



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

RETIFICAÇÃO AO EDITAL Nº 162/2022, DE 22 DE AGOSTO DE 2022.  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 065/2022 – REGISTRO DE PREÇOS

Objeto: Aquisições de ALIMENTOS PERECÍVEIS, em atendimento as necessidades das Secretarias Municipais do Município de Estância Velha/RS.

DATA PREVISTA: 05 de setembro de 2022, às 13h30min

HOUVE RETIFICAÇÃO NO INSTRUMENTO ORIGINAL; NO ANEXO II E INCLUSO ANEXO IV.

NOVA DATA DE ABERTURA: 22 de Setembro de 2022, às 13h30min

EDITAL Nº 162/2022, DE 22 DE AGOSTO DE 2022.  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 065/2022

### 3. DOS PRAZOS E LOCAL DE ENTREGA DOS OBJETOS

3.1 A(s) empresa(s) vencedora(s) terá(o) o prazo máximo de 05(cinco dias) úteis, contados a partir da comunicação deste Município, para a licitante assinar Minuta Da Ata De Registro De Preços.

3.2. Decairá do direito à contratação a licitante que, regulamente convocada não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo estipulado no item anterior, ou ainda, não apresentar situação regular perante o sistema de Seguridade Social (INSS) e/ou ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), ficando caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se a mesma às sanções previstas no presente edital.

#### 3.3. Local, prazo, horário e garantia dos produtos:

3.3.1 – A(s) empresa(s) vencedora(s) deverá(ão) entregar os objetos licitados em atendimento as solicitações/cronogramas das secretarias, no prazo máximo de 5 dias, para a Secretaria de Desenvolvimento, e conforme normatizações, em anexo, para as Secretarias de Educação e Saúde. Este prazos poderão ser prorrogados uma única vez, por iguais períodos, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado, de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

3.3.2 A Nota Fiscal/Fatura deve, obrigatoriamente, ser entregue junto com o material.

3.3.3. A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do nº. do Edital de Pregão e da Nota de empenho, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

3.3.4. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses.

Estância Velha, 02 de Setembro de 2022.

DIEGO WILLIAN FRANCISCO  
Prefeito Municipal

Registre-se e Publique-se

JOSÉ DRESCH  
Secretário de Administração e Segurança Pública



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

EDITAL Nº 162/2022, DE 22 DE AGOSTO DE 2022.  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 065/2022  
ANEXO II – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. \_\_\_\_/2022

PREGÃO ELETRÔNICO Nº \_\_\_\_/2022

Aos \_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, nas dependências da PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA, situada na Rua Anita Garibaldi, 299, Bairro Centro em Estância Velha/RS – 93600-230, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. **DIEGO WILLIAN FRANSCISCO**, em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Eletrônico Nº. \_\_\_\_/2022** registrada na Ata de Julgamento de Preços, homologada em \_\_\_\_\_, **RESOLVE REGISTRAR OS PREÇOS** das empresas com preços mais vantajosos, por itens, para **aquisições de ALIMENTOS PERECÍVEIS, PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ESTÂNCIA VELHA/RS**, nos termos da Lei 8.666/93, com a alteração dada pela Lei 8.883/94, e Decreto Municipal nº. 93/2013 e 94/2013, consoante as seguintes cláusulas e condições:

#### CLÁUSULA I - OBJETO

1. O objeto da presente Ata é o Registro dos Preços para **aquisições de ALIMENTOS PERECÍVEIS, PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ESTÂNCIA VELHA/RS**, conforme descrição, marcas e preços constantes no Edital do Pregão Eletrônico n.º \_\_\_\_/2022, para Registro de Preços n.º \_\_\_\_/2022.
2. A existência de preços registrados não implicará em contratações ou aquisições que dele poderão advir, ficando facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa a licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.

#### CLÁUSULA II – PREÇO

| ITEM | DESCRIÇÃO | UNID | QTDE | VALOR<br>UNIT. | VALOR<br>TOTAL | MARCA |
|------|-----------|------|------|----------------|----------------|-------|
|      |           |      |      |                |                |       |

1. O preço deverá ser fixo, equivalente ao de mercado na data da apresentação da proposta.
2. Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), fornecimento de mão-de-obra especializada, leis sociais, administração, lucros, equipamentos e ferramental de material e de pessoal e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.

#### CLÁUSULA III - REAJUSTE E REALINHAMENTO DOS PREÇOS

1. Os contratos oriundos do Registro de Preços poderão ter seus preços reajustados pelo IPCA ou pelo índice



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

que lhe vier a substituir após 12 (doze) meses a contar da data da apresentação da proposta, quando tratarem-se da prestação de serviços continuados.

2. Os preços registrados, quando sujeitos a controle oficial, poderão ser reajustados nos termos e prazos fixados pelo órgão controlador.

3. O beneficiário do registro, em função da dinâmica do mercado poderá solicitar o realinhamento dos preços vigentes através de solicitação formal à Comissão de Licitações, desde que acompanhada de documentos que comprovem a procedência do pedido, tais como: lista de preços dos fabricantes, notas fiscais de aquisição dos produtos, matérias-primas, componentes ou de outros documentos.

4. O realinhamento não poderá ultrapassar o preço praticado no mercado e deverá manter a diferença percentual apurada entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época.

5. O pedido de realinhamento dos preços praticados poderá acarretar pesquisa de preços junto aos demais fornecedores com preços registrados podendo ocorrer substituição na ordem classificatória de fornecedor devido à obrigatoriedade legal de aquisição pelo menor preço.

6. O procedimento para eventuais solicitações de alteração de preços é o que segue: Processo protocolado no Protocolo Geral da Prefeitura Municipal de Estância Velha e encaminhamento ao Chefe do Departamento de Licitações e Contratos e à Comissão de Licitações, com todos os documentos de que trata o item 3, acima.

7. Independentemente do disposto no item 3, a Comissão poderá, na vigência do registro, solicitar a redução dos preços registrados, garantida a prévia defesa do beneficiário do registro, e de conformidade com os parâmetros de pesquisa do mercado realizada ou quando alterações conjunturais provocarem a redução dos preços praticados no mercado nacional e/ou internacional, sendo que o novo preço fixado será válido a partir da publicação na Imprensa Oficial.

#### **CLÁUSULA IV - PRAZOS**

1. O fornecedor classificado em 1º. (primeiro) lugar nos preços registrados, poderá ser convocado a firmar a Ata de Registro de Preços, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do dia seguinte ao recebimento da convocação expressa e formal, podendo este prazo ser prorrogado por igual período, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Município de Estância Velha.

2. O prazo de validade de registro de preços será de 12 (doze) meses oficiais, contado da assinatura da presente ata. **Caso tenha outro registro vigente no mesmo período, a Administração poderá adquirir o de menor valor.**

#### **CLÁUSULA V - PAGAMENTOS**

1. O pagamento será efetuado em até 20 (vinte) dias após a entrega do objeto solicitado, observando a ordem cronológica e/ou interna equivalente, conferido pelo servidor responsável, mediante apresentação da Fatura correspondente ao objeto fornecido.

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

3. Conforme Decreto Municipal 142/2022, no que se refere à retenção do IRPF nas Notas Fiscais a serem emitidas por força do presente contrato, a contratada deverá observar a INSTRUÇÃO NORMATIVA da RECEITA FEDERAL DO BRASIL Nº 1.234/2012, o ART. 64 da LEI FEDERAL Nº 9.430/1996 e o ART. 15 da LEI FEDERAL Nº 9.249/1995.

### **CLÁUSULA VI - DA CONTRATAÇÃO**

1. As obrigações decorrentes do fornecimento de bens constantes do registro de preços a serem firmadas entre o MUNICÍPIO DE ESTÂNCIA VELHA e o FORNECEDOR serão formalizadas através de Nota de Empenho, observando-se as condições estabelecidas no Edital, seus anexos, nesta Ata de Registro de Preços e na legislação vigente.

2. Na hipótese do FORNECEDOR primeiro classificado ter seu registro cancelado, não assinar, não aceitar ou não retirar o contrato no prazo e condições estabelecidas, poderão ser convocados os fornecedores remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto ao preço, independentemente da cominação prevista no art. 81, da Lei 8.666/93.

3. Observados os critérios e condições estabelecidos no Edital, o MUNICÍPIO poderá comprar de mais de um fornecedor registrado, segundo a ordem de classificação, desde que razões de interesse público justifiquem e que o primeiro classificado não possua capacidade de fornecimento compatível com o solicitado pelo MUNICÍPIO, observadas as condições do Edital e o preço registrado.

4. Os pedidos de fornecimento deverão ser formalizados pelo Setor responsável do Município.

### **CLÁUSULA VII - DOS PRAZOS E LOCAL DE ENTREGA DOS OBJETOS**

1. A(s) empresa(s) vencedora(s) terá(o) o prazo máximo de 05(cinco dias) úteis, contados a partir da comunicação deste Município, para a licitante assinar a Minuta Da Ata De Registro De Preços.

2. Decairá do direito à contratação a licitante que, regulamente convocada não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo estipulado no item anterior, ou ainda, não apresentar situação regular perante o sistema de Seguridade Social (INSS) e/ou ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), ficando caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se a mesma às sanções previstas no presente edital.

#### **3. Local, prazo, horário e garantia dos produtos:**

**3.1 – A(s) empresa(s) vencedora(s) deverá(ão) entregar os objetos licitados em atendimento as solicitações/cronogramas das secretarias, no prazo máximo de 5 dias, para a Secretaria de Desenvolvimento, e conforme normatizações, em anexo, para as Secretarias de Educação e Saúde. Este prazos poderão ser prorrogados uma única vez, por iguais períodos, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado, de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.**

**3.2** A Nota Fiscal/Fatura deve, obrigatoriamente, ser entregue junto com o material.

**3.3.** A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

nº. do Edital de Pregão e da Nota de empenho, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

**3.4.** A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses.

#### **CLÁUSULA VIII - DA FISCALIZAÇÃO**

1. A **CONTRATANTE** designará os Servidores ....., para exercerem a fiscalização dos fornecimentos da **CONTRATADA**.

#### **CLÁUSULA IX - DAS PENALIDADES**

1. A licitante vencedora que descumprir quaisquer das cláusulas ou condições do presente Pregão ficará sujeita às penalidades previstas nos art. 86 e 87 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, especialmente de:

**a)** multa de 10% (dez por cento) pelo atraso injustificado, sobre o valor total da proposta, e juros de 1% (um por cento) ao mês pela permanência do atraso ou fração equivalente.

**b)** Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar, também, as seguintes sanções:

**b.1)** advertência;

**b.2)** multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor homologado;

**b.3)** suspensão temporária em licitação e impedimento de contratar com a Prefeitura de Estância Velha(RS), por prazo não superior a 02 (dois) anos;

**b.4)** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

**b.5)** a recusa pelo fornecedor em entregar o objeto adjudicado acarretará a multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela inadimplida.

**2.** O atraso que exceder ao prazo fixado para a entrega, acarretará a multa de 0,5 (zero vírgula cinco por cento), por dia de atraso, limitado ao máximo de 10% (dez por cento), sobre o valor total que lhe foi adjudicado.

**3.** O não-cumprimento de obrigação acessória sujeitará o fornecedor à multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da obrigação.

