



PREGÃO ELETRÔNICO N°: 38/2021
PROCESSO LICITATÓRIO N°: 71/2021
TIPO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM

A **Prefeitura Municipal de Mata/RS**, localizada na Rua do Comércio n° 495, inscrita no CNPJ 88.485.412/0001-00, por meio de seu Pregoeiro, designado pela Portaria Municipal n.º137/2010, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará **Pregão Eletrônico**, do tipo **Menor Preço Por Item**, processando-se essa licitação nos termos da Lei Federal n.º 10.520/2002, pelo Decreto Federal n.º 10.024/2019, da Lei Complementar n.º 123/2006, com as alterações da Lei Complementar n.º 147/2014 e da Lei Municipal n.º 1.519/2011, com aplicação subsidiária da Lei Federal n.º 8.666/1993.

1.0. DAS DATAS, HORÁRIOS E LOCAL DA LICITAÇÃO:

ABERTURA: 09/09/2021 às 08h30 min.

ENVIO DA PROPOSTA E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO: Do dia 27/08/2021 às 8h30min até o dia 09/09/2021 às 08h29min.

ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO: Até o dia 03/09/2021, às 08h30min.

LOCAL: www.portaldecompraspublicas.com.br.

2. 0. DO OBJETO DA LICITAÇÃO:

Constitui objeto do presente edital de Pregão Eletrônico, a aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCOS, MATERIAIS DE HIGIENE E LIMPEZA** conforme especificações constantes no Anexo I.

3.0. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:

3.1. A licitante deverá estar cadastrada e homologada no Sítio www.portaldecompraspublicas.com.br, na forma da Lei.

3.2. Empresas que atendam as condições estabelecidas no presente EDITAL e apresentem os documentos nele exigidos, em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório de Notas e Ofício, ou por servidor integrante da equipe de Pregão da Entidade Licitante, à vista dos originais.

3.3. Para participar do presente edital a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

3.4. Não será permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, e de interessados que se encontre sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução e liquidação, de consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição. Estando também abrangidos pela proibição aqueles que tenham sido punidos com suspensão do direito de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Mata, ou declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública.

4.0. DO CREDENCIAMENTO:

4.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição da chave de identificação e da senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, no site: www.portaldecompraspublicas.com.br.

4.2. O credenciamento da Licitante dependerá de registro atualizado, bem como a sua manutenção, no Sistema de Cadastramento no site: www.portaldecompraspublicas.com.br.

4.3. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à Prefeitura Municipal de Mata responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.



4.4. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal da licitante e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este pregão eletrônico.

5.0. DO ENVIO DA PROPOSTA:

5.1. O encaminhamento das Propostas de Preços dar-se-á pela utilização de senha privativa do licitante, conforme datas estipuladas do preâmbulo, no horário de Brasília, exclusivamente, por meio do Sistema Eletrônico.

5.2. Até a data e horário final para o envio da proposta, o licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

5.3. A licitante será responsável pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à Prefeitura Municipal de Mata responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.4. A licitante poderá acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.0. A PROPOSTA DEVERÁ CONTER E OBEDECER AOS SEGUINTE CRITÉRIOS:

6.1. Preço unitário e total, Por Item, para cada item cotado.

6.2. Especificação clara do objeto de acordo com o Termo de Referência (Anexo I) do presente Edital, incluindo modelo, marca/fabricante.

6.3. Nos preços de cada produto deverão estar incluídos, obrigatoriamente, impostos, fretes, taxas e demais incidências.

6.4. Os preços deverão estar expressos em reais e serão aceitos até 02 (duas) dígitos após a vírgula.

6.5. A proposta deverá ter prazo de validade de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, a contar da data da Sessão Pública.

6.6. Caso a proposta não apresente validade, a mesma será considerada de 60(sessenta) dias.

7.0 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

7.1. Se após a negociação, o menor preço ofertado seja superior ao valor estimado para contratação, poderá ser tolerado em até 10% acima do valor estimado, a critério do Pregoeiro.

7.2. Caso não se realize lance, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado para a contratação.

7.3. Para julgamento e classificação das propostas será adotado o critério do **Menor Preço Por Item**, observados as especificações constantes no Termo de Referência (anexo) do presente Pregão.

7.4. Se a oferta não for aceitável ou se a licitante não atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda as especificações deste edital.

7.5. Declarada encerrada a etapa competitiva, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado para a contratação e verificará a habilitação da licitante, conforme disposto neste Edital.

7.6. A indicação do lance da empresa vencedora, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à Sessão Pública do Pregão, constarão na Ata divulgada no sistema eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade previstas na legislação pertinente.

7.7. Não serão consideradas as propostas que impuserem condições diferentes das dispostas nesta licitação, que apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento ou que não atenderem aos requisitos mínimos discriminados neste edital.



7.8. Qualquer identificação do licitante ou outra informação que possa levar a sua identificação importará na desclassificação da proposta.

7.9. A desclassificação da proposta será fundamentada, registrada e acompanhada em tempo real, no Sistema Eletrônico.

7.10. 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 preço de mercado e ofertar o Menor Preço Unitário Por Item.

7.11. Serão desclassificadas:

a) As propostas que não atenderem às exigências contidas no objeto desta licitação;

b) As que contiverem opções de preços alternativos;

c) As que forem omissas em pontos essenciais de modo a ensejar dúvidas, ou que se oponham a qualquer dispositivo legal vigente, bem como as que não atenderem aos requisitos deste edital.

d) As propostas que apresentarem preços manifestamente inexequíveis, simbólicos irrisórios ou valor zero.

e) Não serão consideradas, para julgamento das propostas, vantagens não previstas no edital.

