33
32	Canjica de milho amarela, de primeira qualidade. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionada em embalagem de 500 gramas.	800	Pacote 500g	4,98
33	Cereal para alimentação infantil pro biótico a base de arroz e aveia, embalagem com o mínimo de 230g com fabricação e validade impressa na embalagem.	800	Pacote	8,41
34	Cereal para alimentação infantil pro biótico, com arroz e frutas, embalagem com o mínimo de 180g com fabricação e validade impressa na embalagem.	800	Pacote	7,41
35	Cereal para alimentação infantil pro biótico, zero adição de açúcares, com arroz e frutas, embalagem com o mínimo de 150g com fabricação e validade impressa na embalagem.	700	Pacote	10,2
36	Chá de ervas: erva doce, camomila, hortelã ou endro, embalagem com 10 sachês, contendo data de fabricação e validade.	1500	Caixa	3,7
37	Chá de frutas: maçã, pêssego, abacaxi, morango ou frutas vermelhas, embalagem com 10 sachês, contendo data de fabricação e validade.	1800	Caixa	4,48
38	Chocolate em pó, 50% cacau, solúvel. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de no mínimo 200g.	80	Pacote	9,93
39	Chocolate em pó, 50% cacau, solúvel. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de	80	Pacote	15,74



	acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 500g.			
40	Côco ralado desidratado não acrescido de açúcar. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de no mínimo 100 gramas.	400	Pacote	6,92
41	Colorau - Colorífico a base de urucum, pacote de 500g a 1 kg, onde deverá conter validade, peso e data de fabricação.	300	Pacote	7,12
42	Cravo da Índia, embalagem com no mínimo 40g, íntegras e que contenham data de fabricação e validade, produto com no máximo 20 dias de fabricação.	400	Pacote	6,40
43	Doce de Frutas, sabor variados, embalagem de 1kg a 2kg, com data de fabricação e validade impressas na embalagem.	600	kg	13,36
44	Doce de Frutas, embalagem de 400g, com data de fabricação e validade impressa na embalagem.	3000	Pote	6,12
45	Doce de leite tradicional potes de 1 kg – com fabricação e validade impressa na embalagem.	600	kg	23,35
46	Doce de leite tradicional potes de 400g – com fabricação e validade impressa na embalagem	4000	Pote	7,10
47	Erva doce - erva doce em grãos, pacote com 40g. Hermeticamente vedado e resistente com data de fabricação e validade.	400	Pacote	8,63
48	Ervilha Seca partida, grãos íntegros sem sujidades e mofos – pacotes com 500g, transparentes e resistentes, que contenham data de fabricação e validade, produto com no máximo 20 dias de fabricação.	700	Pacote	10,50
49	Extrato de tomate, embalagem com 340g, onde deverá conter validade, peso e data de fabricação.	3500	Und	3,36
50	Extrato de tomate, embalagem com 850g, onde deverá conter validade, peso e data de fabricação.	400	Und	10,06
51	Farinha de aveia, embalagens com mínimo de 200g, prazo de validade e data de fabricação impressa na embalagem.	350	Pacote	5,47
52	Farinha de mandioca (seca, fina, tipo 01, embalagem de 500g, contendo data de fabricação na entrega não superior a 30 Dias) e data de validade.	600	Pacote 500g	4,93
53	Farinha de milho, fina, em pacotes de 01 kg, prazo de validade e data de fabricação impressa na embalagem.	1500	kg	6,37

54	Farinha de milho, média, em pacotes de 1 kg, prazo de validade e data de fabricação impressa na embalagem.	1500	kg	4,05
55	Farinha de trigo especial, em pacotes de 1 kg, prazo de validade e data de fabricação impressa na embalagem.	3000	kg	4,05
56	Farinha de trigo integral especial, em pacotes de 1 kg, prazo de validade e data de fabricação impressa na embalagem.	1500	kg	6,58
57	Feijão preto tipo 01, embalagem de 1 kg, embalados em fardos de até 30 kg com data de fabricação e validade mínima de 6 meses.	7000	kg	9,32
58	Fermento biológico seco instantâneo, embalagem com aproximadamente 10g, com data de fabricação e validade impressa na embalagem.	1400	Pacote	1,20
59	Fermento químico em pó, embalagem com aproximadamente 11g, com data de fabricação e validade impressa na embalagem.	2000	Pacote	1,41
60	Fermento em pó embalagem 100 gramas, composto de amido de milho ou fécula de mandioca, piro fosfato de ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato monocálcio. Acondicionado em lata hermeticamente fechada, pesando aproximadamente 100g rotulado conforme legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 09 meses, a contar a partir da data de entrega.	250	Pacote	3,40
61	Filtro de papel original nº 102 com 30 unidades – com microfuros assim facilitando e deixando o café mais fresquinho. Deve conter data de fabricação e validade.	300	Caixa	4,42
62	Flocos de cereais (trigo, aveia e cevada) com vitaminas e sais minerais. Embalagem de no mínimo 210g.	500	Pacote	4,44
63	logurte natural integral, sem sabor, sem corante, contendo apenas leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Embalagem mínima de 160 g, com validade mínima de 30 dias, a partir da data de recebimento.	1400	Und	3,27
64	logurte líquido pronto pra beber, sabores variados, refrigerado entre 1°C até 10°C, acondicionado em embalagens de 1 litro, tendo como ingredientes: Leite pasteurizado integral, açúcar, fermento lácteo, aroma idêntico ao natural e/ou preparado de fruta e corante natural, com validade mínima de 30 dias, a partir da data de recebimento.	6000	Litro	5,90