**4.** Nos termos do artigo 7º da Lei nº. 10.520, de 17-07-2002, o licitante, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, poderá ficar, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, e descredenciado do Cadastro do Município, nos casos de:

**a)** ausência de entrega de documentação exigida para habilitação;

**b)** apresentação de documentação falsa para participação no certame;

**c)** retardamento da execução do certame, por conduta reprovável;

**d)** não-manutenção da proposta escrita ou lance verbal, após a adjudicação;

**e)** comportamento inidôneo;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

- f) cometimento de fraude fiscal;
- g) fraudar a execução do contrato;
- h) falhar na execução do contrato.

5. Na aplicação das penalidades previstas no Edital, o Município considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes do licitante ou contratado, podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as suas justificativas, nos termos do que dispõe o artigo 87, "caput", da Lei nº. 8.666/93.

6. As penalidades serão registradas no cadastro do contratado, quando for o caso.

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

#### **CLÁUSULA X - DA RESCISÃO CONTRATUAL**

1. Poderão ser motivo de rescisão contratual as hipóteses elencadas no art. 78 da Lei 8.666/93.
2. Caso o MUNICÍPIO não se utilize de prerrogativa de rescindir o contrato, ao seu exclusivo critério, poderá suspender a execução e/ou sustar o pagamento das faturas, até que o FORNECEDOR cumpra integralmente a condição contratual infringida, sem prejuízo das incidências das sanções previstas no Edital, na Lei 8.666/93 e no Código de Defesa do Consumidor (Lei 8.078/90).
3. A rescisão poderá ser unilateral, amigável ou judicial, nos termos e condições previstas no art. 79 da Lei 8.666/93.
4. O FORNECEDOR reconhece os direitos, do MUNICÍPIO, nos casos de rescisão previstas nos arts. 77 e 80 da Lei 8.666/93.

#### **CLÁUSULA XI - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS**

1. O registro do FORNECEDOR poderá ser cancelado, garantida prévia defesa, no prazo de cinco (05) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, nas seguintes hipóteses:

**I - pelo MUNICÍPIO**, quando:

- a) o FORNECEDOR não cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao Registro de Preços;
- b) o FORNECEDOR não formalizar contrato decorrente do registro de preços ou não tenha retirado o instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem a aceitação da justificativa pela Administração;
- c) o FORNECEDOR der causa à rescisão administrativa do contrato decorrente do Registro de Preços;
- d) em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato decorrente do registro de preços;
- e) os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;
- f) por razões de interesse público devidamente fundamentado.

**II - pelo FORNECEDOR**, quando:

- a) mediante solicitação formal, o mesmo comprovar estar impossibilitado definitivamente de cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao Registro de Preços.
- b) O cancelamento será precedido de processo administrativo a ser examinado pelo órgão gerenciador, sendo



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

que a decisão final deverá ser fundamentada.

- c)** A comunicação do cancelamento do registro do FORNECEDOR, nos casos previstos no inciso I do item 1, será feita por escrito, juntando-se o comprovante de recebimento.
- d)** No caso do FORNECEDOR encontrar-se em lugar ignorado, incerto ou inacessível, a comunicação será feita por publicação na imprensa oficial do Município, considerando-se cancelado o registro do FORNECEDOR, a partir do quinto dia útil, contado da publicação.
- e)** A solicitação do FORNECEDOR para cancelamento do Registro de Preço, não o desobriga do fornecimento dos produtos, até a decisão final do órgão gerenciador, a qual deverá ser prolatada no prazo máximo de trinta dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório e na cláusula VIII, desta Ata, caso não aceitas as razões do pedido.
- f)** Enquanto perdurar o cancelamento, poderá ser realizadas novas licitações para aquisição de bens constantes do registro de preços.

**CLÁUSULA XII - DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÕES DE BENS COM PREÇOS REGISTRADOS**

1. As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, caso a caso, pelo Exmo. Sr. Prefeito Municipal ou a quem delegar competência.

**CLÁUSULA XIII - DO FORO**

1. Fica eleito o Foro da cidade de Estância Velha/RS, para dirimir eventuais dúvidas e/ou conflitos originados pela presente Ata de Registro de Preços e pelo futuro contrato, com renúncia a quaisquer outros por mais privilegiados que possam ser.

**CLÁUSULA XIV - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores, pelo Decreto Municipal nº. 93/2013 e demais normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais do Direito.

E, por estarem justas e acertadas, firmam as partes o presente instrumento em duas vias de igual teor, forma e data.

Estância Velha, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

RAZÃO SOCIAL: .....  
CNPJ: .....  
Endereço: .....  
CEP: .....  
**REPRESENTADA POR:** .....  
CPF: .....

RAZÃO SOCIAL: MUNICÍPIO DE ESTÂNCIA VELHA  
CNPJ: 88.254.883/0001-07  
Endereço: Rua Anita Garibaldi, 299, Bairro Centro em Estância Velha/RS  
CEP 93600-230





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

EDITAL Nº 162/2022, DE 22 DE AGOSTO DE 2022.  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 065/2022  
**ANEXO IV – ENDEREÇOS ESCOLAS**

**ENDEREÇOS DAS ESCOLAS:**

| <b>ESCOLAS DE ENSINO FUNDAMENTAL -</b> |                                  | <b>ENDEREÇO</b>                                                  | <b>FONE</b> |
|----------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1                                      | EMEF Anita Garibaldi             | Rua Campo Grande, 2111, Bairro Campo Grande                      | 3561-6743   |
| 2                                      | EMEF Érico Veríssimo             | Rua Presidente Lucena, 4461, Bairro das Rosas                    | 3561-1866   |
| 3                                      | EMEF Ervino Arthur Ritter        | Rua Leopoldo Albino Hermann, 64, Bairro Bela Vista               | 3561-5418   |
| 4                                      | EMEF Fernando Ferrari            | Rua João XXIII, 241, Bairro Rincão dos Ilhéus                    | 3561-2302   |
| 5                                      | EMEF Germano Dauernheimer        | Rua Presidente Lucena, 2090, Bairro União                        | 3551-0707   |
| 6                                      | EMEF José de Alencar             | Rua 13 de Maio, nº 3372, Bairro Rincão da Saudade                | 3561-2234   |
| 7                                      | EMEF Marechal Cândido Rondon     | Rua Venâncio Aires, 19, Bairro Rincão Gaúcho                     | 3551-0706   |
| 8                                      | EMEF Nicolau Anselmo Wecker      | Rua Germano Leuck, 900, Bairro Rincão dos Ilhéus                 | 3561-3364   |
| 9                                      | EMEF Otávio Rocha                | Rua Euclides da Cunha, 149, Bairro Floresta                      | 3561-8896   |
| 10                                     | EMEF Pedro de Quadro Bittencourt | Rua São Cristóvão, 752, Bairro Sol Nascente                      | 3551-0718   |
| 11                                     | EMEF Prefeito Reinato Enio Trein | Rua Feliz, 85, Bairro Campo Grande                               | 3561-1061   |
| 12                                     | EMEF Presidente Kennedy          | Rua Terezina, 260, Lot. Bom Jardim, Bairro Lago Azul             | 3561-5416   |
| 13                                     | EMEF Selvino Ritter              | Rua Zeno Schmiedel, 977, Bairro Floresta                         | 3561-8840   |
| 14                                     | EMEF Walter Jacob Bauermann      | Rua Renato Robinson, 373, Res. Nova Estância, Bairro União       | 3561-9962   |
| <b>ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL</b>    |                                  | <b>ENDEREÇO</b>                                                  | <b>FONE</b> |
| 15                                     | EMEI Amiguinhos do União         | Rua Germano Dauernheimer, 235, Bairro União                      | 3561-3493   |
| 16                                     | EMEI Criança Feliz               | Rua Porto Alegre, nº 1224 Bairro Lago Azul                       | 3561-5156   |
| 17                                     | EMEI Estância das Crianças       | Rua Carlos Antônio Bender, 400, Res. Nova Estância, Bairro União | 3561-9317   |
| 18                                     | EMEI Flores do Campo             | Rua Bagé, 200, Bairro Campo Grande                               | 3551-1007   |
| 19                                     | EMEI Lyra das Crianças           | Rua Almirante Tamandaré, 410, Bairro Lira                        | 3551-0133   |
| 20                                     | EMEI Mundo da Criança            | Rua Anita Garibaldi, 276, Centro                                 | 3561-9857   |
| 21                                     | EMEI Raios do Sol Nascente       | Rua São Cristóvão, 716, Bairro Sol Nascente                      | 3551-0527   |
| 22                                     | EMEI Recanto da Floresta         | Rua Zeno Schmiedel, 400, Bairro Floresta                         | 3561-5685   |
| 23                                     | EMEI Recanto das Rosas           | Rua Adolfo Otto Koch, 353, Bairro das Rosas                      | 3561-6398   |
| 24                                     | EMEI Rincão dos Gauchinhos       | Rua Rio de Janeiro, 279, Bairro Rincão Gaúcho                    | 3551-0762   |
| 25                                     | EMEI Rincão dos Pequenininhos    | Rua Vicente Jorge da Silva, 335, Bairro R. dos Ilhéus            | 3561-9809   |
| 26                                     | EMEI Veneza                      | Rua das Gerberas, 255, Loteamento Veneza - Bairro União          | 3561-6305   |





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
“Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

EDITAL Nº 162/2022, DE 22 DE AGOSTO DE 2022.  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 065/2022

**Pregão Eletrônico de Registro de Preços para aquisições de ALIMENTOS PERECÍVEIS, em atendimento as necessidades das Secretarias Municipais do Município de Estância Velha/RS.**

**O MUNICÍPIO DE ESTÂNCIA VELHA**, de ordem da Senhor Prefeito Municipal, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação pública sob a **MODALIDADE DE PREGÃO ELETRÔNICO**, na data, local e horário **abaixo especificados**, por intermédio da Pregoeira e da Equipe de Apoio, designados pela Portaria nº 869/2022, objetivando **aquisições de ALIMENTOS PERECÍVEIS, em atendimento as necessidades das Secretarias Municipais do Município de Estância Velha/RS**, conforme quantidades e especificações **constantes no Anexo I deste Edital**.

O presente certame licitatório reger-se-á pelas disposições da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, pelo Decreto Municipal nº 056/2020, de 05 de junho de 2020 e, subsidiariamente, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, demais legislações pertinentes e, ainda, pelo estabelecido no presente Edital e nos seus anexos.

#### **1 - LOCAL, DATA E HORA**

1.1 A sessão virtual do Pregão Eletrônico será realizada no seguinte endereço: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), no dia **05 de Setembro de 2022, às 15h e 00min**, podendo as propostas e os documentos serem enviados até às **14h59min**, sendo que todas as referências de tempo observam o horário de Brasília.

1.2. A Pregoeira, via sistema eletrônico, dará início à Sessão Pública, na data e horário previstos neste edital, com a divulgação da melhor proposta para cada item.

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

#### **2. DO OBJETO E DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

2.1 Constitui objeto da presente licitação aquisições de **ALIMENTOS PERECÍVEIS**, em atendimento as necessidades das Secretarias Municipais do Município de Estância Velha/RS.

2.2 Os produtos deverão de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado, assim como, atender às características e especificações mínimas contidas no Anexo I deste Edital.

2.3 Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, fretes,



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), transporte de material e qualquer despesa acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.

**2.4** A licitante vencedora assumirá integral responsabilidade por danos que os produtos fornecidos possam causar ao Município ou a terceiros, por si ou seus representantes.

**2.5** Poderão participar desta licitação, as pessoas jurídicas cujo objetivo social tenha relação com o objeto licitado, e que, na fase inicial de credenciamento, comprovem possuir os requisitos mínimos de qualificação exigidos neste edital.