8.0 - DA ABERTURA DA SESSÃO E DISPUTA DE LANCES:

8.1. Na data e horários designados para abertura, terá início a Sessão Pública deste Pregão Eletrônico, com a divulgação das Propostas de Preços recebidas e início da Etapa de Lances, conforme Edital e de acordo também com o Decreto Federal nº 10.024/2019.

8.2. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo Pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

8.3. Iniciada a etapa competitiva, as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio de Sistema Eletrônico, sendo a licitante imediatamente informada, pelo sistema, do recebimento dos lances e do valor consignado no registro.

8.4. Será adotado o modo de disputa **ABERTO**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, observado as regras estabelecidas neste Edital.

8.5. A etapa competitiva, de envio de lances na sessão pública, **durará dez (10) minutos** e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois (02) minutos do período de duração da sessão pública.

8.6. A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de dois (02) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

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

8.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances **será de R\$ 0,05(cinco centavos)**, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação do lance que cobrir a melhor oferta.

8.9. A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

8.10. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro no sistema.

8.11. Durante o transcurso da Sessão Pública, as licitantes serão informadas em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedado a identificação da licitante.

8.12. No caso de desconexão do pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, se o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízos aos atos realizados.

8.13. Quando a desconexão do Sistema Eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a Sessão Pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

8.14. Após o encerramento da etapa de lances da Sessão Pública, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo Sistema Eletrônico, contraproposta à licitante que tenha apresentado lance mais



vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste edital.

8.15. A Fase negociação será realizada por meio do Sistema Eletrônico no prazo máximo de **02 (duas) horas** e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

8.16. Encerrada a Fase de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação no edital e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital.

8.17. Após o encerramento da Fase da Lances o licitante detentor da melhor proposta deverá encaminhar a Proposta de Preços Final, readequada, digitalizada e assinada, no prazo de até **02 (duas) horas, em campo adequado para tal, disponível no site www.portaldecompraspublicas.com.br. Tal proposta deverá conter a descrição detalhada, quantidades, unidades de fornecimento, marca, modelo e valores (unitários e totais), que deverão ser iguais ao último lance ofertado pelo licitante ou ao valor negociado.**

8.18. Se a proposta ou o lance de menor preço não for aceitável, se estiver acima do valor de referência e a Prefeitura optar por não fazer a aquisição ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro abrirá diligência com o prazo máximo de 03 (três) horas para o licitante subsequente anexar a Proposta de Preços atualizada de acordo com o último lance por ele ofertado. Após esse período o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance, verificando a sua aceitabilidade e as condições de habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até apuração de uma proposta ou lance que satisfaça às condições e exigências constantes no edital e seus anexos.

8.19. A fim de aplicar o princípio da isonomia entre os licitantes, após transcorrido o prazo de 03 (três) horas, não serão considerados, para fins de análise, sob qualquer alegação, o envio da Proposta de Preço ou de qualquer outro documento complementar ou retificador, sendo realizado, pelo Pregoeiro, o registro da não aceitação da proposta e a convocação do próximo licitante.

9.0 - DA HABILITAÇÃO:

Os Documentos de Habilitação deverão ser **ANEXADOS** em campo próprio, nas datas e horários estipulados no preâmbulo deste Edital, exclusivamente no Sistema Eletrônico, conforme segue:

9.1. DECLARAÇÕES GERAIS: (Modelo no Anexo II)

a) Declaro para os devidos fins legais, em cumprimento ao exigido no edital, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

b) Declaro para os devidos fins legais que conheço todas as regras do edital, bem como todos os requisitos de habilitação e que minha proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório;

c) Declaro para os devidos fins legais, conforme o disposto no inciso V do art. 27 da Lei 8666/1993, acrescido pela Lei 9854/1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos;

d) Declaro cumprir os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme parágrafos 4º e 5º do art. 26 do decreto 10.024/2019.

e) Declaro não possuir em seu quadro de pessoal Servidores Públicos do órgão contratante, exercendo funções técnicas, comerciais, de gerência, administração ou tomada de decisão, conforme inciso III, do art. 9º da lei 8666/93.

Obs: Validade máxima das Declarações de 90 (noventa) dias, contados da sua expedição.

9.1.2- DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO: (Modelo no Anexo III)

As ME, EPP, MEI e Cooperativas que pretenderem utilizar-se dos benefícios previstos na Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, com as alterações da Lei Complementar nº 147/2014, deverão apresentar Declaração firmada por Contador ou Técnico Contábil, dizendo que



se enquadram como Microempresa, Empresa de Pequena Porta, Microempreendedor Individual ou Cooperativa.

Obs: Validade não superior a 90 (noventa) dias, contados da sua expedição.

9.2. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) Registro Comercial, no caso de empresa Individual; ou
- b) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado; ou
- c) Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país e Ato de Registro ou Autorização para funcionamento.

9.3. DA REGULARIDADE FISCAL:

- a) Prova de Inscrição no CNPJ;
- b) Certidão Negativa de Débito, relativo aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União;
- c) Certidão Negativa de Débito do FGTS;
- d) Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal;
- e) Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual;

9.4. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA:

Certidão Negativa de Falência ou Concordata, expedida pelo distribuidor da sede da Pessoa Jurídica, em prazo não superior a 60 (sessenta) dias, contados a partir de sua emissão.

9.5. DA REGULARIDADE TRABALHISTA:

CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas)

9.6. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

Licença Sanitária em nome da empresa Licitante, expedido pelo Órgão Sanitário competente, dentro do prazo de validade.