65	Leite em pó integral. Ingredientes: leite fluído integral, e não deve conter na formulação sabores ou açúcares. Embalagem primária aluminizada de até 01kg. Deve constar na embalagem o número do lote, data de fabricação e validade, registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA.	7000	Pacote	28,26
66	Leite em pó integral instantâneo. Ingredientes: leite integral e/ou concentrado integral, emulsificante lecitina de soja. Não deve conter na formulação sabores ou açúcares. Embalagem primária aluminizada de até 01kg. Deve constar na embalagem o número do lote, data de fabricação e validade, registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA.	3500	Pacote	14,22
67	Leite integral, esterilizado, longa vida, em embalagens tetrapak de 1000 ml, e reembalados em caixas de papelão com 12 unidades. Deve constar na embalagem o número do lote, data de fabricação e data de validade mínima de 03 meses, registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA.	32000	Litro	4,55
68	Leite integral, <b>zero lactose</b> , longa vida, homogêneo, esterilizados pelo processo U.H.T (ultra high temperature). Armazenado em embalagem tetra pack de 01 litro. Deve constar na embalagem o número do lote, data de fabricação e data de validade mínima de 03 meses. A embalagem deve conter o registro no Ministério da Agricultura.	2500	Litro	6,15
69	Leite de soja original, com 0% de lactose e colesterol e sem conservantes, sem glúten, em embalagem longa vida.	150	Und	7,00
70	Lentilha desidratada, embalagem de 500g, com validade e data de fabricação impressa na embalagem.	1500	Pacote	10,57
71	Macarrão tipo parafuso, embalagem de 500g, onde deverá conter validade, peso e data de fabricação.	6500	Pacote	3,93
72	Macarrão tipo espaguete, embalagem de 500g, com data de fabricação e validade impressa na embalagem.	6500	Pacote	3,72
73	Milho para pipoca embalagem de 500g Validade, peso e data de fabricação.	300	Pacote	3,66
74	Manteiga pura com sal, embalagem com 500g contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deve ter registro no ministério da saúde e/ou agricultura, em embalagem e temperatura correta (10c <sup>0</sup> de acordo com	700	Und	18,71





	fabricante) e adequada respeitando as características do produto.			
75	Óleo de soja refinado sem colesterol, embalagem pet de 900 ml, com validade impressa na embalagem.	4200	Und	11,87
76	Orégano em embalagem mínima de 50g, validade, peso e data de fabricação.	500	Pacote	3,74
77	Pão de forma fatiado - o produto deverá ser fatiado. Deverá conter no mínimo farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, sal, fermento. Pode conter outras substancias alimentícias que os caracterizem, exceto corantes artificiais. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxica, devidamente lacrada de 400g, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. No momento da entrega, o produto deverá contar com pelo menos 10 (dez) dias de validade e no máximo 15 (quinze) dias de fabricação. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente.	8000	Pacote	6,00
78	Pão de forma fatiado integral - o produto deverá ser fatiado. Deverá conter no mínimo farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, sal, fermento. Pode conter outras substancias alimentícias que os caracterizem, exceto corantes artificiais. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxica devidamente lacrada de 400g, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. No momento da entrega, o produto deverá contar com pelo menos 10 (dez) dias de validade e no máximo 15 (quinze) dias de fabricação. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente.	3000	Pacote	13,00
79	Pão de forma fatiado sem glúten e sem lactose – elaborado especialmente para celíacos e intolerantes à lactose, com baixo teor de gorduras saturadas em sua composição. Produzido em maquinário específico garantindo que seja 100% livre de contaminação pelo	500	Pacote	8,50



	glúten. Embalagem de no mínimo 300 g, de polietileno atóxico lacrada com data de fabricação e validade, peso e identificação de fornecedor. Validade mínima de 05 dias a contar da data da entrega.			
80	Pão de sanduíche fatiado, produzido com farinha de trigo especial, embalados em sacos de polietileno, lacrados, entrega conforme cronograma.	5000	Pacote	7,64
81	Pão de sanduíche fatiado, produzido com farinha de trigo integral, embalados em sacos de polietileno, lacrados, entrega conforme cronograma.	1500	Pacote	5,92
82	Pão francês, produzido com farinha de trigo especial, embalado em sacos de polietileno, lacrados, contendo quantidades definidas pela secretaria, entrega conforme cronograma. Com peso líquido de 50g a unidade, sendo tolerada uma variação de até 5% para menos no peso líquido.	7000	Pacote	14,49
83	Pão tipo hambúrguer, de farinha de trigo, fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Embalado em sacos de polietileno, lacrados, contendo quantidades definidas pela secretaria, entrega conforme cronograma. Com peso líquido de 50g a unidade, sendo tolerada uma variação de até 5% para menos no peso líquido.	4500	Pacote	13,99
84	Pão tipo hot-dog, de farinha de trigo, fermento biológico, sal, açúcar, água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Embalado em sacos de polietileno, lacrados, contendo quantidades definidas pela secretaria, entrega conforme cronograma. Com peso líquido de 50g a unidade, sendo tolerada uma variação de até 5% para menos no peso líquido.	3500	Pacote	15,38
85	Pão tipo bolachão/ <i>gajeta</i> folhada, produzido com farinha de trigo especial e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Embalado em sacos de polietileno, lacrados, contendo quantidades definidas pela secretaria, entrega conforme cronograma. Com peso líquido de 50g a unidade, sendo tolerada uma variação de até 5% para menos no peso líquido.	7000	Pacote	7,26
86	Polenta pré-cozida, instantânea: Flocos de milho pré-cozido para polenta - Polenta instantânea, pacotes de	2500	Pacote	3,94