**2.6** Não poderão participar da presente licitação:

- a)** A pessoa jurídica suspensa temporariamente de participar em licitação e impedida de contratar com a Administração (órgão sancionador).
- b)** A pessoa jurídica declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, nos termos do art. 9º da Lei Federal nº 8.666/1993.
- c)** A pessoa jurídica autora do projeto, básico ou executivo, ou, pelo mesmo responsável, isoladamente ou em consórcio, da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, sócio, acionista, ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico ou subcontratada.
- d)** A pessoa jurídica da qual servidor ou dirigente de órgão ou entidade do Município de Estância Velha seja dirigente, gerente, sócio, acionista, ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, ou controlador, responsável técnico ou subcontratada.
- e)** Empresas reunidas em consórcio, dada a desnecessidade de esforços de mais de uma empresa para o fornecimento do bem objeto deste Edital.

### **3. DOS PRAZOS E LOCAL DE ENTREGA DOS OBJETOS**

**3.1** A(s) empresa(s) vencedora(s) terá(o) o prazo máximo de 05(cinco dias) úteis, contados a partir da comunicação deste Município, para a licitante assinar Minuta Da Ata De Registro De Preços.

**3.2.** Decairá do direito à contratação a licitante que, regulamente convocada não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo estipulado no item anterior, ou ainda, não apresentar situação regular perante o sistema de Seguridade Social (INSS) e/ou ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), ficando caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se a mesma às sanções previstas no presente edital.

#### **3.3. Local, prazo, horário e garantia dos produtos:**

**3.3.1** – A(s) empresa(s) vencedora(s) deverá(ão) entregar os objetos licitados em atendimento as solicitações (nota de empenho), no prazo máximo de 10 dias, 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, no endereço Rua Anita Garibaldi, 299, Centro – Estância Velha / RS - CEP: 93600-230.

**3.3.2** A Nota Fiscal/Fatura deve, obrigatoriamente, ser entregue junto com o material.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

**3.3.3.** A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do nº. do Edital de Pregão e da Nota de empenho, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

**3.3.4.** A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses.

#### **4. CREDENCIAMENTO, PARTICIPAÇÃO DO CERTAME E ENVIO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**4.1.** 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.

**4.2.** As instruções para o credenciamento podem ser acessadas no seguinte sítio eletrônico:  
[www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)

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

**4.3.1.** 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;

**4.3.2.** 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;

**4.3.3.** 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;

**4.3.4.** Utilizar a chave de identificação e a senha de acesso para participar do pregão na forma eletrônica; e Solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

**4.4.** 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, e poderão ser retirados ou substituídos até a abertura da sessão pública.

**4.4.1.** Mesmo que apareça no sistema mensagem dispensando a documentação de habilitação para quem tem **SICAF**, o licitante deverá enviar a documentação conforme item 4.4 deste edital.

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

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

**4.5.2** O cumprimento dos requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, microempreendedor individual, , se for o caso, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

arts. 42 ao 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, ser for o caso.

**4.6.** Eventuais outros documentos complementares à proposta e à habilitação, que venham a ser solicitados pela pregoeira, deverão ser encaminhados no prazo máximo de 02 (duas) horas.

## **5. PROPOSTA**

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

**5.2.** Preço unitário em moeda corrente nacional, em algarismo com no **máximo duas casas decimais**, após a vírgula, assim como com a indicação do total do item, englobando a tributação, os custos de entrega e quaisquer outras despesas incidentes para o cumprimento das obrigações assumidas.

**Obs.:** Os preços já deverão estar onerados com todos os encargos, principalmente dos impostos e deduzidos de eventuais descontos ou vantagens, e frete CIF.

**5.3.** Os licitantes deverão registrar suas propostas no sistema eletrônico, observando as diretrizes do Anexo III – Modelo de Proposta de Preços.

## **6. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**6.1.** Para fins de habilitação neste pregão, a licitante deverá enviar os seguintes documentos, observando o procedimento disposto no item 4 deste Edital:

### **6.1.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

- a)** registro comercial, no caso de empresa individual;
- b)** ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c)** prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);
- d)** 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.

### **6.1.3 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 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).



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
“Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

**6.1.4 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.

**6.1.5 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

a) Atestado de qualificação técnica, pertinente ao seu ramo de atividade, e compatível com o objeto desta licitação, emitido por órgão público ou entidade/instituição/empresa privada, de reconhecida idoneidade.

**6.1.6. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

a) Certidão Negativa de Falências e recuperação judicial emitida pelo Poder Judiciário da sede da licitante, com data de emissão não superior a noventa dias.

§1º Todos os documentos apresentados deverão ser correspondentes, unicamente, à matriz ou à filial da empresa que ora se habilita para este certame licitatório. Os documentos devem estar em nome de uma única empresa (razão social e CNPJ).

§2º As Certidões que não expressarem o prazo de validade, deverão ter a data de expedição não superior a 90 (noventa) dias.

§3º Não serão admitidos documentos com rasuras.

§4º Nenhum destes documentos deverá estar vencido antes da data da abertura da presente licitação.

**6.2.** As beneficiárias da Lei Complementar nº. 123/2006 deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de habilitação, inclusive os documentos de regularidade fiscal, mesmo que estes apresentem alguma restrição, caso em que, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da declaração de vencedor, ou seja, logo após a abertura da habilitação, para a regularização do(s) documento(s), podendo tal prazo ser prorrogado por igual período, a critério da Administração.

**6.3.** Os demais documentos, EXCETO os de regularidade fiscal e trabalhista (estes que PODEM usar os benefícios definidos no item 6.2), DEVERÃO estar com validade em dia com base na data da abertura dos envelopes.

Parágrafo Único: A não regularização da documentação, no prazo fixado no item 6.2, implicará na inabilitação do licitante.

**7. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

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

**7.2.** 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.

**7.3.** A comunicação entre a pregoeira e os licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens em campo próprio do sistema eletrônico.

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

internet.

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

**8.1.** A pregoeira verificará as propostas apresentadas e desclassificará fundamentadamente aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

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

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

**8.3.** 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.

**8.4.** 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.

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

**8.6.** 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:

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

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

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

## **9. MODO DE DISPUTA**

**9.1.** Será adotado o modo de disputa aberto e fechado, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, observando as regras constantes no item 8.

**9.2.** A etapa competitiva, de envio de lances na sessão pública, durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

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

**9.4.** Na hipótese de não haver novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente.

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

**9.6.** 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.

**9.7.** 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





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

aos participantes, no sítio eletrônico [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)

**10. CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E DESEMPATE**

**10.1** É vedada a oferta de lance com vista ao empate.

**10.2** Não poderá haver desistência dos lances já ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades previstas na Lei nº. 8.666/93.

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

**10.4.** A resposta à contraproposta e o envio de documentos complementares, necessários ao julgamento da aceitabilidade da proposta, inclusive a sua adequação ao último lance ofertado, que sejam solicitados pela pregoeira, deverão ser encaminhados no prazo fixado pela Pregoeira.

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

**10.6.** 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.

**10.7.** Se a oferta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências editalícias, a Pregoeira examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta válida.

**10.8** Encerrada etapa de envio de lances, será apurada a ocorrência de empate, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, sendo assegurada, como critério do desempate, preferência de contratação para as beneficiárias.

**10.9** 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.

**10.10** 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 10.4 deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto na alínea a deste item.

**10.10.1.** O disposto no item 10.8 não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentado por beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006.

**10.11.** Se não houver licitante que atenda ao item 10.8 e seus subitens, serão observados os critérios do art. 3º, §2º, da Lei nº 8.666/1993.

**10.12.** 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.

**10.13** Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, de acordo com o menor preço apresentado, a Pregoeira verificará a aceitabilidade da proposta de valor mais baixo, comparando-o com os valores de mercado, decidindo, motivadamente, a respeito.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

**10.14.** Se a oferta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências editalícias, a Pregoeira examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto deste edital pela Pregoeira.

**10.15.** A classificação dar-se-á pela ordem crescente de preços propostos e aceitáveis. Será declarado vencedor o licitante que apresentar a proposta de acordo com as especificações deste edital, com o menor preço global dos itens que compõe o lote único.

**10.16.** A Sessão Pública poderá ser suspensa a qualquer tempo pela pregoeira, desde que devidamente justificado e com prazo definido para o prosseguimento do processo.

## **11. DO JULGAMENTO E NEGOCIAÇÃO**

**11.1.** No julgamento das propostas será adotado o critério de menor **preço por item**.

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

**11.3.** A resposta à contraproposta e o envio de documentos complementares, necessários ao julgamento da aceitabilidade da proposta, inclusive a sua adequação ao último lance ofertado, que sejam solicitados pelo pregoeiro, deverão ser encaminhados no prazo fixado pela Pregoeira.

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

**11.5.** 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.

**11.6.** Se a oferta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências editalícias, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta válida.

## **12. VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO**

**12.1.** Os documentos de habilitação, de que tratam os itens 6.1 a 6.1.6, serão examinados pela pregoeira, que verificará a autenticidade das certidões junto aos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores.

**12.2.** A beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006 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.

**12.3.** 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.

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

## **13. RECURSO**

**13.1.** 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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

decadência do direito de recurso.

**13.2.** 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.

**13.3.** 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.

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

#### **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. CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO**

**15.1.** Após a homologação, as empresas adjudicadas serão convocadas para no prazo de 05 (cinco) dias, assinar o contrato ou a ata de registro de preços no prazo estabelecido no edital.

**15.2.** As certidões que tenham sido expedidas em meio eletrônico, serão tidas como originais após terem a autenticidade de seus dados e certificação digital conferidos pela Administração.

**15.3.** 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.

**15.4.** Na hipótese de o vencedor da licitação se recusar a assinar o contrato, 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, sem prejuízo da aplicação das sanções.

#### **16. PRAZOS PARA PAGAMENTO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**16.1.** O pagamento será efetuado em até 20 (vinte) dias após a entrega do objeto solicitado, observando a ordem cronológica e/ou interna equivalente, conferido pelo servidor responsável, mediante apresentação da Fatura correspondente ao objeto fornecido.

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

**16.3.** Conforme Decreto Municipal 142/2022, no que se refere à retenção do IRPF nas Notas Fiscais a serem emitidas por força do presente contrato, a contratada deverá observar a INSTRUÇÃO NORMATIVA da RECEITA FEDERAL DO BRASIL Nº 1.234/2012, o ART. 64 da LEI FEDERAL Nº 9.430/1996 e o ART. 15 da LEI FEDERAL Nº 9.249/1995.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

**17 - DAS PENALIDADES:**

**17.1.** A licitante vencedora que descumprir quaisquer das cláusulas ou condições do presente Pregão ficará sujeita às penalidades previstas nos art. 86 e 87 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, especialmente de:

- a)** multa de 10% (dez por cento) pelo atraso injustificado, sobre o valor total da proposta, e juros de 1% (um por cento) ao mês pela permanência do atraso ou fração equivalente.
- b)** Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar, também, as seguintes sanções:
  - b.1)** advertência;
  - b.2)** multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor homologado;
  - b.3)** suspensão temporária em licitação e impedimento de contratar com a Prefeitura de Estância Velha(RS), por prazo não superior a 02 (dois) anos;
  - b.4)** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
  - b.5)** a recusa pelo fornecedor em entregar o objeto adjudicado acarretará a multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela inadimplida.