9.7. As licitantes que, por sua natureza ou por força de lei, estiverem dispensadas da apresentação de determinados documentos de habilitação, deverão apresentar declaração identificando a situação e citando os dispositivos legais pertinentes.

9.8. Nos termos do artigo 42 da Lei Complementar nº 123/2006, a comprovação de Regularidade Fiscal e Trabalhista das Microempresas e Empresas de Pequeno porte poderá ser exigida para efeito de assinatura do respectivo contrato.

9.9. Os documentos serão conferidos pelo Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, havendo dúvidas ou a constatação de alguma divergência, será solicitado que o via original seja enviada diretamente a Prefeitura Municipal de Mata, aos cuidados do Pregoeiro.

9.10. Encerrado o julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro proclamará a vencedora, proporcionando a seguir, a oportunidade aos licitantes para que manifestem a intenção de interpor recurso, esclarecendo que a falta dessa manifestação, imediata e motivada, importará na decadência do direito de recurso por parte do licitante.

9.11. DA PROPOSTA FINAL:

Após a Fase de Negociação, **deverá anexar Proposta de Preços Final**, readequada e digitalizada e assinada, conforme descrição detalhada no item 8.17 deste edital.

10.0. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS:

10.1. Tendo o licitante manifestado motivadamente a intenção de recorrer na Sessão Pública do Pregão, o terá o prazo de 03 (três) dias corridos para apresentação das razões de recurso.

10.2. Os demais licitantes, já intimados na Sessão Pública supracitada, terão o prazo de 03 (três) dias corridos para apresentarem as contrarrazões, que começará a contar após o prazo aberto ao recorrente.



11.3. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante na Sessão Pública importará a decadência do direito de recurso, eis que a manifestação e motivação são pressupostos de admissibilidade dos recursos.

10.4. As Razões e Contrarrazões do recurso deverão ser encaminhadas, por escrito, ao Pregoeiro, no endereço mencionado no preâmbulo deste Edital.

Obs.: Constará na ata da Sessão à síntese das razões de recurso apresentadas, bem como o registro de que todos os demais licitantes ficaram intimados para, querendo, manifestarem-se sobre as razões do recurso no prazo de 03 (três) dias corridos, após o término do prazo da recorrente, proporcionando-se, a todos, vista imediata do processo.

11.0. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO DA LICITAÇÃO:

11.1. Decididos os recursos e constatado a regularidade dos atos praticados bem como as exigências fixadas no Edital, a autoridade competente Adjudicará o objeto e Homologará o procedimento licitatório.

11.2. Caso não haja recurso, o Pregoeiro Adjudicará o(s) item(s) do certame à licitante vencedora, encaminhando o processo para Homologação ao Excelentíssimo Senhor Prefeito Municipal

11.3. Em caso de desatendimento às exigências habilitatórias, o Pregoeiro inabilitará a empresa licitante e examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação e, assim, sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora, ocasião em que o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

12.0. DO LOCAL E PRAZOS PARA A ENTREGA:

12.1. Os produtos deverão ser entregues na **Secretaria Municipal de Assistência Social, Rua General Osório, nº 208, Anexo ao Hospital de Caridade de Mata**, conforme descrito no Cronograma de Entrega, que serão recebidos e conferidos pelo responsável.

12.2. Os prazos de entrega dos produtos devem obedecer ao Cronograma de Entrega, conforme especificado em Anexo.

12.3. É de inteira responsabilidade da empresa vencedora quaisquer atrasos que vierem ocorrer no meio de entrega que ela utilizar, por exemplo, correios, transportadora, etc.

12.4. As datas de entrega, conforme cronogramas de entrega poderão ser alterados de acordo com a necessidade da Contratante. Os fornecedores, neste caso, serão comunicados das alterações com 5 (cinco) dias de antecedência.

12.5. O horário de entrega será das 08h00min às 12h00min e das 13h00min às 17h00min.

13.0. DAS DEMAIS EXIGÊNCIAS:

13.1. Os produtos deverão estar de acordo com a legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou outro Órgão Regulamentador específico.

13.2. Nas embalagens deverão constar às características (composição) do produto, validade, peso, lote e Registro na ANVISA, MAPA ou outro Órgão regulamentador. As embalagens internas/primárias (embalagem plástica atóxico-pacote) deverão ser resistentes e funcionais para evitar a danificação do conteúdo e conter rótulo de acordo com a legislação vigente.

13.3. Os gêneros Não-Perecíveis deverão ter no ato da entrega um mínimo de 80% de sua validade, quando não especificado individualmente.

13.4. Os Gêneros Perecíveis deverão estar em condições compatíveis com o padrão de qualidade, observadas no ato da entrega: condições de higiene/limpeza, grau de amadurecimento médio, sem amassados, machucados, sendo todos os produtos de primeira qualidade.

13.5. No ato da entrega, as carnes (bovina, frango, embutidos), por exemplo, deverão ter a validade mínima de 06 (seis) meses a contar da entrega.

13.6. As Frutas, verduras, legumes e raízes (*in natura*), por exemplo, será avaliado quanto à qualidade sempre nas entregas.



13.7. No recebimento dos produtos, somente serão aceitos os que estiverem de acordo com as marcas e tipos daqueles apresentados na proposta, e que estejam de acordo com as especificações contidas nos contratos de fornecimento.

13.8. Serão devolvidas as mercadorias que não apresentarem condições próprias para consumo ou estiverem em desacordo com as normas vigentes exigidas pela ANVISA, MAPA ou outro Órgão regulamentador específico, as quais deverão ser repostas sem ônus para o Município no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de ser caracterizado atraso na entrega, ensejando aplicação de multa e demais penalidades.