	500g cada. Prazo de validade: mínimo 6 meses.			
87	Polvilho Azedo, produto obtidas da fermentação de fécula de mandioca, fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem plástica, transparente, atóxica. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro de acordo com a legislação vigente.	450	Pacote	9,12
88	Polvilho doce, fécula de mandioca não fermentada, de fina granulagem, cor branca, com ausência de umidade. Embalagem íntegra, vedada, com ausência de insetos, sujidades, mofos e bolores. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura.	450	Pacote	8,21
89	Queijo tipo mussarela fatiado, fresco e apropriado para consumo, isenta de sujidades, mofos. Odor agradável. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento.	1800	kg	39,32
90	Requeijão cremoso em potes de 500g, produto pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas, nº de registro em órgão competentes (SIE) ou (SIF) conter informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impresso na embalagem, com data de fabricação e validade.	600	Pote	17,97
91	Sagu, fécula de mandioca, embalagem de 500 gramas, com data de fabricação e validade impressa na embalagem. Prazo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.	700	Pacote	5,82
92	Sal iodado refinado, embalagem de 1kg com data de validade impressos na embalagem.	1000	kg	1,70
93	Sardinha, conservação em óleo, embalagem em lata de 125g. A lata deverá apresentar revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugem e substâncias nocivas. Validade mínima de (06) meses.	5000	Lata	5,58
94	Sardinha, conservação em óleo, embalagem em lata de 250g. A lata deverá apresentar revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugem e substâncias	2800	Lata	8,60



	nocivas. Validade mínima de (06) meses.			
95	Suco de uva integral, não adoçado, não fermentado, sem conservantes, com diluição mínima de duas partes de água para uma parte de suco. Embalagem atóxica de 1 a 2 litros.	400	Litro	13,43
96	Suco de laranja integral: sem açúcar, sem conservantes, não fermentado. Embalagem atóxica de 1 a 2 litros.	3000	Litro	13,82
97	Uva passas, sem caroço, seca, produzidas com frutos maduros, são, limpos isentos de matérias terrosos, de parasitos, detritos animais e vegetais. Embalado em saco plástico, transparente e atóxico, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura.	150	kg	27,83
98	Vinagre de Álcool. Ingredientes: Fermentado acético de álcool, água e conservador INS 224. Acidez 4,0%. Sem Glúten. Referência: Castelo ou similar. Garrafa de 750 ml.	300	Und	1,91
99	Vinagre de maçã, embalagem de 750 ml, com data de fabricação e validade impressa na embalagem.	300	Und	4,04

### CARNES

	Produtos	Quantidade	Apresentação	Valor Máximo (R\$)
100	Carne bovina, acém, produto de 1ª qualidade, congelada, embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverá estar de acordo com a Lei Municipal nº 3.320/12.	12000	kg	34,49
101	Carne bovina, capa de filé, produto de 1ª qualidade, congelada, embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverá estar de acordo com a Lei Municipal nº 3.320/12.	11000	kg	29,20
102	Carne bovina moída de 1ª qualidade, sem gordura, sem nervo, sem osso, congelada, acondicionada em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 500 g ou 1 kg, com data de fabricação, prazo de validade, marcas oficiais e registro do produto no órgão de inspeção sanitária, registro no SIF ou CISPOA ou SIM, conforme legislação. Com data de validade de no mínimo 06 meses.	11000	kg	47,16

103	Carne bovina moída de 02 <sup>a</sup> qualidade, não deve apresentar inervações de gorduras em excesso, congelada, acondicionada em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 500 g ou 1 kg, com data de fabricação, prazo de validade, marcas oficiais e registro do produto no órgão de inspeção sanitária, registro no SIF ou CISPOA ou SIM, conforme legislação. Com data de validade de no mínimo 06 meses.	12000	kg	32,66
104	Carne de frango coxa e sobre coxas - sem dorso - congeladas em embalagem plástica atóxica, resistente e transparente, com peso impresso na embalagem e data de validade, com rótulo contendo identificação da empresa, com temperatura de -10C <sup>o</sup> a -8C <sup>o</sup> . Registro no SIF ou CISPOA, identificação do tipo de carne, com data de fabricação e validade de 06 meses. Deverá estar de acordo com a Lei Municipal nº 3.320/12.	13000	kg	11,02
105	Carne de frango, peito, congelado. Embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data da embalagem e data de validade, com temperatura de -10C <sup>o</sup> a -8C <sup>o</sup> . Registro no SIF ou CISPOA, identificação do tipo de carne, com data de fabricação e validade de 06 meses. Deverá estar de acordo com a Lei Municipal nº 3.320/12.	9000	kg	18,25
106	Carne moída de frango congelado (à -18°C). Ingredientes: Filé de frango moído. Acondicionado em embalagem primária em plástico atóxico (embalagem de 500 g). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses a partir da data de entrega.	8000	kg	27,23
107	Carne suína congelada, paleta, sem pele, sem osso. Embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data da embalagem e data de validade, com temperatura de -10C <sup>o</sup> a -8C <sup>o</sup> . Deverá estar de acordo com a Lei Municipal nº 3.320/12.	8000	kg	21,45
108	Coração de galinha de 1 <sup>a</sup> qualidade, congelada, embalagens de 01 Kg. Com prazo de validade de no mínimo 10 meses. Carimbo dos CISPOA ou CIF.	1500	kg	25,31
109	Fígado Bovino de 1 <sup>a</sup> qualidade, limpo, em tiras, congelado, embalagens de 500g a 1 kg isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que	800	kg	22,28





	sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso data de processamento, data de validade, selo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 05 meses a contar da data do empacotamento.			
110	Fígado de frango congelado, acondicionado em embalagem plástica, atóxica, flexível, resistente, com peso médio de 1 kg, com rótulo contendo a identificação do fabricante, registro no SIF ou CISPOA ou SIM e identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.	600	kg	8,64
111	Filé de merluza, congelado, temperatura igual ou inferior a -12°C limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, embalados em sacos plásticos de polietileno de 800g a 1 kg e devidamente rotulado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), de acordo com a Legislação Sanitária em vigor e Ministério da Agricultura, com número de lote e data ou prazo de validade, além das marcas e carimbos oficiais pertinentes.	2500	kg	33,74
112	Filé de tilápia, congelado, temperatura igual ou inferior a -12°C. Os filés deverão apresentar-se íntegros, limpos, eviscerados, manipulados sob rígidas condições de higiene. Os filés deverão receber rigorosa limpeza para se apresentarem livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras. Registro no Ministério da Agricultura e Serviço de Inspeção. Validade mínima: 02 meses. Validade deverá estar bem visível. Embalagens de 800g a 1 kg.	2500	kg	48,59
113	Língua bovina, congelada, cor e odor característico, limpa e em embalagens de no mínimo 1 kg, que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. O produto deve ser obtido em estabelecimentos com Registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento,	1400	kg	31,63





	Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal (SIM).			
114	Moela de frango, congelada, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. Prazo de validade mínimo: 90 dias. Embalagens de 1 kg.	1400	kg	10,34

**Hortifrutigranjeiros:**

item	Descrição	Quantidade	Apresentação	Valor Máximo(R \$)
115	Abacaxi: gráudo-maduro, firme e sem rachaduras.	2500	kg	6,32
116	Abobrinha italiana, tamanho médio com grau de maturação que permita seu transporte e manipulação e em condições de consumo.	600	kg	8,00
117	Alface: lisa ou crespa com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, frescas com coloração e tamanho mínimo 200g cada unidade.	7000	Und	2,50
118	Alho, tamanho médio, com características íntegras e de boa qualidade, com casca sã.	400	kg	30,24
119	Banana caturra, com grau de maturação que permita seu transporte e manipulação e em condições de consumo.	14000	kg	4,58
120	Banana prata, com grau de maturação que permita seu transporte e manipulação e em condições de consumo.	14000	kg	6,10
121	Batata doce: tamanho médio, com características íntegras e de boa qualidade, com casca sã, sem rupturas.	1400	kg	4,92
122	Batata inglesa, tamanho médio com grau de maturação que permita seu transporte e manipulação e em condições de consumo.	8000	kg	4,89
123	Beterraba, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades.	2400	kg	5,43
124	Brócolis, hortaliça limpa, fresca, inflorescência bem desenvolvida e íntegra, sem ramas, fungos (manchas	800	Und	5,36



	escuras), partes amareladas ou amassadas, tamanho em torno de 500g/unidade.			
125	Cebola branca, tamanho médio com grau de maturação que permita seu transporte e manipulação e em condições de consumo.	5000	kg	4,22
126	Cenoura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades.	5000	kg	10,51
127	Chuchu, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades.	1000	kg	5,41
128	Couve-flor hortaliça limpa, fresca, inflorescência bem desenvolvida e íntegra, sem ramas, fungos (manchas escuras) partes amareladas ou amassadas, tamanho em torno de 500g/unidade.	500	Und	8,96
129	Couve, em maços mínimos de 500g, em bom estado de conservação, produto em boas condições para o consumo.	5000	maço	4,55
130	Espinafre fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Tamanho mínimo 150g o maço.	600	maço	8,65
131	Laranja pêra, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades.	15000	kg	3,29
132	Laranja do céu, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades.	5000	kg	5,31
133	Maçã Fuji, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades.	12000	kg	7,09

134	Maçã Gala, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades.	11000	kg	6,53
135	Mamão Formosa, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades.	11000	kg	11,35
136	Mandioca com características íntegras e de boa qualidade, limpa, descascada e embalada em saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote, de acordo com a Legislação vigente (ANVISA).	4500	kg	8,29
137	Manga, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausências de sujidades.	2500	kg	7,09
138	Melancia: graúda, casca lisa, sem ferimentos ou defeitos.	2000	kg	2,87
139	Melão Gaúcho: casca lisa, sem ferimentos ou defeitos, de primeira qualidade.	1200	kg	5,27
140	Milho Verde: verde, tenro e fresco de primeira qualidade, com maturação adequada e macia, em apresentação de kit com três espigas.	1500	kg	7,83
141	Moranga cabotiá: em tamanho médio com grau de maturação que permita seu transporte e manipulação e em condições de consumo.	4000	kg	5,10
142	Moranga Vermelha: em tamanho médio com grau de maturação que permita seu transporte e manipulação e em condições de consumo.	3500	kg	5,18
143	Morango, de primeira qualidade, em grau médio de amadurecimento, firme, sem machucados, brotamentos ou perfurações, em bandejas plastificadas, de no mínimo 250 gramas.	800	kg	27,46
144	Ovos de galinha, tamanho grande, íntegros (sem rachaduras) e sem sujidades na casca – embalagens ou bandejas que contenham data da classificação e validade – produtos com no máximo 05 dias de	5000	Dúzia	9,78