**17.2.** O atraso que exceder ao prazo fixado para a entrega, acarretará a multa de 0,5 (zero vírgula cinco por cento), por dia de atraso, limitado ao máximo de 10% (dez por cento), sobre o valor total que lhe foi adjudicado.

**17.3.** O não-cumprimento de obrigação acessória sujeitará o fornecedor à multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da obrigação.

**17.4.** Nos termos do artigo 7º da Lei nº. 10.520, de 17-07-2002, o licitante, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, poderá ficar, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, e descredenciado do Cadastro do Município, nos casos de:

- a)** ausência de entrega de documentação exigida para habilitação;
- b)** apresentação de documentação falsa para participação no certame;
- c)** retardamento da execução do certame, por conduta reprovável;
- d)** não-manutenção da proposta escrita ou lance verbal, após a adjudicação;
- e)** comportamento inidôneo;
- f)** cometimento de fraude fiscal;
- g)** fraudar a execução do contrato;
- h)** falhar na execução do contrato.

**17.5.** Na aplicação das penalidades previstas no Edital, o Município considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes do licitante ou contratado, podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as suas justificativas, nos termos do que dispõe o artigo 87, "caput", da Lei nº. 8.666/93.

**17.6.** As penalidades serão registradas no cadastro do contratado, quando for o caso.

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

**18. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES**

**18.1.** Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório poderão ser enviados ao pregoeiro, até



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
“Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio do seguinte endereço eletrônico:  
[licitacoes@estanciavelha.rs.gov.br](mailto:licitacoes@estanciavelha.rs.gov.br)

**18.2.** As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas no seguinte sítio eletrônico:  
[www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br) em até 24 (vinte e quatro) horas anteriores a abertura da licitação.

**18.3.** As impugnações deverão ser feitas até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento dos envelopes nº 01 (propostas) e nº 02 (documentação), qualquer pessoa poderá impugnar o Ato Convocatório do Pregão Eletrônico.

**§ 1º** As petições deverão ser enviadas junto à Prefeitura Municipal de Estância Velha, através do email: [licitacoes@estanciavelha.rs.gov.br](mailto:licitacoes@estanciavelha.rs.gov.br), esta que deverá ser confirmado pelo licitante, ou através de protocolo, meio físico, no horário das 12h00min às 18h00min, de segunda a quinta-feira, e das 08h00min às 13h00min nas sextas-feiras, endereço Rua Anita Garibaldi, 299 – Bairro Centro em Estância Velha/RS, dirigida à autoridade subscritora do Edital, que decidirá no prazo de 24 horas anteriores à abertura da licitação.

**§ 2º** Somente petições protocoladas por meio físico ou por email pelo impugnante ou por quem ele designar (exceto servidores do município) serão objeto de apreciação e resposta formal que serão enviadas através do sítio eletrônico: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br) Documentos enviados de qualquer outra forma sem o devido protocolo por meio físico ou eletrônico no prazo referido no item 18.3, somente serão passíveis de apreciação sem gerar nenhuma obrigação pelo(a) Pregoeiro(a);

**§ 3º** Acolhida a impugnação que resulte na alteração no texto do edital e de seus anexos que afete a formulação das propostas, o prazo de divulgação será restituído na íntegra.

**§ 4º** Caso se faça necessário, a fim de uma análise mais detalhada das impugnações e/ou pedidos de esclarecimento, a abertura do pregão poderá ser suspensa.

## **19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:**

**19.1.** A proponente que vier a ser contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, por conveniência da Administração, dentro do limite permitido pelo artigo 65, § 1º, da Lei nº 8.666/1993, sobre o valor inicial atualizado do contratado.

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

**19.3.** 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).

**19.4.** A critério da Administração poderá ser firmado contrato administrativo oriundo de Ata de Registro de Preços.

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

**19.6.** São anexos deste edital:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Minuta da Ata de Registro de Preços;

Anexo III – Modelo de Proposta de Preços;

Estância Velha, 22 de Agosto de 2022.

**DIEGO WILLIAN FRANCISCO**  
Prefeito Municipal

**Registre-se e Publique-se**

**JOSÉ DRESCH**  
Secretário de Administração  
e Segurança Pública





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

EDITAL Nº 162/2022, DE 22 DE AGOSTO DE 2022.  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 065/2022  
ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

**NORMATIZAÇÃO DE LICITAÇÃO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS**  
**SEMEC – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA**

Parte integrante do Edital de Licitação e Contratos de aquisição de Alimentos para 2022/2023.

**CARNES:**

**1- CARNE BOVINA MOÍDA TIPO PATINHO DE PRIMEIRA (PARTE TRASEIRA) CONGELADA:** Congelada, de 1ª qualidade, tipo patinho, magra, com no máximo 8% de gordura, sem nervos, aponeuroses ou pelancas, moagem grossa. Não deve ser congelada antes da moagem. A embalagem deve ser plástica, atóxica, íntegra, hermeticamente fechada, com capacidade de 1 kg. Deve conter rótulo com data de validade, registro, procedência e selo de inspeção CISPOA, SIF, SUASA ou SIM, conforme legislação vigente. Validade mínima de 120 dias a contar da data de entrega. Não deve ser embalada a vácuo. Não poderá haver sangue parado ou separado da carne no fundo da embalagem. Deverá atender às exigências da Legislação Sanitária vigente e critérios anteriormente citados. Qualquer uma dessas características, se violadas, poderão resultar na devolução e troca por outro produto, dentro do prazo solicitado, podendo ser cancelado o contrato em caso de não conformidade ou o não cumprimento das normas estabelecidas. O produto poderá ser submetido a uma nova análise microbiológica em laboratório licenciado, caso se julgue necessário, independente do laudo do fornecedor. Características organolépticas: aspecto firme, não pegajoso, cor vermelha, sem escurecimento, manchas esverdeadas, odor característico.

**2- CARNE BOVINA PICADA EM CUBOS 2 cm x 2 cm TIPO PATINHO DE PRIMEIRA (PARTE TRASEIRA) SEM OSSO CONGELADA:** Deve ser carne bovina congelada de 1ª, picada em cubos 2 cm x 2 cm, qualidade tipo patinho, magra, com no máximo 8% de gordura, sem osso, nervos, aponeuroses ou pelancas. A embalagem deve ser plástica, atóxica, íntegra, hermeticamente fechada, com capacidade de 1 kg. Deve conter rótulo com data de validade, registro, procedência e selo de inspeção CISPOA, SIF, SUASA ou SIM, conforme legislação vigente. Validade mínima de 120 dias a contar da data de entrega. Não deve ser embalada a vácuo. Não poderá haver sangue parado ou separado da carne no fundo da embalagem. O produto deverá atender às exigências da Legislação Sanitária vigente e critérios anteriormente citados. Qualquer uma das características violadas poderá resultar na devolução e troca do produto, dentro do prazo solicitado, podendo ser cancelado o contrato em caso de não conformidade ou o não cumprimento das normas estabelecidas. O produto poderá ser submetido a uma nova análise microbiológica em laboratório licenciado, caso se julgue necessário, independente do laudo do fornecedor. Características organolépticas: aspecto firme, não pegajoso, cor vermelha, sem escurecimento, manchas esverdeadas, odor característico.

**3- CARNE BOVINA SEM OSSO PEÇA INTEIRA TIPO PATINHO DE PRIMEIRA (PARTE TRASEIRA) SEM OSSO CONGELADA:** Deve ser carne bovina congelada de 1ª, em peças de 1kg, qualidade tipo patinho, magra, com no máximo 8% de gordura, sem osso, nervos, aponeuroses ou pelancas. A embalagem deve ser plástica, atóxica, íntegra, hermeticamente fechada, com capacidade de 1 kg. Deve conter rótulo com data de validade, registro,



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

procedência e selo de inspeção CISPOA, SIF, SUASA ou SIM, conforme legislação vigente. Validade mínima de 120 dias a contar da data de entrega. Não deve ser embalada a vácuo. Não poderá haver sangue parado ou separado da carne no fundo da embalagem. O produto deverá atender às exigências da Legislação Sanitária vigente e critérios anteriormente citados. Qualquer uma das características violadas poderá resultar na devolução e troca do produto, dentro do prazo solicitado, podendo ser cancelado o contrato em caso de não conformidade ou o não cumprimento das normas estabelecidas. O produto poderá ser submetido a uma nova análise microbiológica em laboratório licenciado, caso se julgue necessário, independente do laudo do fornecedor. Características organolépticas: aspecto firme, não pegajoso, cor vermelha, sem escurecimento, manchas esverdeadas, odor característico.

**4- CARNE SUÍNA TIPO COXÃO MOLE (PARTE TRASEIRA) PICADA EM CUBOS SEM OSSO CONGELADA:**

Deve ser carne suína congelada de 1ª, picada em cubos 2 cm x 2 cm, qualidade tipo coxão mole, magra, com no máximo 8% de gordura, sem osso, nervos, aponeuroses ou pelancas. A embalagem deve ser plástica, atóxica, íntegra, hermeticamente fechada, com capacidade de 1 kg. Deve conter rótulo com data de validade, registro, procedência e selo de inspeção CISPOA, SIF, SUASA ou SIM, conforme legislação vigente. Validade mínima de 120 dias a contar da data de entrega. Não deve ser embalada a vácuo. Não poderá haver sangue parado ou separado da carne no fundo da embalagem. O produto deverá atender às exigências da Legislação Sanitária vigente e critérios anteriormente citados. Qualquer uma das características violadas poderá resultar na devolução e troca do produto, dentro do prazo solicitado, podendo ser cancelado o contrato em caso de não conformidade ou o não cumprimento das normas estabelecidas. O produto poderá ser submetido a uma nova análise microbiológica em laboratório licenciado, caso se julgue necessário, independente do laudo do fornecedor. Características organolépticas: aspecto firme, não pegajoso, cor característica sem manchas esverdeadas, odor característico.

**5- PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE CONGELADO:** Deve ser embalado com 1kg até 2kg por embalagem. A embalagem deve ser plástica, atóxica, íntegra, hermeticamente fechada, com capacidade de 1 kg. Deve conter rótulo com data de validade, registro, procedência e selo de inspeção CISPOA, SIF, SUASA ou SIM, conforme legislação vigente. Validade mínima de 120 dias a contar da data de entrega. Não deve ser embalada a vácuo. O produto deverá atender às exigências da Legislação Sanitária vigente e critérios anteriormente citados. Não poderá haver sangue parado ou separado da carne no fundo da embalagem. Não devem ter outras partes do frango misturadas com o corte constante no contrato. A carne de frango deve ter aspecto firme e não pegajoso; cor amarelo-rosado, sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico.

**6- COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA:** Deve ser com osso inteiro, sem ser picado ou esmagado, para evitar acidentes. Devem ser embaladas com no máximo 4 unidades por embalagem (inteira – coxa e sobrecoxa). A embalagem deve ser plástica, atóxica, íntegra, hermeticamente fechada, com capacidade de 1 kg. Deve conter rótulo com data de validade, registro, procedência e selo de inspeção CISPOA, SIF, SUASA ou SIM, conforme legislação vigente. Validade mínima de 120 dias a contar da data de entrega. Não deve ser embalada a vácuo. O produto deverá atender às exigências da Legislação Sanitária vigente e critérios anteriormente citados. Não poderá haver sangue parado ou separado da carne no fundo da embalagem. Não devem ter outras partes do frango misturadas com o corte constante no contrato. A carne de frango deve ter aspecto firme e não pegajoso; cor amarelo-rosado, sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico.