14.0. DO PAGAMENTO:

14.1. O pagamento será efetuado da seguinte maneira: **Entrada, 30 (trinta) e 60 (sessenta) dias**, após a primeira entrega.

14.2. O pagamento somente será liberado após o recolhimento de eventuais multas que lhe tenham sido impostas em decorrência de inadimplência contratual.

14.3. Qualquer erro ou omissão na documentação fiscal ou na fatura, será objeto de correção pela empresa e haverá, suspensão do prazo de pagamento até que o mesmo seja definitivamente regularizado.

14.4. O Município reserva-se o direito de suspender o pagamento se o produto for entregue em desacordo com as especificações constantes neste instrumento.

14.5. A Prefeitura Municipal de Mata não efetua pagamento antecipado, não sendo considerados os itens das propostas que assim se apresentarem.

15.0. DAS PENALIDADES:

15.1. A recusa pelo fornecedor em entregar o material/serviço adjudicado acarretará a multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor total da proposta.

15.2. 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.

15.3. O não cumprimento de obrigação acessória sujeitará o fornecedor à multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor total da obrigação.

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

15.5. Na aplicação das penalidades previstas no Edital, o Município considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes do licitante ao 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.

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

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



16.0. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

As Dotações disponíveis, para fazerem frente às despesas da presente licitação estão descritos nas Rubricas Orçamentárias abaixo e serão alocados quando emitidas as Notas de Empenho.

10.02.08.241.0112.1043.339030 (280) – API

10.02.08.241.0112.2154.339030 (418) – SCFV

10.01.08.244.0002.2051.339030 (267) – LIVRE

17.0. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E IMPUGNAÇÃO DO EDITAL:

17.1. O pedido de esclarecimento referente ao Processo Licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro em até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br.

17.2. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

17.3. Em até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o Pregão, através do site: www.portaldecompraspublicas.com.br.

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

17.5. Acolhida a petição contra o Edital, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

18.0. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

18.1. Quaisquer informações ou dúvidas de ordem técnica, bem como, aquelas decorrentes de interpretação do Edital, serão esclarecidas pelo Pregoeiro, via sistema eletrônico.

18.2. Ocorrendo a decretação de feriado ou qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, todas as datas constantes deste Edital serão transferidas, automaticamente, para o primeiro dia útil ou de expediente normal subsequente aos ora fixados.

18.3. O proponente que vier a ser contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários por conveniência do Município de Mata/RS, dentro do prazo estipulado pelo presente Pregão.

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

18.5. Da Sessão pública do Pregão será lavrada ata circunstanciada, contendo, sem prejuízo de outros, o registro dos licitantes credenciados, das propostas escritas e verbais apresentadas, na ordem de classificação, da análise da documentação exigida para habilitação e dos recursos interpostos, bem como, planilha das rodadas de lance, que é parte integrante da ata.

18.6. Caso haja necessidade de adiamento da Sessão Pública, será marcada nova data para continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, os licitantes presentes.

18.7. A Administração poderá revogar a licitação por interesse pública, devendo anulá-la por ilegalidade, em despacho fundamentado, sem a obrigação de indenizar (art. 49 da Lei Federal nº 8666/93).

18.8. Os horários constantes neste Edital, é o horário oficial de Brasília-DF.

18.9. Fica eleito, de comum acordo entre as partes, o Foro da Comarca de São Vicente do Sul-RS, para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e do contrato decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

18.10. Constituem e fazem parte integrante deste Edital os seguintes anexos:

I- Itens e Modelo de Proposta;

II- Declarações Gerais;

III - Declaração de Enquadramento;

IV – Cronograma de Entrega;

V- Minuta de Contrato.



Mata/RS, 25 de agosto de 2021.

Marcos B. Pinheiro
Pregoeiro

Rogério Kuhn
Prefeito Municipal

Este Edital foi examinado e aprovado em 25/08/2021 pelo Setor Jurídico Municipal, quanto à legislação, deixando de manifestar-se quanto ao objeto por não deter conhecimento técnico sobre o mesmo.