	classificação, com registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPOA.			
145	Pêra: sabor adocicado natural da fruta, encorpada, firme, sem amolecimento.	6500	kg	12,59
146	Pêssego: sabor adocicado natural da fruta, encorpada, firme, sem amolecimento.	500	kg	5,73
147	Pimentão Verde: limpo, com textura firme, sem cortes, partes moles ou sujidades.	450	kg	13,76
148	Repolho branco: liso, fresco, tamanho e coloração uniforme, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica.	4500	kg	3,91
149	Rúcula: com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, frescas com coloração e tamanho entre 150g a 200g o maço.	800	maço	3,40
150	Tempero verde: maço de tamanho médio, contendo salsinha, em maior quantidade, e cebolinha verde, em menor quantidade, com características íntegras e de boa qualidade para consumo. Tamanho mínimo 50g o maço.	4000	maço	4,21
151	Tomate Longa Vida: tamanho médio com grau de maturação que permita seu transporte e manipulação e em condições de consumo.	7400	kg	6,91

#### 4- DA ENTREGA DAS AMOSTRAS

4.1. A licitante detentora da melhor oferta *deverá entregar 01 (uma) amostra dos itens ofertados, em sua forma original, em até 10 (dias) dias corridos a contar da data da sessão pública de disputa de preços. A amostra deverá ser identificada com os seguintes dados: razão social da licitante, nº do pregão, nº do lote, nº do item e marca do produto. Local e horários de entrega das amostras: Secretaria Municipal de Educação, Rua João Brasil, nº 690, no horário das 8 horas às 12 horas, de segunda à sexta-feira, quando dias úteis.*

4.2. A não apresentação da amostra ou apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste edital implicará automática desclassificação do item e/ou da proposta, podendo ainda ser aplicadas as sanções de advertência, multa ou suspensão.



4.3 *Apenas as amostras dos produtos que serão utilizados para a alimentação escolar deverão ser apresentadas para análise pela equipe de nutricionistas da Alimentação Escolar, que observará como critérios de avaliação, além das especificações descritas para cada item textura, aparência, sabor, aroma e cor.*

4.4. *Caberá a equipe de nutricionistas da alimentação escolar, apresentar, ao Pregoeiro, o relatório de entrega e análise das amostras, em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento das mesmas. Da análise das amostras, será emitido parecer técnico (aprovado ou reprovado) ao Pregoeiro, para fins do encaminhamento do processo para homologar a adjudicação do item à licitante vencedora.*

4.5. *No caso da amostra obter parecer reprovado a licitante terá sua proposta desclassificada para aquele item.*

## **5 - DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA**

5.1. Os produtos fornecidos deverão atender as normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, inclusive quanto às embalagens e rótulos, na forma da legislação em vigor.

5.2. Não serão aceitos produtos fora do prazo de validade, sem as descrições acima, com as embalagens rompidas e/ou amassadas, com más condições de higiene.

5.2.1. A entrega dos não perecíveis será de acordo com a necessidade das Secretarias.

5.2.2. As entregas dos gêneros perecíveis deverão ser realizadas diretamente nos setores solicitantes, em acordo com a secretaria requisitante.

5.3. Os gêneros alimentícios deverão ser cuidadosamente selecionados e embalados, principalmente quando se tratar dos hortifrutigranjeiros (frutas, verduras e ovos). Os gêneros alimentícios fornecidos deverão ser adequadamente embalados. Os responsáveis pela manipulação da alimentação escolar estão autorizados a não aceitar produtos que não cumpram as exigências, de acordo com a descrição deste edital, devendo o mesmo ser repostado. (Exemplo: bananas muito verdes, embalagens rasgadas, ovos quebrados, entre outros).

5.4. A entrega de frutas e vegetais deverá ser feita em caixas de polietileno vazadas, quando necessário, e **manter-se em boas condições de higiene**, ou seja, limpas semanalmente. **Não sendo permitido o transporte de hortifrutigranjeiros em caixas de madeira ou papelão**, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico.

5.5. Os gêneros alimentícios de características congeladas ou refrigerados deverão ser transportados de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega.



5.5.1. O transporte dos gêneros alimentícios deverá ser efetuado com veículos apropriados (de acordo com o tipo/natureza dos alimentos), em bom estado de conservação e obedecendo as normas da Vigilância Sanitária para o transporte de alimentos.

5.6 A validade dos produtos, no momento da entrega, deve corresponder a no mínimo 70% do prazo estipulado na embalagem, como por exemplo: um produto com validade de 10 meses deverá ser entregue com, no mínimo 07 meses de validade restante.

5.7. A qualquer momento da vigência deste processo, poderá ser solicitado, pela Administração Municipal, que os produtos sejam verificados/vistoriados antes da utilização, podendo ser rejeitados caso não obedeçam aos padrões já mencionados no presente Edital, devendo o mesmo ser repostado.