O fornecedor deverá apresentar ALVARÁ DE LICENÇA das atividades do estabelecimento em dia para comissão de licitação da Prefeitura Municipal. Todos os produtos adquiridos devem estar sob o regime de inspeção da



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
“Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal da Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul ou órgão que nos garanta a integridade e sanidade dos produtos adquiridos (SIF, CISPOA, SUASA ou SIM).

Caso necessário, o Departamento de Nutrição poderá solicitar a ficha técnica do produto assinado e carimbado pelo técnico responsável da empresa. A empresa deve apresentar ALVARÁ DE SAÚDE e LICENÇA DE TRANSPORTE, além do restante da DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA PARA PARTICIPAR DA LICITAÇÃO. Também deverá apresentar o laudo microbiológico do produto, o qual não o exime da possibilidade de nova análise laboratorial, em laboratório terceirizado, de referência ou de escolha da Prefeitura, caso se julgue necessário, ficando o custo desta por conta do fornecedor. Qualquer característica organoléptica ou físico-química violada pode resultar na devolução e troca do produto, dentro do período ou prazo solicitado, podendo ser cancelado o contrato ou ata de registro de preços em caso de não conformidade dos produtos ou do não cumprimento das normas estabelecidas.

As carnes devem ser transportadas em veículo rigorosamente limpo completamente fechado e dotado de isolamento termo-isolante ou veículo que garanta a temperatura adequada do produto até o momento da entrega, (carnes congeladas com temperatura até  $-12^{\circ}\text{C}$ ), com revestimento, não corrosível, de superfície lisa e contínua, deve possuir vedação para evitar o derrame de líquidos, deve ser lavado e limpo diariamente ou sempre que necessário, e atender as exigências da legislação vigente.

Os entregadores devem manter o mais rigoroso asseio corporal e estar sempre de uniforme limpo (jaleco branco ou de cor clara, gorro ou outro dispositivo que cubra os cabelos, calçado fechado). Não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a sanidade dos alimentos.

As carnes, derivados e substratos comestíveis devem seguir as normas do Decreto nº 23.430/1974, bem como outras legislações que possam estar em vigor.

As empresas contratadas devem estar dentro das exigências da vigilância sanitária, ficando responsáveis por qualquer produto fora dos padrões.

Ao Departamento de Nutrição da SEMEC e ao Conselho de Alimentação Escolar (CAE), cabe o direito de visita ao fornecedor para avaliar a procedência dos produtos.

**FORMA E HORÁRIO DE ENTREGA:** a entrega deve ser feita sempre semanalmente em todos os locais especificados, nas sextas-feiras, entre 7h30min e 11h ou entre 13h e 16h, ou nas segundas-feiras, entre 7h30min e 11h ou entre 13h e 16h. Em caso de feriado ou programação do calendário escolar em que a escola estará fechada, o Departamento de Nutrição entrará em contato com os fornecedores para alterar o dia da entrega. O fornecedor deverá aguardar até que o funcionário responsável pelo recebimento do produto verifique o peso, a temperatura e demais requisitos já citados. Em situações onde for verificada inconformidades nos produtos entregues, o fornecedor deverá fazer a troca ou reposição dos mesmos em até 48 horas após ser informado da inconformidade.

**QUEIJO, NATA, IOGURTE, MANTEIGA E CREME VEGETAL:**

O fornecedor deverá apresentar ALVARÁ DE LICENÇA das atividades do estabelecimento em dia para comissão de licitação da Prefeitura Municipal. Todos os produtos adquiridos devem estar sob o regime de inspeção da Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal da Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul ou órgão que nos garanta a integridade e sanidade dos produtos adquiridos (SIF, CISPOA ou SIM).



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
“Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

A embalagem deve ser bem reforçada e o produto deve ser hermeticamente fechado ou com lacre de segurança, para que não haja riscos do produto sofrer qualquer tipo de dano.

Os entregadores devem manter o mais rigoroso asseio corporal e estar sempre de uniforme limpo (jaleco branco ou de cor clara, gorro ou outro dispositivo que cubra os cabelos, calçado fechado). Não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a sanidade dos alimentos.

O veículo de transporte deve estar rigorosamente limpo completamente fechado e dotado de isolamento termoisolante ou veículo que garanta a temperatura adequada do produto até o momento da entrega, com revestimento não corrosível, de superfície lisa e contínua, deve possuir vedação para evitar o derrame de líquidos, deve ser lavado e limpo diariamente ou sempre que necessário, e atender as exigências da legislação vigente.

As empresas contratadas devem estar dentro das exigências da vigilância sanitária, ficando responsáveis por qualquer produto fora dos padrões.

Ao Departamento de Nutrição da SEMEC e ao Conselho de Alimentação Escolar (CAE), cabe o direito de visita ao fornecedor para avaliar a procedência dos produtos.

**FORMA E HORÁRIO DE ENTREGA:** as entregas deverão ser feitas semanalmente em todos os locais especificados, nas sextas-feiras, entre 7h30min e 11h ou entre 13h e 16h, ou nas segundas-feiras, entre 7h30min e 11h ou entre 13h e 16h. Em caso de feriado ou programação do calendário escolar em que a escola estará fechada, o Departamento de Nutrição entrará em contato com os fornecedores para alterar o dia da entrega. O fornecedor deverá aguardar até que o funcionário responsável pelo recebimento do produto verifique o peso, a temperatura e demais requisitos já citados. Em situações onde for verificada inconformidades nos produtos entregues, o fornecedor deverá fazer a troca ou reposição dos mesmos em até 48 horas após ser informado da inconformidade.

**VEGETAIS E FRUTAS:**

As frutas e verduras devem ser frescas, não conter manchas, estar no ponto para o consumo, com grau médio de amadurecimento, não verdes ou maduras demais (passadas do ponto), não podem ser murchas, podres, carunchadas, congeladas ou conter qualquer substância que possa causar danos à saúde humana. O tamanho deve ser sempre tamanho médio e uniforme.

Os entregadores devem manter o mais rigoroso asseio corporal e estar sempre de uniforme limpo, com identificação da empresa e calçado fechado. Não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a sanidade dos alimentos.

O veículo de transporte deve estar rigorosamente limpo, completamente fechado e com revestimento não corrosível, deve ser lavado e limpo diariamente ou sempre que necessário, e atender as exigências da legislação vigente. As caixas de transporte dos alimentos devem ser lavadas e limpas diariamente ou sempre que necessário. As empresas contratadas devem estar dentro das exigências da vigilância sanitária, ficando responsáveis por qualquer produto fora dos padrões.

Ao Departamento de Nutrição da SEMEC e ao Conselho de Alimentação Escolar (CAE), cabe o direito de visita ao fornecedor para avaliar a procedência dos produtos.

**FORMA E HORÁRIO DE ENTREGA:** A entrega deverá ocorrer semanalmente em todos os locais especificados, nas 2ª feiras entre 7h30min e 11h ou entre 13h e 16h. Caso a entrega não ocorra em tempo hábil na 2ª feira, poderá ser entregue na 3ª feira entre 7h30 e 11h. Em caso de feriado ou programação do calendário escolar em que a



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

escola estará fechada, o Departamento de Nutrição entrará em contato com os fornecedores para alterar o dia da entrega. O fornecedor deverá aguardar até que o funcionário responsável pelo recebimento do produto verifique o peso, a temperatura e demais requisitos já citados. Em situações onde for verificada inconformidades nos produtos entregues, o fornecedor deverá fazer a troca ou reposição dos mesmos em até 48 horas após ser informado da inconformidade.

**OVOS:**

Os ovos de granja brancos devem ter a casca limpa, íntegra, áspera e fosca, sem rachaduras e sujidades. Devem ser frescos, selecionados, com cor, odor e aspectos característicos. A apresentação deve ser em bandeja, contendo rótulo com data de validade, registro, procedência e selo de inspeção CISPOA, SIF, SUASA ou SIM, conforme legislação vigente. A validade mínima deverá ser de 20 dias a contar da data de entrega.

Os entregadores devem manter o mais rigoroso asseio corporal e estar sempre de uniforme limpo, com identificação da empresa e calçado fechado. Não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a sanidade dos alimentos.

O veículo de transporte deve estar rigorosamente limpo, completamente fechado e com revestimento não corrosivo, deve ser lavado e limpo diariamente ou sempre que necessário, e atender as exigências da legislação vigente. As caixas de transporte dos alimentos devem ser lavadas e limpas diariamente ou sempre que necessário.

As empresas contratadas devem estar dentro das exigências da vigilância sanitária, ficando responsáveis por qualquer produto fora dos padrões.

Ao Departamento de Nutrição da SEMEC e ao Conselho de Alimentação Escolar (CAE), cabe o direito de visita ao fornecedor para avaliar a procedência dos produtos.

**FORMA E HORÁRIO DE ENTREGA:** A entrega deverá ocorrer semanalmente em todos os locais especificados, nas 2ª feiras entre 7h30min e 11h ou entre 13h e 16h. Caso a entrega não ocorra em tempo hábil na 2ª feira, poderá ser entregue na 3ª feira entre 7h30 e 11h. Em caso de feriado ou programação do calendário escolar em que a escola estará fechada, o Departamento de Nutrição entrará em contato com os fornecedores para alterar o dia da entrega. O fornecedor deverá aguardar até que o funcionário responsável pelo recebimento do produto verifique o peso, a temperatura e demais requisitos já citados. Em situações onde for verificada inconformidades nos produtos entregues, o fornecedor deverá fazer a troca ou reposição dos mesmos em até 48 horas após ser informado da inconformidade.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

**NORMATIZAÇÃO DE LICITAÇÃO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS**

**SEMSA – SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

Parte integrante do Edital de Licitação e Contratos de aquisição de Alimentos para 2022/2023.

**ALIMENTOS PERECÍVEIS - CRITÉRIOS A SEREM SEGUIDOS PARA TODOS OS TIPOS DE CARNES E LATICÍNIOS:**

\*Todos os produtos adquiridos devem estar sob o regime de inspeção da Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal da Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul ou órgão que nos garanta a integridade e sanidade dos produtos adquiridos, (SIF, SISPOA ou SIM). \*As carnes entregues devem estar na seguinte temperatura: até 5°C para as resfriadas e até -12°C para as congeladas.

\*A embalagem deve ser bem reforçada para evitar que fure. O produto deve estar em embalagem hermeticamente fechada ou com lacre de segurança, para que não haja riscos do produto sofrer qualquer tipo de dano. As embalagens e rótulos devem atender às exigências legais, assim como as instalações do fornecedor, seu veículo de transporte e forma de entrega.

\*As carnes devem ser transportadas em veículo criteriosamente limpo, completamente fechado e dotado de isolamento térmico, ou veículo que garanta a temperatura adequada do produto até o momento da entrega.

\* Os entregadores devem manter o mais rigoroso asseio corporal e estarem sempre com uniforme adequado e limpo. Não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a sanidade dos alimentos.

\* Características Organolépticas:- Aspecto: firme, não pegajoso;- Cor: vermelha, sem escurecimento ou manchas esverdeadas;- Odor: característico.

FORMA E HORÁRIO DE ENTREGA:\* As entregas de carnes devem ser feitas três vezes por semana (segunda, quarta e sexta-feira).

\* A entrega deve ser feita somente no horário estipulado: Das 07h até às 14h30min. \* No recebimento do produto será avaliado: a qualidade, o peso, a temperatura e demais características já citadas.