Ruan Pablo da Silva Schütz
Assessor Jurídico - OAB/RS 102.375



ANEXO I

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 38/2021

MODELO DE PROPOSTA

| Item | Descrição do objeto | Marca/ Fabricante | Quantidade | Valor Unitário R\$ | Valor Total R\$ |
|------|--|----------------------|------------|--------------------------|-----------------------|
| 1. | ÓLEO DE SOJA 900 ML | | 90 UNID | | |
| 2. | VINAGRE BRANCO EMBAL. DE 05 LITROS | | 09 FR | | |
| 3. | FARINHA DE TRIGO 5 KG | | 30 PAC | | |
| 4. | ARROZ 05 KG TIPO 1 | | 30 UNID | | |
| 5. | FEIJÃO PRETO KG EMBAL. DE 01 KG | | 80 KG | | |
| 6. | ACHOCOLATADO 400 GR | | 90 PAC | | |
| 7. | LEITE UHT INTEGRAL (CX. 12 LITROS) | | 90 CX | | |
| 8. | FERMENTO BIOLÓGICO PÃO EMBAL. DE 125 GR | | 36 UNID | | |
| 9. | FERMENTO QUIMICO PÓ EMBAL. 250 GR | | 15 UNID | | |
| 10. | EXTRATO DE TOMATE SACHE 340 GR | | 90 UNID | | |
| 11. | AÇUCAR CRISTAL 5 KG | | 45 PAC | | |
| 12. | BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRACKER EMBAL. DE 400 GR | | 90 PAC | | |
| 13. | MASSA TIPO PENE EMBAL. DE 500 GR | | 120 PAC | | |
| 14. | FARINHA DE MILHO KG EMBAL. DE 01 KG | | 120 KG | | |
| 15. | SUCO SORTIDO 500 GR SABORES SORTIDOS. | | 60 PAC | | |
| 16. | LENTILHA EMBALAGEM DE 500 GR | | 90 PAC | | |
| 17. | CALDO DE GALINHA (CX. COM 12) EMBAL. COM 114 GR | | 45 CX | | |
| 18. | TEMPERO PRONTO - COM 12 SACHE EMBAL. DE 60 GR | | 30 PAC | | |
| 19. | BOLACHA DOCE TIPO MARIA EMBAL. DE 360 GR | | 90 PAC | | |
| 20. | CARNE 2º SEM OSSO | | 75 KG | | |
| 21. | CARNE MOIDA KG EMBAL. DE 01 KG | | 300 KG | | |
| 22. | COXA E SOBRECOXA FRANGO S/DORSO. | | 450 KG | | |
| 23. | SALSICHA KG GRANEL | | 30 KG | | |
| 24. | APRESUNTADO FATIADO | | 30 KG | | |
| 25. | BANHA SUINA | | 12 KG | | |
| 26. | CAIXA DE CHÁ SABORES SORTIDOS EMBAL. DE 16 GR | | 45 UNID | | |
| 27. | MASSA TIPO ESPAGUETI EMBAL. DE 500 GR | | 120 PAC | | |
| 28. | QUEIJO FATIADO TIPO MUSSARELA | | 30 KG | | |
| 29. | BEBIDA LÁCTEA EMBAL. DE 01 LITRO SABORES SORTIDOS | | 60 L | | |
| 30. | SALSICHÃO MISTO | | 75 UNID | | |
| 31. | OVOS - DZ DE GALINHA VERMELHOS | | 130 DZ | | |
| 32. | TOMATE LONGA VIDA, PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, SEM AMASSADOS, SEM SUJIDADES, EM GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, COM SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS | | 169 KG | | |



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA
"Mata, cidade da pedra que foi madeira"

| | | | | | |
|------------|--|--|---------|--|--|
| 33. | CEBOLA NACIONAL, PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, SEM AMASSADOS, SEM SUJIDADES, COM SABOR E AROMA CARACTERISTICOS | | 130 KG | | |
| 34. | REPOLHO BRANCO PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, SEM AMASSADOS, SEM SUJIDADES, COM SABOR E AROMA CARACTERISTICOS, PRODUTO COM TAMANHO MÉDIO. | | 39 UNID | | |
| 35. | CENOURA PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, SEM AMASSADOS, SEM SUJIDADES, EM GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, COM SABOR E AROMA CARACTERISTICOS. | | 156 KG | | |
| 36. | ALHO KG PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, SEM AMASSADOS, SEM SUJIDADES, EM GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, COM SABOR E AROMA CARACTERISTICOS. | | 02 KG | | |
| 37. | MAÇÃ PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, SEM AMASSADOS, SEM SUJIDADES, EM GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, COM SABOR E AROMA CARACTERISTICOS. | | 65 KG | | |
| 38. | MAMÃO FORMOSA PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, SEM AMASSADOS, SEM SUJIDADES, EM GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, COM SABOR E AROMA CARACTERISTICOS. | | 130 KG | | |
| 39. | MORANGA CABOTIA PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, SEM AMASSADOS, SEM SUJIDADES, EM GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, COM SABOR E AROMA CARACTERISTICOS. | | 104 KG | | |
| 40. | BETERRABA KG PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, SEM AMASSADOS, SEM SUJIDADES, EM GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, COM SABOR E AROMA CARACTERISTICOS | | 65 KG | | |
| 41. | BANANA PRATA PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, SEM AMASSADOS, SEM SUJIDADES, EM GRAU DE AMADURECIMENTO MÉDIO, COM SABOR E AROMA CARACTERISTICOS | | 130 KG | | |
| 42. | BATATA INGLESA BRANCA, PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, SEM AMASSADOS, SEM SUJIDADES, COM SABOR E AROMA CARACTERISTICOS | | 195 KG | | |
| 43. | BISCOITO SORTIDO - 360 GR | | 90 PAC | | |
| 44. | LEITE CONDENSADO EMBAL. DE 395 GR | | 15 CX | | |
| 45. | CREME DE LEITE EMBAL. DE 200 GR | | 15 CX | | |
| 46. | SABONETE BARRA EMBAL. DE 150 GR. | | 75 UNID | | |
| 47. | PAPEL HIGIENICO-FARDO FARDO COM PACOTE DE 4 ROLOS. FOLHA SIMPLES DE 30M CADA ROLO. FARDO COM 64 ROLOS | | 02 FRD | | |
| 48. | CREME DENTAL EMBALAGEM DE 90 GR | | 45 UNID | | |
| 49. | DESODORANTE ANTITRANSPIRANTE MASCULINO EMBALAGEM DE 50 ML | | 06 UNID | | |
| 50. | AMACIANTE EMBAL. DE 05 LITROS | | 20 UNID | | |
| 51. | ESCOVA DENTAL COM CERDAS MACIAS | | 15 UNID | | |
| 52. | BALDE COM ALÇA DE PLÁSTICO DE 12 LIT | | 05 UNID | | |
| 53. | KIT MOP COMPLETO - BALDE E VASSOURA COM BALDE DE 13LITROS | | 03 UNID | | |
| 54. | SHAMPOO PARA CABELOS NORMAIS EMBAL. DE 325 ML | | 60 FR | | |
| 55. | ESCOVA DE ROUPA 120X63X49MM | | 04 UNID | | |



NOME DA EMPRESA: _____

CNPJ: _____

ENDEREÇO: _____ **Nº** _____

TELEFONE: _____ **EMAIL:** _____

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 DIAS.