**5.8. Os gêneros alimentícios não perecíveis destinados para Alimentação Escolar, que consta nesse edital, devem ser entregues na Secretária de Educação pelo turno da manhã das 07h30 às 12h. O mesmo critério segue para os alimentos perecíveis destinados a zona rural. Da mesma forma, tanto os alimentos perecíveis e não perecíveis, podem vir a serem entregues diretamente nas escolas de acordo com os cronogramas e planilhas de controle das entregas, que serão fornecidas pelas nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação após a assinatura do contrato.**

5.9. Os bens cujos fornecimentos vierem a ser contratados deverão ser entregues em até 10 (dez) dias corridos após a solicitação via e-mail e/ou contato telefônico, de acordo com o(s) respectivo(s) empenho(s).

5.10. Os gêneros alimentícios não perecíveis que não são destinados a alimentação escolar deverão ser entregues em conformidade com as especificações deste termo de referência no departamento de controle de materiais da Prefeitura Municipal de Rosário do Sul/Almoxarifado, Rua General Osório, 1180, Centro, Rosário do Sul.

**Daniel de Goes Pitirini**  
**Chefe do Departamento de Compras e Patrimônio**





---

---

**ANEXO II**

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

A .....(Razão Social da empresa)....., CNPJ °....., localizada à..... **DECLARA**, para fins de participação na licitação **Pregão nº.....**, promovida pelo departamento de Licitações da Prefeitura Municipal de Rosário do Sul-RS, e sob as penas da lei, de que atende todas as exigências de HABILITAÇÃO contidas no referido Edital.

Local de data.

(Assinatura e identificação do responsável pela empresa)



### ANEXO III

### DECLARAÇÃO

Declaramos em atendimento ao previsto no subitem \_\_\_\_\_o Edital de \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_/\_\_\_\_, que estamos caracterizados como microempresa ou empresa de pequeno porte, conforme o definido na Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Declaramos, ainda, que cumprimos os requisitos de habilitação exigidos para participação no presente certame, ressalvada a documentação relativa à Regularidade Fiscal, a qual comprometemo-nos a regularizar no prazo estipulado no subitem \_\_\_\_\_, caso sejamos declarados vencedores da licitação.

Local e data.

Assinatura do Representante Legal.



---

---

**ANEXO IV**

(A DECLARAÇÃO DEVERÁ SER IMPRESSA EM PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

**DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE** (modelo)

A empresa (Razão Social da Licitante), através de seu Diretor ou Responsável Legal, declara, sob as penas da lei, que não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública.

Por ser expressão de verdade, firmamos o presente.

Local e data.

Representante Legal



**ANEXO V**

(A DECLARAÇÃO DEVERÁ SER IMPRESSA EM PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

**DECLARAÇÃO (modelo)**

Declaramos, em atendimento ao disposto no Edital \_\_\_\_\_ nº ...../2022, que não possuímos em nosso quadro de pessoal, empregado com menos de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de 16 anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, nos termos do inciso V do artigo 27 da Lei nº 8.666/1993.

Local e data.

**Representante Legal**



**ANEXO VI**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº [NumeroProcesso]**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº [NumeroContrato]**

Pelo presente instrumento, o órgão contratante [**RazaoSocialPromotor**], inscrito no CNPJ nº [DocumentoPromotor], com endereço [EnderecoPromotor], na cidade de [CidadePromotor], neste ato representado pelo ordenador, [**NomeAutoridade**] portador da Cédula de Identidade nº [Documento2Autoridade], e inscrito no CPF/MF sob o nº [DocumentoAutoridade], nos termos da Lei nº 8.666/93, e suas alterações, da Lei 10.520/2002, dos Decretos Municipais nºs [Regulamento], e considerando o resultado do Pregão Eletrônico nº [NumeroProcesso], homologado em [DataHomologacao], integrante do Processo Administrativo nº [NumAdmProcesso], por deliberação do Pregoeiro designado por esta Municipalidade, resolve **REGISTRAR OS PREÇOS** da empresa [RazaoSocialParticipante], CNPJ nº [DocumentoParticipante], com endereço [EnderecoParticipante], CEP [CepParticipante], representada por [NomeRepresentante], Carteira de identidade nº [Documento2Representante], inscrito no CPF nº [DocumentoRepresentante], observadas as condições do Edital que regem o Pregão e aquelas enunciadas nas cláusulas que seguem:

**1- DO OBJETO:**

1- A presente **ATA** tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS** para aquisição de [**Objeto**] para atender a as necessidades do órgão contratante por [ValidadeContrato].

1.1- Do órgão contratante [NomeFantasiaPromotor], descritos no “**DEMONSTRATIVO DE LOTES REGISTRADOS**”, anexo a esta **ATA**;

1.2- As obrigações assumidas, as normas e instruções constam do Edital Licitatório e seus respectivos anexos, juntamente com a proposta, que passam a fazer parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrições.

**2- DA VIGÊNCIA:**

2.1- A presente **ATA** terá vigência pelo prazo de [ValidadeContrato], a partir da data da sua publicidade;

2.2- Durante o prazo de vigência desta **ATA**, o órgão contratante não ficará obrigado a efetivar as contratações que dela poderiam advir, ficando-lhe facultada a adoção de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações.

**3- DA VINCULAÇÃO:**

3.1- O disposto na presente **ATA** deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as condições avençadas no Edital Licitatório, sendo observado o disposto na Lei nº 10.520/2002, os Decretos Municipais nºs [Regulamento], bem como, no que couber, as determinações constantes da Lei nº 8.666/1993 e suas posteriores alterações, e das demais normas que dispõem sobre a matéria.