**CRITÉRIOS A SEREM SEGUIDOS PARA VEGETAIS, FRUTAS E OVOS:**

\*Frutas e verduras devem ser frescas, não conter manchas, devem estar no ponto para o consumo, com grau médio de amadurecimento, não verdes ou maduras demais (passadas do ponto), não podem ser murchas, podres, carunchadas, congeladas ou conter qualquer substância que possa causar danos à saúde humana. O tamanho deve ser sempre tamanho médio e uniforme.

\*Os ovos de granja branco número 2 médios devem ter a casca limpa, íntegra e sem deformação. Todos os produtos adquiridos devem estar sob o regime de inspeção da Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal da Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul ou órgão que nos garanta a integridade e sanidade dos produtos adquiridos (SIF, SISPOA ou SIM).

\* As entregas devem ser feitas três vezes por semana (segunda, quarta e sexta-feira).

\* A entrega deve ser feita somente no horário estipulado: Das 07h até às 14h30min.

**OBS.: Os endereços de entrega serão informados conforme solcitação formal da Secretaria do Município.**

**SEMSA** – Secretaria Municipal de Saúde;

**HMGV** – Hospital Municipal Getúlio Vargas;

**SEMEC** – Secretaria Municipal de Educação e Cultura;

**SEDES** – Secretaria de Desenvolvimento Social;





**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
 “Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

| ITEM | PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | UM | SEMSA | HMGV  | SEMEC  | SEDES | QTD. TOTAL |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|-------|--------|-------|------------|
| 1    | ABACATE, SEM FIAPOS, TAMANHO MÉDIO, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | KG | 20    | 200   | 1.000  | 5     | 1.225      |
| 2    | ABACAXI PÉROLA, TAMANHO MÉDIO, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, FIRME, SEM MACHUCADOS, RACHADURAS OU PERFURAÇÕES, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                                                                                                 | UN | 30    | 200   | 12.000 | 50    | 12.280     |
| 3    | ABOBRINHA ITALIANA, NOVA, TAMANHO MÉDIO, CONSISTÊNCIA FIRME, CASCA ÍNTEGRA E SEM FERIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                                                                                                                   | KG | 50    | 200   | 700    |       | 950        |
| 4    | AIPIM NOVO, DESCASCADO, HIGIENIZADO E CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALAGEM PLÁSTICA SELADA A VÁCUO, COM RÓTULO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, PACOTES DE 1KG, VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.                                                                                                                                                                          | KG | 50    | 800   | 2.500  | 50    | 3.400      |
| 5    | ALFACE CRESPA OU LISA ROXA, TAMANHO MÉDIO (APROXIMADAMENTE 500G CADA), TENRA, FRESCA, FOLHAS ÍNTEGRAS E SEM MANCHAS ESCURAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                                                                                   | KG |       | 200   | 500    | 10    | 710        |
| 6    | ALFACE CRESPA OU LISA VERDE, TAMANHO MÉDIO (APROXIMADAMENTE 500G CADA), TENRA, FRESCA, FOLHAS ÍNTEGRAS E SEM MANCHAS ESCURAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                                                                                  | KG |       | 200   | 500    |       | 700        |
| 7    | ALHO FÊMEA, GRAÚDO, DESENRESTADO, SEM ESTAR BROTADO E CHOCHO, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | KG |       | 50    | 900    | 20    | 970        |
| 8    | BANANA CATARINA OU PRATA, EM PENCA, TAMANHO MÉDIO, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE.                                                                                                                                                                                                                                                                  | KG | 100   | 2.000 | 25.000 | 300   | 27.400     |
| 9    | BATATA DOCE, NOVA, TAMANHO MÉDIO (APROXIMADAMENTE 250G A 300G CADA), SEM BROTAÇÃO, SEM MACHUCADOS E SUJIDADES, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                                                                                                 | KG | 50    | 800   | 2.500  | 20    | 3.370      |
| 10   | BATATA INGLESA, NOVA, TAMANHO MÉDIO (APROXIMADAMENTE 100G A 150G CADA), SEM BROTAÇÃO, SEM MACHUCADOS E SUJIDADES, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                                                                                              | KG | 50    | 3.000 | 7.000  | 100   | 10.150     |
| 11   | BETERRABA, NOVA, SEM TALOS E FOLHAS, TAMANHO MÉDIO (APROXIMADAMENTE 200G CADA), SEM MACHUCADOS E SUJIDADES, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                                                                                                    | KG | 50    | 600   | 3.000  | 10    | 3.660      |
| 12   | BRÓCOLIS HÍBRIDO, NOVO, PODADO, TAMANHO MÉDIO (APROXIM. 500g CADA), COR VERDE CARACTERÍSTICA, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                                                                                                                  | KG | 20    | 300   | 3.000  | 10    | 3.330      |
| 13   | CARNE BOVINA MOÍDA TIPO PATINHO DE 1ª (parte traseira) CONGELADA, COM NO MÁXIMO 8% DE GORDURA, SEM NERVOS, PELANCAS E APONEUROSES / EMBALAGEM 1kg, PLÁSTICA ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, RÓTULO COM DATA DE VALIDADE, REGISTRO, PROCEDÊNCIA E SELO DE INSPEÇÃO CISPOA, SIF, SUASA OU SIM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A CONTAR A DATA DE ENTREGA.                   | KG |       | 1.400 | 12.000 | 50    | 13.450     |
| 14   | CARNE BOVINA PICADA EM CUBOS 2CMx2CM TIPO PATINHO DE 1ª (parte traseira) CONGELADA, COM NO MÁX. 8% DE GORDURA, SEM NERVOS, PELANCAS E APONEUROSES/ EMBALAGEM DE 1KG, PLÁSTICA ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, RÓTULO COM DATA DE VALIDADE, REGISTRO, PROCEDÊNCIA E SELO DE INPEÇÃO CISPOA, SIF, SUASA OU SIM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. | KG |       | 1.500 | 10.000 | 80    | 11.580     |
| 15   | CARNE BOVINA SEM OSSO, PEÇAS INTEIRAS, TIPO PATINHO DE 1ª (PARTE TRASEIRA), CONGELADA, MÁXIMO 8% DEGORDURA, SEM NERVOS, PELANCAS E APONEUROSES, EMBALAGEM DE 1kg, PLÁSTICA ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, RÓTULO COM DATA DE VALIDADE, REGISTRO, PROCEDÊNCIA E SELO DE INSPEÇÃO CISPOA, SIF, SUASA OU SIM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.   | KG |       | 750   | 4.000  | 50    | 4.800      |



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
 “Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |     |       |        |       |        |       |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|-------|--------|-------|--------|-------|
| 16 | CARNE SUÍNA PICADA EM CUBOS 2CMX2CM TIPO COXÃO MOLE CONGELADA/EMBALAGEM DE 1kg, PLÁSTICA ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, RÓTULO COM DATA DE VALIDADE, REGISTRO, PROCEDÊNCIA E SELO DE INSPEÇÃO CISPOA, SIF, SUASA OU SIM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. | KG      |     |       | 7.000  | 50    | 7.050  |       |
| 17 | CEBOLA, DESENRESTADA, TAMANHO MÉDIO (APROX.100G A150G CADA), SEM ESTAR BROTADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                                            | KG      | 20  | 1.500 | 6.000  | 150   | 7.670  |       |
| 18 | CENOURA, NOVA, TAMANHO MÉDIO (APROXIMADAMENTE 100G A 150G CADA), SEM ESTAR BROTADA, SEM DANOS E SUJIDADES, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                 | KG      | 50  | 2.000 | 2.000  |       | 4.050  |       |
| 19 | CHUCHU, NOVO, TAMANHO MÉDIO (APROXIMADAMENTE 250G), SEM ESTAR BROTADO, SEM DANOS E SUJIDADES, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                              | KG      | 50  | 1.000 | 2.300  | 5     | 3.355  |       |
| 20 | COUVE CHINESA, PODADA, TENRA E FRESCA, TAMANHO MÉDIO (APROXIMADAMENTE 1,5KG CADA), DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                                         | KG      |     | 100   | 1.000  |       | 1.100  |       |
| 21 | COUVE MANTEIGA, NOVA, TENRA E FRESCA, FOLHAS ÍNTEGRAS E SEM MANCHAS AMARELADAS, COM NO MÍNIMO 10 FOLHAS EM CADA MOLHO, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                     | MOLHO   | 10  | 180   | 2.000  |       | 2.190  |       |
| 22 | COUVE-FLORES, NOVA, PODADA, TAMANHO MÉDIO (APROX. 1,5KG CADA), SEM MANCHAS ESCURAS E SEM FUNGOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                           | KG      | 20  | 150   | 1.500  | 5     | 1.675  |       |
| 23 | COXA E SOBRECOXA CONGELADA, NO MÁXIMO 4 UNIDADES POR EMBALAGEM, PLÁSTICA ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, RÓTULO COM DATA DE VALIDADE, REGISTRO, PROCEDÊNCIA E SELO DE INSPEÇÃO CISPOA, SIF, SUASA OU SIM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.                 | KG      |     |       | 2.000  | 3.000 | 150    | 5.150 |
| 24 | CREME VEGETAL SEM SAL, EMBALAGEM CONTENDO 500g DE PRODUTO, 35% DE LIPÍDIOS, COM ÔMEGA 3 E 6 E VITAMINA E VALIDADE MÍNIMA 5 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA                                                                                                                                                     | POTE    |     | 750   | 1.500  | 300   | 2.550  |       |
| 25 | FILÉ DE PEIXE TIPO ANJO CONGELADO, COM VALIDADE DO PESCADOR NA EMBALAGEM, LACRADA DA EMPRESA DE PROCEDÊNCIA                                                                                                                                                                                                      | KG      |     | 100   |        |       | 100    |       |
| 26 | IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS, EMBALAGEM MÍNIMA DE 900GR.                                                                                                                                                                                                                                                          | UN      |     | 1.300 |        |       | 1.300  |       |
| 27 | IOGURTE DE BANDEJA, AMBALAGEM COM 6 POTES DE 90G CADA, CONTENDO 540G NO TOTAL                                                                                                                                                                                                                                    | BANDEJA |     | 2.000 |        |       | 2.000  |       |
| 28 | IOGURTE DE FRUTAS SEM AÇÚCAR POTE COM APROXIMADAMENTE 100G, À BASE DE LEITE DESNATADO RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE, POLPA DE FRUTAS.                                                                                                                                                                             | UN      |     | 2.000 |        |       | 2.000  |       |
| 29 | LARANJA PARA SUCO, TAMANHO MÉDIO, CASCA ÍNTEGRA E SEM MACHUCADOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                                                          | KG      | 100 | 800   | 10.000 | 100   | 11.000 |       |
| 30 | LIMÃO TAITI, CASCA LISA, CASCA ÍNTEGRA E SEM MACHUCADOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                                                                   | KG      | 20  | 200   | 1.000  | 50    | 1.270  |       |
| 31 | MAÇÃ ARGENTINA, TAMANHO MÉDIO (100-150G CADA), SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                                                 | KG      | 100 |       | 1.500  |       | 1.600  |       |
| 32 | MAÇÃ FUJI, TAMANHO MÉDIO (100-150G CADA), SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                                                      | KG      | 100 | 300   | 20.000 | 300   | 20.700 |       |
| 33 | MAMÃO FORMOSA, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, COM PESO UNITÁRIO MÁXIMO ATÉ 2KG, CASCA ÍNTEGRA E DE COLORAÇÃO UNIFORME, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                      | KG      | 100 | 750   | 12.000 | 200   | 13.050 |       |
| 34 | MANGA TIPO PALMER, NOVA, TAMANHO MÉDIO, COM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                      | KG      | 100 | 200   | 7.000  | 10    | 7.310  |       |
| 35 | MELANCIA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE.                                                                                                                                                                                                                                                     | KG      | 100 | 400   | 5.000  |       | 5.500  |       |
| 36 | MELÃO ORANGE, TAMANHO MÉDIO, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                                                                 | KG      | 100 | 250   | 8.000  |       | 8.350  |       |
| 37 | MORANGA CABOTIÁ, CASCA CRO VERDE ESCURA, ÍTEGRA E SEM MACHUCADOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                                                          | KG      | 50  | 1.000 | 2.200  |       | 3.250  |       |
| 38 | MORANGO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                                                                                                            | KG      | 10  | 20    | 2.000  |       | 2.030  |       |