LOCAL E DATA: _____

ASSINATURA E CARIMBO DO REPRESENTANTE LEGAL



ANEXO II
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 38/2021
DECLARAÇÕES GERAIS

(Razão Social da Licitante), _____ CNPJ nº. _____, para os fins de direito e na qualidade de licitante do procedimento licitatório, na modalidade de Registro de Preços Eletrônico, **DECLARA:**

- a)** Para os devidos fins legais, em cumprimento ao exigido no edital, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- b)** Para os devidos fins legais que conheço todas as regras do edital, bem como todos os requisitos de habilitação e que minha proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório;
- c)** Para os devidos fins legais, conforme o disposto no inciso V do art. 27 da Lei 8666/1993, acrescido pela Lei 9854/1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos;
- d)** Cumprir os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme parágrafos 4º e 5º do art. 26 do decreto 10.024/2019.
- e)** Não possuir em seu quadro de pessoal servidores públicos do órgão contratante, exercendo funções técnicas, comerciais, de gerência, administração ou tomada de decisão, conforme inciso III, do art. 9º da lei 8666/93.

OBS: Validade máxima de 90 (noventa) dias, contados da sua expedição _____ - _____, _____ de _____ de 2021.

Assinatura e carimbo do responsável Legal da Empresa



ANEXO III
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 38/2021
MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO

_____ (Razão Social da licitante), inscrita no CNPJ nº
_____, através de seu Contador/Técnico em Contabilidade, o Sr(a)
_____, **DECLARA**, sob as penas da lei, que a empresa
supra citada é **enquadrada** como :

- a) () **Microempresa**, conforme Lei Complementar nº 123/06;
- b) () **Empresa de Pequeno Porte**, conforme Lei Complementar nº 123/06;
- c) () **Micro Empreendedor Individual**, conforme Lei Complementar nº 123/06;
- d) () **Cooperativa**, conforme Lei Complementar nº 123/06.

OBS: Validade máxima de 90 (noventa) dias, contados da sua expedição.

_____ - _____, _____ de _____ de 2021.

Ass. Contador ou Téc. Contábil e carimbo com CRC



ANEXO IV
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 38/2021
CRONOGRAMA DE ENTREGA

| ITEM | PRODUTO | 15/09/2021 | 15/10/2021 | 12/11/2021 | |
|-----------|---|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| <u>01</u> | Oleo de Soja 900 ml | <u>30 und</u> | <u>30 Unid</u> | <u>30 Unid</u> | |
| <u>02</u> | Vinagre branco 05 lt | <u>03 und</u> | <u>03 Unid</u> | <u>03 Unid</u> | |
| <u>03</u> | Farinha de Trigo 05 Kg | - | <u>15 Pct</u> | <u>15 Pct</u> | |
| <u>04</u> | Arroz 05 Kg | <u>30 pct</u> | <u>30 Pct</u> | <u>30 Pct</u> | |
| <u>05</u> | Feijão Preto 01 Kg | - | <u>40 Kg</u> | <u>40 Kg</u> | |
| <u>06</u> | Achocolatado 400 gr | <u>30 pct</u> | <u>30 Pct</u> | <u>30 Pct</u> | |
| <u>07</u> | Leite UHT Integral Cx 12 L | <u>30 cx</u> | <u>30 Cx</u> | <u>30 Cx</u> | |
| <u>08</u> | Fermento químico pó 250 Gr | <u>05 und</u> | <u>05 unid</u> | <u>05 unid</u> | |
| <u>09</u> | Fermento biológico pão 125 Gr | <u>12 und</u> | <u>12 und</u> | <u>12 Unid</u> | |
| <u>10</u> | Extrato de tomate sache 340 gr | <u>30 und</u> | <u>30 Unid</u> | <u>30 Unid</u> | |
| <u>11</u> | Açúcar Cristal 05 Kg | <u>15 pct</u> | <u>15 Pct</u> | <u>15 pct</u> | |
| <u>12</u> | Margarina 500 gr | <u>05 und</u> | <u>05 und</u> | <u>05 Unid</u> | |
| <u>13</u> | Bolacha Salgada tipo cream cracker 400 gr | <u>30 pct</u> | <u>30 Pct</u> | <u>30 Pct</u> | |
| <u>14</u> | Massa tipo Pene 500 Gr | <u>40 pct</u> | <u>40 Pct</u> | <u>40 Pct</u> | |
| <u>15</u> | Farinha de Milho 1 kg | <u>40 pct</u> | <u>40 Kg</u> | <u>40 kg</u> | |
| <u>16</u> | Suco Sortido 500 gr | <u>20 pct</u> | <u>20 Unid</u> | <u>20 Inid</u> | |
| <u>17</u> | Lentilha 500gr | <u>30 und</u> | <u>30 und</u> | <u>30 Unid</u> | |
| <u>18</u> | Caldo de galinha | <u>15 und</u> | <u>15 und</u> | <u>15 Unid</u> | |
| <u>19</u> | Tempero sache | <u>10 und</u> | <u>10 Unid</u> | <u>10 Unid</u> | |
| <u>20</u> | Bolacha Doce tipo Maria 360 gr | <u>30 pct</u> | <u>30 Pct</u> | <u>30 Pct</u> | |
| <u>21</u> | Biscoito sortido 360 gr | <u>30 pct</u> | <u>30 pct</u> | <u>30 Pct</u> | |
| <u>22</u> | Carne de 2ª sem Osso | <u>25 kg</u> | <u>25 kg</u> | <u>25 kg</u> | |
| <u>23</u> | Carne Moída 2ª | <u>100 kg</u> | <u>100 kg</u> | <u>100 kg</u> | |
| <u>24</u> | Coxa e Sobrecoxa | <u>150 kg</u> | <u>150 kg</u> | <u>150 kg</u> | |
| <u>25</u> | Salsicha granel | <u>10 kg</u> | <u>10 kg</u> | <u>10 kg</u> | |
| <u>26</u> | Apresentado | <u>10 kg</u> | <u>10 kg</u> | <u>10 kg</u> | |
| <u>27</u> | Banha Suína | <u>04 kg</u> | <u>04 kg</u> | <u>04 kg</u> | |
| <u>28</u> | Caixa de chá 15 gr | <u>15 cx</u> | <u>15 cx</u> | <u>15 cx</u> | |
| <u>29</u> | Massa tipo espagueti | <u>40 pct</u> | <u>40 pct</u> | <u>40 pct</u> | |
| <u>30</u> | Queijo fatiado mussarela | <u>10 kg</u> | <u>10 kg</u> | <u>10 kg</u> | |
| <u>31</u> | Bebida láctea | <u>20 unid</u> | <u>20 unid</u> | <u>20 unid</u> | |
| <u>32</u> | Salsichão misto | <u>25 kg</u> | <u>25 kg</u> | <u>25 kg</u> | |
| <u>33</u> | Leite condensado | <u>05 unid</u> | <u>05 unid</u> | <u>05 unid</u> | |
| <u>34</u> | Creme de leite | <u>05 unid</u> | <u>05 unid</u> | <u>05 unid</u> | |
| | | <u>13/09/2021</u> | <u>20/09/2021</u> | <u>27/09/2021</u> | <u>04/10/2021</u> |
| <u>35</u> | Ovos vermelhos de galinha, com certificado de inspeção sanitária e prazo de validade. | <u>10 dz</u> | <u>10 Dz</u> | <u>10 Dz</u> | <u>10 Dz</u> |
| <u>36</u> | Repolho Branco. Produto fresco de 1ª qualidade, sem lesões, sujidades ou parasitas, tam médio | <u>03 und</u> | <u>03 Unid</u> | <u>03 Unid</u> | <u>03 Unid</u> |
| <u>37</u> | Banana prata de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com grau de amadurecimento médio, com casca lisa e uniforme, aroma e sabor característico, sem ferimentos ou rupturas; sem sujidades. | <u>10 kg</u> | <u>10 Kg</u> | <u>10 Kg</u> | <u>10 Kg</u> |