**4- DAS OBRIGAÇÕES DE MANTER AS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO OU HABILITAÇÃO EXIGIDAS NA LICITAÇÃO:**

4.1- As condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital Licitatório deverão ser mantidas pela



empresa registrada durante toda a vigência da presente **ATA**, ficando facultado ao órgão contratante, a qualquer momento, exigir a apresentação de parte ou totalidade dos documentos apresentados quando daquelas fases.

#### **5- DOS PREÇOS E DA PESQUISA DE MERCADO:**

5.1- Os preços ofertados pela empresa adjudicatária da licitação, signatária da presente **ATA**, constam do **"DEMONSTRATIVO DE LOTES REGISTRADOS"**, anexo;

5.2- O órgão contratante poderá promover ampla pesquisa de mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados no mercado, condição indispensável para a solicitação de aquisição e/ou publicação periódica no Diário Oficial do Município.

#### **6- DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO:**

6.1- A contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos que se fizerem necessários em até vinte e cinco por cento (25%) do valor inicial atualizado desta **ATA**;

6.2- Os produtos deverão estar de acordo com as exigências do Código de Defesa do Consumidor, especialmente no tocante aos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo a que se destinam ou lhes diminuam o valor, conforme o artigo 18 do referido diploma legal;

6.3- Ocorrendo a rejeição em algum material, a contratada será notificada pelo destinatário, o órgão contratante, para a retirada do mesmo dentro do prazo que lhe será fixado, cabendo-lhe efetuar as correções cabíveis;

6.4- A recusa da contratada em atender o estabelecido no item anterior implicará em aplicação das sanções previstas na presente **ATA**;

6.5- A contratada será a única responsável pela qualidade do(s) materiais(s) entregue(s);

6.6- A empresa deverá oferecer formalmente um Termo de Garantia, nos termos do Art. 18 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90), que deverá ser entregue junto com o objeto da Licitação, pelo prazo de [ValidadeContrato] a partir do recebimento definitivo do(s) produtos(s) pela Central de Abastecimento/SMS, entendendo como tal a data de adimplemento;

6.7- A contratada deverá observar, na execução da presente **ATA** o disposto na legislação federal, estadual e municipal, em tudo aquilo que for aplicável;

6.8- Dentro do prazo de vigência desta **ATA**, a Contratada será obrigada ao fornecimento dos materiais desde que obedecidas todas as suas condições, conforme previsão do Edital Licitatório que precedeu a sua formalização.

#### **7- DO PAGAMENTO:**

7.1- O pagamento será efetuado mediante o processamento dos documentos de cobrança apresentados pela contratada, num prazo máximo de [PrazoPagamento], contados da data do adimplemento da obrigação, considerada como tal a data em que a nota fiscal for certificada pela fiscalização do órgão contratante, que deverá ocorrer após as verificações constantes do subitem 10.2 desta **ATA**;

7.2- Na eventualidade de dúvidas quanto a alguma parte do documento de cobrança, o órgão contratante efetuará o pagamento da parte efetivamente aprovada e a empresa contratada prestará





os esclarecimentos necessários para liquidação do saldo devido;

7.3- Do montante devido, serão deduzidos os valores referentes à retenção de Tributos e Contribuições nos termos e gradação da legislação fiscal pertinente;

7.4- Os pagamentos serão efetuados mediante depósitos bancários. Para tanto, a contratada deverá informar, no documento de cobrança, seus dados bancários (nome e número do banco; nome e código da agência; e número da conta corrente);

7.5- Considerando a forma peculiar de pagamento adotada pela Administração Pública, com a utilização de depósito direto na conta corrente da contratada, é defeso à futura contratada a emissão de duplicatas em função do acordo a ser celebrado. A emissão desse título de crédito, sem prejuízo das providências judiciais cabíveis, por caracterizar ilícito grave, equiparável a emissão de “duplicatas simuladas”, demandará o sancionamento da contratada com uma das penas prescritas nos incisos III e IV, do art. 87, da Lei nº 8.666/93, pelo fato desse ato enquadrar-se na situação disposta no inciso III, do art. 88, do mesmo diploma legal;

7.6- O pagamento só será efetuado após a verificação da manutenção da habilitação da contratada, seja através da consulta ON-LINE no CADASTRO GERAL para comprovação de que se encontra em dia com suas obrigações para com a Receita Federal e com o sistema da Seguridade Social, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débito junto ao INSS e do Certificado de Regularidade junto ao FGTS e Tributos Federais;

7.7- Caso a **ATA** seja assinada com o CNPJ da filial diverso daquele apresentado na sessão pública pela matriz, com a consequente emissão da Nota de Empenho e Nota Fiscal com o CNPJ da filial, o pagamento só será realizado após a constatação da regularidade da filial relativa à Seguridade

Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante consulta ou apresentação das respectivas certidões sem prejuízo do estabelecido no item acima transcrito;

7.8- Conforme disposto no artigo 38 do Decreto 93.872 de 23 de dezembro de 1986, alínea “d” do inciso XIV do artigo 40 da Lei 8.666/93, o pagamento pelos produtos poderá ser, conforme a necessidade no órgão contratante, antecipado, mediante a apresentação de seguro-garantia ou fiança bancária, no valor total da parcela adiantada.