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
 “Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |               |     |       |        |     |        |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----|-------|--------|-----|--------|
| 39 | NATA FRESCA PASTEURIZADA, EMBALAGEM ORIGINAL LACRADA, PESO LÍQUIDO MÍNIMO 300g, VALIDADE MÍNIMA 15 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA                                                                                                                                                                                                                                                            | PO<br>TE      | 50  | 200   | 5.000  | 200 | 5.450  |
| 40 | OVOS DE GRANJA BRANCOS, NÚMERO 2, TAMANHO MÉDIO, CASCA ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS E SUJIDADES, APRESENTAÇÃO EM BANDEJA, RÓTULO COM DATA DE VALIDADE, REGISTRO, PROCEDÊNCIA E SELO DE INSPEÇÃO CISPOA, SIF, SUASA OU SIM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.                                                                                     | DZ            | 10  | 1.200 | 8.000  | 200 | 9.410  |
| 41 | PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE CONGELADO / NO MÁXIMO 2 UNID. POR EMBALAGEM, PLÁSTICA ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, RÓTULO COM DATA DE VALIDADE, REGISTRO, PROCEDÊNCIA E SELO DE INSPEÇÃO CISPOA, SIF, SUASA OU SIM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.                                                                              | KG            |     | 1.000 | 15.000 | 50  | 16.050 |
| 42 | PEPINO SALADA, NOVO, TAMANHO MÉDIO, COR VERDE, CASCA ÍNTEGRA E SEM MACHUCADOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                                                                                                                           | KG            |     |       | 2.500  | 10  | 2.510  |
| 43 | PÊRA WILLIAMS, TAMANHO MÉDIO (100 A 150G CADA), COM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                                                                                            | KG            | 100 | 60    | 5.000  | 50  | 5.210  |
| 44 | PIMENTÃO VERDE, NOVO, CASCA ÍNTEGRA E SEM DEFEITOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | KG            |     | 100   | 1.000  | 10  | 1.110  |
| 45 | PRESUNTO MAGRO FATIADO/LACRADO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | KG            | 10  | 300   |        | 50  | 360    |
| 46 | QUEIJO LANCHE FATIADO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | KG            | 10  | 500   | 1.000  | 120 | 1.630  |
| 47 | RABANETE, NOVO, MOLHO DE NO MÍNIMO 400G, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | MO<br>LH<br>O |     |       | 500    | 10  | 510    |
| 48 | REPOLHO ROXO, NOVO, PODADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | KG            |     | 60    | 1.000  | 10  | 1.070  |
| 49 | REPOLHO VERDE, NOVO, PODADO, TAMANHO MÉDIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | KG            |     | 300   | 2.100  | 10  | 2.410  |
| 50 | REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL, SEM AMIDO, MÁXIMO 30% DE GORDURA, EMBALAGEM DE 200GR                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | PO<br>TE      | 10  | 200   |        | 50  | 260    |
| 51 | TEMPERO VERDE (SALSA E CEBOLINHA), NOVO, TENRO, FRESCO E SEM INÇO, COR VERDE, FOLHAS ÍNTEGRAS E SEM MANCHAS AMARELADAS, MOLHO GRANDE COM MÍNIMO 60G, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                                                     | MO<br>LH<br>O | 10  | 1.000 | 4.000  | 20  | 5.030  |
| 52 | TOMATE LONGA VIDA, TAMANHO MÉDIO, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, SEM MACHUCADOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                                                                                                                          | KG            | 20  | 2.000 | 8.000  | 200 | 10.220 |
| 53 | VAGEM VERDE, NOVA, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRA E SEM MANCHAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | KG            |     | 400   | 600    |     | 1.000  |
| 54 | BERGAMOTA PONKAN, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, PRIMEIRA QUALIDADE, SEM RUPTURAS OU MACHUCADOS NA CASCA                                                                                                                                                                                                                                                                                        | KG            | 100 | 200   | 15.000 |     | 15.300 |
| 55 | IOGURTE NATURAL INTEGRAL, PRODUTO COMPOSTO DE LEITE PASTEURIZADO E CULTURA MICROBIANA, SEM CORANTES E AÇÚCARES. EMBALAGEM MÍNIMA DE 700G E MÁXIMA DE 1 LITRO. REGISTRO N ORGAO SANITARIO RESPONSAVEL. ROTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA | KG            | 10  | 35    | 1.000  |     | 1.045  |
| 56 | CAQUI TIPO FUJI, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, TAMANHO MÉDIO, FRUTA FIRME, CASCA ÍNTEGRA E SEM MACHUCADOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE                                                                                                                                                                                                                                                               | KG            |     |       | 5.000  |     | 5.000  |
| 57 | MILHO VERDE EM ESPIGA, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO (NO PONTO PRÓPRIO PARA CONSUMO), GRAOS BEM FORMADOS                                                                                                                                                                                                                                                                                        | UN            |     |       | 4.000  |     | 4.000  |
| 58 | PINHAO, SEMENTE DA ARAUCARIA, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO (NO PONTO PRÓPRIO PARA CONSUMO,) SEM BOLOR OU SEMENTES ESTRAGADAS                                                                                                                                                                                                                                                                   | KG            |     |       | 5.000  |     | 5.000  |



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
 “Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |    |  |       |     |       |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|--|-------|-----|-------|
| <b>59</b> | QUEIJO FATIADO SEM LACTOSE, TIPO LANCHE, MUSSARELA OU PRATO, FATIAS PESANDO EM TORNO DE 20G. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE NO MAXIMO 150G. ROTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM E REGISTRO DO PRODUTO NO SIM, CISPOA OU SIF. VALIDADE MINIMA DE 30 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA | KG |    |  | 100   |     | 100   |
| <b>60</b> | MORTADELA FATIADA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | KG |    |  |       | 50  | 50    |
| <b>61</b> | SALSICHA DE FRANGO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | KG | 30 |  |       | 150 | 180   |
| <b>62</b> | LINGUIÇA MISTA FRESCA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | KG |    |  |       | 50  | 50    |
| <b>63</b> | MANTEIGA SEM SAL, COM PRIMEIRO INGREDIENTE CREME DE LEITE PASTEURIZADO. ISENTO DE ADITIVOS ALIMENTARES. EMBALAGEM DE 200G. ROTULAGEM CONTENDO DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. VALIDADE MINIMA 2 MESES DA ENTREGA                                                                                                                      | UN |    |  | 2.000 |     | 2.000 |



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

EDITAL Nº 162/2022, DE 22 DE AGOSTO DE 2022.  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 065/2022  
ANEXO II – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. \_\_\_\_/2022

PREGÃO ELETRÔNICO Nº \_\_\_\_/2022

Aos \_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, nas dependências da PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA, situada na Rua Anita Garibaldi, 299, Bairro Centro em Estância Velha/RS – 93600-230, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. **DIEGO WILLIAN FRANSCISCO**, em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Eletrônico Nº. \_\_\_\_/2022** registrada na Ata de Julgamento de Preços, homologada em \_\_\_\_\_, **RESOLVE REGISTRAR OS PREÇOS** das empresas com preços mais vantajosos, por itens, para **aquisições de ALIMENTOS PERECÍVEIS, PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ESTÂNCIA VELHA/RS**, nos termos da Lei 8.666/93, com a alteração dada pela Lei 8.883/94, e Decreto Municipal nº. 93/2013 e 94/2013, consoante as seguintes cláusulas e condições:

#### CLÁUSULA I - OBJETO

1. O objeto da presente Ata é o Registro dos Preços para **aquisições de ALIMENTOS PERECÍVEIS, PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ESTÂNCIA VELHA/RS**, conforme descrição, marcas e preços constantes no Edital do Pregão Eletrônico n.º \_\_\_\_/2022, para Registro de Preços n.º \_\_\_\_/2022.
2. A existência de preços registrados não implicará em contratações ou aquisições que dele poderão advir, ficando facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa a licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.

#### CLÁUSULA II – PREÇO

| ITEM | DESCRIÇÃO | UNID | QTDE | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL | MARCA |
|------|-----------|------|------|-------------|-------------|-------|
|      |           |      |      |             |             |       |

1. O preço deverá ser fixo, equivalente ao de mercado na data da apresentação da proposta.
2. Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), fornecimento de mão-de-obra especializada, leis sociais, administração, lucros, equipamentos e ferramental de material e de pessoal e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
“Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

### **CLÁUSULA III - REAJUSTE E REALINHAMENTO DOS PREÇOS**

1. Os contratos oriundos do Registro de Preços poderão ter seus preços reajustados pelo IPCA ou pelo índice que lhe vier a substituir após 12 (doze) meses a contar da data da apresentação da proposta, quando tratarem-se da prestação de serviços continuados.
2. Os preços registrados, quando sujeitos a controle oficial, poderão ser reajustados nos termos e prazos fixados pelo órgão controlador.
3. O beneficiário do registro, em função da dinâmica do mercado poderá solicitar o realinhamento dos preços vigentes através de solicitação formal à Comissão de Licitações, desde que acompanhada de documentos que comprovem a procedência do pedido, tais como: lista de preços dos fabricantes, notas fiscais de aquisição dos produtos, matérias-primas, componentes ou de outros documentos.
4. O realinhamento não poderá ultrapassar o preço praticado no mercado e deverá manter a diferença percentual apurada entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época.
5. O pedido de realinhamento dos preços praticados poderá acarretar pesquisa de preços junto aos demais fornecedores com preços registrados podendo ocorrer substituição na ordem classificatória de fornecedor devido à obrigatoriedade legal de aquisição pelo menor preço.
6. O procedimento para eventuais solicitações de alteração de preços é o que segue: Processo protocolado no Protocolo Geral da Prefeitura Municipal de Estância Velha e encaminhamento ao Chefe do Departamento de Licitações e Contratos e à Comissão de Licitações, com todos os documentos de que trata o item 3, acima.
7. Independentemente do disposto no item 3, a Comissão poderá, na vigência do registro, solicitar a redução dos preços registrados, garantida a prévia defesa do beneficiário do registro, e de conformidade com os parâmetros de pesquisa do mercado realizada ou quando alterações conjunturais provocarem a redução dos preços praticados no mercado nacional e/ou internacional, sendo que o novo preço fixado será válido a partir da publicação na Imprensa Oficial.