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA
"Mata, cidade da pedra que foi madeira"

| | | | | | |
|-----------|---|---------------|---------------|---------------|--------------|
| 38 | Batata inglesa branca, 1ª qualidade, firme, sem ferimentos ou sinais de amassado; sem sujidades. | 15 kg | 15 Kg | 15 Kg | 15 Kg |
| 39 | Tomate Longa Vida, 1ª qualidade, frutos com grau de amadurecimento médio, sem ferimentos ou sinais de amassado; sem sujidades. | 13 kg | 13 Kg | 13 Kg | 13 Kg |
| 40 | Cebola nacional, 1ª qualidade, sem réstia, firme, com cascas bem aderidas, tamanho médio, sem ferimentos. | 10 kg | 10 Kg | 10 Kg | 10 Kg |
| 41 | Mamão Formosa 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com grau de amadurecimento médio, com casca lisa e uniforme, aroma e sabor característico, sem ferimentos ou rupturas; sem sujidades. | 10 kg | 10 kg | 10 kg | 10 kg |
| 42 | Maça de 1ª qualidade, frutos com grau de amadurecimento médio, com casca uniforme e brilhante, aroma e sabor característico,. | 05 kg | 05 Kg | 05 Kg | 05 Kg |
| 43 | Cenoura de 1º qualidade, graúdas, sem ferimentos | 12 kg | 12 kg | 12 kg | 12 kg |
| 44 | Moranga cabotia de 1ª qualidade, frutos com grau de amadurecimento médio, com casca uniforme e brilhante, aroma e sabor característico,. | 08 kg | 08 kg | 08 kg | 08 kg |
| 45 | Alho de 1ª qualidade, frutos com grau de amadurecimento médio, com casca uniforme e brilhante, aroma e sabor característico,. | 100 gr | 100 gr | 100 gr | 100gr |
| 46 | Beterraba de 1ª qualidade, frutos com grau de amadurecimento médio, com casca uniforme e brilhante, aroma e sabor característico,. | 05 kg | 05 kg | 05 kg | 05 kg |

| ITEM | PRODUTO | 11/10/2021 | 18/10/2021 | 25/10/2021 | 01/11/2021 |
|-------------|---|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| 35 | Ovos vermelhos de galinha, com certificado de inspeção sanitária e prazo de validade | 10 Dz | 10 Dz | 10 Dz | 10 Dz |
| 36 | Repolho Branco. Produto fresco de 1ª qualidade, sem lesões, sujidades ou parasitas, tam. médio | 03 Unid | 03 Unid | 03 Unid | 03 Unid |
| 37 | Banana prata de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com grau de amadurecimento médio, com casca lisa e uniforme, aroma e sabor característico, sem ferimentos ou rupturas; sem sujidades. | 10 Kg | 10 Kg | 10 Kg | 10 Kg |
| 38 | Batata inglesa branca, 1ª qualidade, firme, sem ferimentos ou sinais de amassado; sem sujidades. | 15 Kg | 15 Kg | 15 Kg | 15 Kg |
| 39 | Tomate Longa Vida, 1ª qualidade, frutos com grau de amadurecimento médio, sem ferimentos ou sinais de amassado; sem sujidades. | 13 Kg | 13 Kg | 13 Kg | 13 Kg |
| 40 | Cebola nacional, 1ª qualidade, sem réstia, firme, com cascas bem aderidas, tamanho médio, sem ferimentos. | 10 Kg | 10 Kg | 10 Kg | 10 Kg |
| 41 | Mamão Formosa 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com grau de amadurecimento médio, com casca lisa e uniforme, aroma e sabor característico, | 10 kg | 10 kg | 10 kg | 10 kg |