## **8- DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

8.1- A Contratada, na hipótese de inadimplência parcial ou total, ressalvados os casos fortuitos ou de força maior previstos na presente **ATA**, devidamente comprovados, estará sujeita às seguintes penalidades, garantida a sua prévia defesa no respectivo processo:

8.1.1- Advertência;

8.1.2- Multa; e,

8.1.3- Suspensão temporária do direito de participar em licitação e impedimento de contratar com a Municipalidade de [CidadePromotor] por prazo não superior a dois (2) anos.

8.2- Das Multas:

8.2.1- As multas impostas à Contratada serão descontadas dos pagamentos eventualmente devidos, ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente;

8.3- Da aplicação das penalidades:



8.3.1- As penalidades serão aplicadas administrativamente, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

8.4- Da cumulatividade:

8.4.1- A aplicação da penalidade “multa” não impede que o órgão contratante rescinda unilateralmente o acordo e venha a aplicar, cumulativamente, a sanção prevista no subitem 8.1.3.

8.5- Da aplicação das multas:

8.5.1- Multa por atraso da entrega:

8.5.1.1- As multas, caso aplicadas, serão calculadas tomando por base o valor total da parcela em atraso devidamente atualizado, conforme índice adotado para a atualização monetária no valor de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso até o trigésimo dia.

8.5.2- Multa compensatória;

8.5.2.1- Decorridos mais de trinta (30) dias de atraso da entrega do objeto, será aplicada uma multa compensatória de 10% (dez por cento) do valor do objeto, pelos danos causados pela inadimplência do fornecedor.

8.6- Caso a Contratada descumpra o que prevê o item 6.3 desta **ATA**, ser-lhe-á aplicada multa correspondente a 0,1% (um décimo por cento) por dia sobre o valor do bem rejeitado, a contar do término do prazo estabelecido naquele item para retirada da mesma.

## **9- DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:**

9.1- O Registro de determinado preço poderá ser cancelado, de pleno direito, quando:

9.1.1- O Fornecedor não cumprir as obrigações constantes desta **ATA**;

9.1.2- O Fornecedor der causa a rescisão administrativa de acordo (ou instrumento equivalente) decorrente de Registro de Preços, a critério do órgão contratante;

9.1.3- Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial de acordo (ou instrumento equivalente) decorrente de Registro de Preços, se assim for decidido pelo órgão contratante;

9.1.4- Não aceitar reduzir o(s) preço(s) registrado(s) se este(s) se tornar(em) superior(es) ao(s) praticados(s) no mercado;

9.1.5- Por razões de interesse público devidamente demonstrado e justificado pelo órgão contratante;

9.1.6- Pelo Fornecedor, quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitados de cumprir as exigências desta **ATA**, ou, a juízo do órgão contratante, quando comprovada a ocorrência de qualquer das hipóteses previstas no art. 78, incisos XIII a XVI, da Lei nº 8.666/93.

9.2- A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos neste item, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante ao processo de administração da presente **ATA**, assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para apresentação da defesa.



9.3- No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço do Fornecedor, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial do Município, considerando-se, assim, para todos os efeitos, cancelado o preço registrado.

#### **10- DA FISCALIZAÇÃO:**

10.1- A Registrada deverá facilitar o trabalho de fiscalização a cargo do órgão contratante;

10.2- A fiscalização do cumprimento do acordo decorrente desta **ATA** será exercida por servidor habilitado, designado formalmente órgão contratante, para tal, investido de plenos poderes para:

10.2.1- Recusar o material em desacordo com o objeto;

10.2.2- Promover a liquidação do respectivo documento de cobrança;

10.2.3- Tomar as ações iniciais para a consecução das medidas cabíveis para os casos amparados pelos itens 8 e 9 a serem executados pelo órgão contratante;

10.2.4- Tomar quaisquer outras medidas julgadas necessárias para a perfeita execução do objeto.

10.3- A cada entrega de material, o órgão contratante poderá selecionar, a seu critério, amostras dos itens entregues, a fim de serem submetidas a exames, visando à verificação do cumprimento das condições estabelecidas no Edital Licitatório. O tempo médio de análise é de 30 (trinta) dias. As despesas decorrentes dos exames a serem realizados serão custeadas pelo órgão contratante;

10.4- A rejeição dos lotes não justificará atrasos em relação ao prazo de entrega fixado.

#### **11- DOS CASOS FORTUITOS OU DE FORMA MAIOR:**

11.1- Serão considerados casos fortuitos ou de força maior, para efeito de cancelamento da **ATA** ou não aplicação de multas, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir, quando vierem a afetar a entrega dos produtos no local onde estiver sendo executado o objeto do acordo:

11.1.1- Greve geral;

11.1.2- Calamidade pública;

11.1.3- Interrupção dos meios de transporte;

11.1.4- Condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais; e,

11.1.5- Outros casos que se enquadrem no parágrafo único do art. 393 do Novo Código Civil Brasileiro.

11.2- Os casos acima enumerados devem ser satisfatoriamente justificados pela Contratada perante o órgão contratante;

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



---

**12- DA CONTRATAÇÃO:**

12.1- O compromisso para fornecimento dos materiais registrados nesta **ATA** será efetivado através de emissão de nota de empenho específica com a empresa, que terá força de contrato;

---

[NomeAutoridade]

---

[RazaoSocialParticipante]

[CidadePromotorSemUF], [DiaAtual] de [MesAtualNome] de [AnoAtual]

**DEMONSTRATIVO DE LOTES REGISTRADOS**