### **CLÁUSULA IV - PRAZOS**

1. O fornecedor classificado em 1º. (primeiro) lugar nos preços registrados, poderá ser convocado a firmar a Ata de Registro de Preços, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do dia seguinte ao recebimento da convocação expressa e formal, podendo este prazo ser prorrogado por igual período, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Município de Estância Velha.
2. O prazo de validade de registro de preços será de 12 (doze) meses oficiais, contado da assinatura da presente ata. **Caso tenha outro registro vigente no mesmo período, a Administração poderá adquirir o de menor valor.**

### **CLÁUSULA V - PAGAMENTOS**

1. O pagamento será efetuado em até 20 (vinte) dias após a entrega do objeto solicitado, observando a ordem cronológica e/ou interna equivalente, conferido pelo servidor responsável, mediante apresentação da Fatura correspondente ao objeto fornecido.
2. A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo, número do pregão eletrônico e da ordem de fornecimento, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.
3. Conforme Decreto Municipal 142/2022, no que se refere à retenção do IRPF nas Notas Fiscais a serem emitidas





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

por força do presente contrato, a contratada deverá observar a INSTRUÇÃO NORMATIVA da RECEITA FEDERAL DO BRASIL Nº 1.234/2012, o ART. 64 da LEI FEDERAL Nº 9.430/1996 e o ART. 15 da LEI FEDERAL Nº 9.249/1995.

#### **CLÁUSULA VI - DA CONTRATAÇÃO**

1. As obrigações decorrentes do fornecimento de bens constantes do registro de preços a serem firmadas entre o MUNICÍPIO DE ESTÂNCIA VELHA e o FORNECEDOR serão formalizadas através de Nota de Empenho, observando-se as condições estabelecidas no Edital, seus anexos, nesta Ata de Registro de Preços e na legislação vigente.
2. Na hipótese do FORNECEDOR primeiro classificado ter seu registro cancelado, não assinar, não aceitar ou não retirar o contrato no prazo e condições estabelecidas, poderão ser convocados os fornecedores remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto ao preço, independentemente da cominação prevista no art. 81, da Lei 8.666/93.
3. Observados os critérios e condições estabelecidos no Edital, o MUNICÍPIO poderá comprar de mais de um fornecedor registrado, segundo a ordem de classificação, desde que razões de interesse público justifiquem e que o primeiro classificado não possua capacidade de fornecimento compatível com o solicitado pelo MUNICÍPIO, observadas as condições do Edital e o preço registrado.
4. Os pedidos de fornecimento deverão ser formalizados pelo Setor responsável do Município.

#### **CLÁUSULA VII - DOS PRAZOS E LOCAL DE ENTREGA DOS OBJETOS**

1. A(s) empresa(s) vencedora(s) terá(o) o prazo máximo de 05(cinco dias) úteis, contados a partir da comunicação deste Município, para a licitante assinar a Minuta Da Ata De Registro De Preços.
2. Decairá do direito à contratação a licitante que, regulamente convocada não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo estipulado no item anterior, ou ainda, não apresentar situação regular perante o sistema de Seguridade Social (INSS) e/ou ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), ficando caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se a mesma às sanções previstas no presente edital.

#### **3. Local, prazo, horário e garantia dos produtos:**

- 3.1 – A(s) empresa(s) vencedora(s) deverá(ão) entregar os objetos licitados em atendimento as solicitações (nota de empenho), no prazo máximo de 10 dias, 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, no endereço Rua Anita Garibaldi, 299, Centro – Estância Velha / RS - CEP: 93600-230.
- 3.2 A Nota Fiscal/Fatura deve, obrigatoriamente, ser entregue junto com o material.
- 3.3. A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do nº. do Edital de Pregão e da Nota de empenho, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.
- 3.4. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

**CLÁUSULA VIII - DA FISCALIZAÇÃO**

1. A **CONTRATANTE** designará os Servidores ....., para exercerem a fiscalização dos fornecimentos da **CONTRATADA**.

**CLÁUSULA IX - DAS PENALIDADES**

1. A licitante vencedora que descumprir quaisquer das cláusulas ou condições do presente Pregão ficará sujeita às penalidades previstas nos art. 86 e 87 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, especialmente de:

**a)** multa de 10% (dez por cento) pelo atraso injustificado, sobre o valor total da proposta, e juros de 1% (um por cento) ao mês pela permanência do atraso ou fração equivalente.

**b)** Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar, também, as seguintes sanções:

**b.1)** advertência;

**b.2)** multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor homologado;

**b.3)** suspensão temporária em licitação e impedimento de contratar com a Prefeitura de Estância Velha(RS), por prazo não superior a 02 (dois) anos;

**b.4)** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

**b.5)** a recusa pelo fornecedor em entregar o objeto adjudicado acarretará a multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela inadimplida.

2. O atraso que exceder ao prazo fixado para a entrega, acarretará a multa de 0,5 (zero vírgula cinco por cento), por dia de atraso, limitado ao máximo de 10% (dez por cento), sobre o valor total que lhe foi adjudicado.

3. O não-cumprimento de obrigação acessória sujeitará o fornecedor à multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da obrigação.

4. Nos termos do artigo 7º da Lei nº. 10.520, de 17-07-2002, o licitante, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, poderá ficar, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, e descredenciado do Cadastro do Município, nos casos de:

**a)** ausência de entrega de documentação exigida para habilitação;

**b)** apresentação de documentação falsa para participação no certame;

**c)** retardamento da execução do certame, por conduta reprovável;

**d)** não-manutenção da proposta escrita ou lance verbal, após a adjudicação;

**e)** comportamento inidôneo;

**f)** cometimento de fraude fiscal;

**g)** fraudar a execução do contrato;

**h)** falhar na execução do contrato.

5. Na aplicação das penalidades previstas no Edital, o Município considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes do licitante ou contratado, podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as suas justificativas, nos termos do que dispõe o artigo 87, "caput", da Lei nº. 8.666/93.

6. As penalidades serão registradas no cadastro do contratado, quando for o caso.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
“Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”

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

**CLÁUSULA X - DA RESCISÃO CONTRATUAL**

1. Poderão ser motivo de rescisão contratual as hipóteses elencadas no art. 78 da Lei 8.666/93.
2. Caso o MUNICÍPIO não se utilize de prerrogativa de rescindir o contrato, ao seu exclusivo critério, poderá suspender a execução e/ou sustar o pagamento das faturas, até que o FORNECEDOR cumpra integralmente a condição contratual infringida, sem prejuízo das incidências das sanções previstas no Edital, na Lei 8.666/93 e no Código de Defesa do Consumidor (Lei 8.078/90).
3. A rescisão poderá ser unilateral, amigável ou judicial, nos termos e condições previstas no art. 79 da Lei 8.666/93.
4. O FORNECEDOR reconhece os direitos, do MUNICÍPIO, nos casos de rescisão previstas nos arts. 77 e 80 da Lei 8.666/93.

**CLÁUSULA XI - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS**

1. O registro do FORNECEDOR poderá ser cancelado, garantida prévia defesa, no prazo de cinco (05) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, nas seguintes hipóteses:

**I - pelo MUNICÍPIO**, quando:

- a) o FORNECEDOR não cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao Registro de Preços;
- b) o FORNECEDOR não formalizar contrato decorrente do registro de preços ou não tenha retirado o instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem a aceitação da justificativa pela Administração;
- c) o FORNECEDOR der causa à rescisão administrativa do contrato decorrente do Registro de Preços;
- d) em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato decorrente do registro de preços;
- e) os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;
- f) por razões de interesse público devidamente fundamentado.

**II - pelo FORNECEDOR**, quando:

- a) mediante solicitação formal, o mesmo comprovar estar impossibilitado definitivamente de cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao Registro de Preços.
- b) O cancelamento será precedido de processo administrativo a ser examinado pelo órgão gerenciador, sendo que a decisão final deverá ser fundamentada.
- c) A comunicação do cancelamento do registro do FORNECEDOR, nos casos previstos no inciso I do item 1, será feita por escrito, juntando-se o comprovante de recebimento.
- d) No caso do FORNECEDOR encontrar-se em lugar ignorado, incerto ou inacessível, a comunicação será feita por publicação na imprensa oficial do Município, considerando-se cancelado o registro do FORNECEDOR, a partir do quinto dia útil, contado da publicação.
- e) A solicitação do FORNECEDOR para cancelamento do Registro de Preço, não o desobriga do fornecimento dos produtos, até a decisão final do órgão gerenciador, a qual deverá ser prolatada no prazo máximo de trinta dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório e na cláusula VIII, desta Ata, caso não aceitas as razões do pedido.
- f) Enquanto perdurar o cancelamento, poderá ser realizadas novas licitações para aquisição de bens constantes do registro de preços.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

**CLÁUSULA XII - DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÕES DE BENS COM PREÇOS REGISTRADOS**

1. As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, caso a caso, pelo Exmo. Sr. Prefeito Municipal ou a quem delegar competência.

**CLÁUSULA XIII - DO FORO**

1. Fica eleito o Foro da cidade de Estância Velha/RS, para dirimir eventuais dúvidas e/ou conflitos originados pela presente Ata de Registro de Preços e pelo futuro contrato, com renúncia a quaisquer outros por mais privilegiados que possam ser.

**CLÁUSULA XIV - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores, pelo Decreto Municipal nº. 93/2013 e demais normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais do Direito.

E, por estarem justas e acertadas, firmam as partes o presente instrumento em duas vias de igual teor, forma e data.

Estância Velha, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

RAZÃO SOCIAL: .....

CNPJ: .....

Endereço: .....

CEP: .....

REPRESENTADA POR: .....

CPF: .....

RAZÃO SOCIAL: MUNICÍPIO DE ESTÂNCIA VELHA

CNPJ: 88.254.883/0001-07

Endereço: Rua Anita Garibaldi, 299, Bairro Centro em Estância Velha/RS

CEP 93600-230



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA VELHA**  
"Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida."

EDITAL Nº 162/2022, DE 22 DE AGOSTO DE 2022.  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 065/2022  
ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

À

Prefeitura Municipal de Estância Velha

Rua Anita Garibaldi, 299 - Centro – Estância Velha - RS

Referente: Licitação modalidade Pregão Nº. \_\_\_/\_\_\_, Abertura \_\_\_ de \_\_\_ de \_\_\_ às \_\_\_h \_\_\_m.

Proponente:

a) Razão Social \_\_\_\_\_

b) Endereço \_\_\_\_\_

c) Telefone \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_

d) CNPJ: \_\_\_\_\_

Assunto: PROPOSTA

MD Pregoeira

Ilmos. Senhores da Equipe de Apoio

Vimos apresentar por intermédio desta, a nossa proposta para fornecimento de: \_\_\_\_\_.

| ITEM | DESCRIÇÃO DO ITEM | UNID | QTDE | UNIT. | TOTAL | MARCA |
|------|-------------------|------|------|-------|-------|-------|
|      |                   |      |      |       |       |       |
|      |                   |      |      |       |       |       |
|      |                   |      |      |       |       |       |

Cumpre-nos informar-lhes ainda que examinamos os documentos da licitação, inteirando-nos dos mesmos para elaboração da presente proposta.

E em consonância aos referidos documentos, declaramos:

1 - Que estamos cientes e concordamos com os Termos do Edital em epígrafe e das cláusulas da minuta do contrato em anexo;

2 - Que o prazo de validade da presente proposta, contados a partir da data de abertura do conjunto proposta, é de 60 (sessenta) dias;

3 - Que nos preços apresentados já estão contemplados todos os encargos, principalmente os impostos e ou descontos ou vantagens, e frete para a entrega dos materiais.

**Obs.:** O preenchimento do presente anexo acarretará a conformidade da proposta da licitante com todas as características do objeto e exigências constantes no edital.

Local e Data. \_\_\_\_\_

Nome, Assinatura e Carimbo da Empresa.