Rua do Comércio nº 495, Centro – CEP 97.410-000 – Fone (55) 3259-1122

E-mail: prefeitura@mata.rs.gov.br – Site: www.mata.rs.gov.br



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA
"Mata, cidade da pedra que foi madeira"

| | | | | | |
|-----------|--|---------------|---------------|---------------|---------------|
| 42 | sem ferimentos ou rupturas; sem sujidades Maça de 1ª qualidade, frutos com grau de amadurecimento médio, com casca uniforme e brilhante, aroma e sabor característico, sem ferimentos ou rupturas; sem sujidades. | 05 Kg | 05 Kg | 05 Kg | 05 Kg |
| 43 | Cenoura de 1º qualidade, graúdas, sem ferimentos | 12 kg | 12 kg | 12 kg | 12 kg |
| 44 | Moranga cabotia de 1ª qualidade, frutos com grau de amadurecimento médio, com casca uniforme e brilhante, aroma e sabor característico,. | 08 kg | 08 kg | 08 kg | 08 kg |
| 45 | Alho de 1ª qualidade, frutos com grau de amadurecimento médio, com casca uniforme e brilhante, aroma e sabor característico,. | 100 gr | 100 gr | 100 gr | 100 gr |
| 46 | Beterraba de 1ª qualidade, frutos com grau de amadurecimento médio, com casca uniforme e brilhante, aroma e sabor característico,. | 05 kg | 05 kg | 05 kg | 05 kg |

| ITEM | PRODUTO | 08/11/2021 | 15/11/2021 | 22/11/2021 | 29/11/2021 |
|-------------|---|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| 35 | Ovos vermelhos de galinha, com certificado de inspeção sanitária e prazo de validade | 10 Dz | 10 Dz | 10 Dz | 10 Dz |
| 36 | Repolho Branco. Produto fresco de 1ª qualidade, sem lesões, sujidades ou parasitas, tamanho médio. | 03 Unid | 03 Unid | 03 Unid | 03 Unid |
| 37 | Banana prata de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com grau de amadurecimento médio, com casca lisa e uniforme, aroma e sabor característico, sem ferimentos ou rupturas; sem sujidades. | 10 Kg | 10 Kg | 10 Kg | 10 Kg |
| 38 | Batata inglesa branca, 1ª qualidade, firme, sem ferimentos ou sinais de amassado; sem sujidades. | 15 Kg | 15 Kg | 15 Kg | 15 Kg |
| 39 | Tomate Longa Vida, 1ª qualidade, frutos com grau de amadurecimento médio, sem ferimentos ou sinais de amassado; sem sujidades. | 13 Kg | 13 Kg | 13 Kg | 13 Kg |
| 40 | Cebola nacional, 1ª qualidade, sem réstia, firme, com cascas bem aderidas, tamanho médio, sem ferimentos. | 10 Kg | 10 Kg | 10 Kg | 10 Kg |
| 41 | Mamão Formosa 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com grau de amadurecimento médio, com casca lisa e uniforme, aroma e sabor característico, sem ferimentos ou rupturas; sem sujidades | 10 kg | 10 kg | 10 kg | 10 kg |
| 42 | Maça de 1ª qualidade, frutos com grau de amadurecimento médio, com casca uniforme e brilhante, aroma e sabor característico, sem ferimentos ou rupturas; sem sujidades. | 05 Kg | 05 Kg | 05 Kg | 05 Kg |
| 43 | Cenoura de 1º qualidade, graúdas, sem ferimentos | 12 kg | 12 kg | 12 kg | 12 kg |
| 44 | Moranga cabotia de 1ª qualidade, frutos com grau de amadurecimento médio, com casca uniforme e brilhante, aroma e sabor característico,. | 08 kg | 08 kg | 08 kg | 08 kg |
| 45 | Alho de 1ª qualidade, frutos com grau de amadurecimento médio, com casca uniforme e brilhante, aroma e sabor característico,. | 100 gr | 100 gr | 100 gr | 100 gr |
| 46 | Beterraba de 1ª qualidade, frutos com grau de amadurecimento médio, com casca uniforme e brilhante, aroma e sabor característico,. | 05 kg | 05 kg | 05 kg | 05 kr |



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA
"Mata, cidade da pedra que foi madeira"

| <u>ITEM</u> | <u>PRODUTO</u> | <u>06/12/2021</u> |
|-------------|---|-------------------|
| <u>35</u> | Ovos vermelhos de galinha, com certificado de inspeção sanitária e prazo de validade | <u>10 Dz</u> |
| <u>36</u> | Repolho Branco. Produto fresco de 1ª qualidade, sem lesões, sujidades ou parasitas, tamanho médio. | <u>03 Unid</u> |
| <u>37</u> | Banana prata de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com grau de amadurecimento médio, com casca lisa e uniforme, aroma e sabor característico, sem ferimentos ou rupturas; sem sujidades. | <u>10 Kg</u> |
| <u>38</u> | Batata inglesa branca, 1ª qualidade, firme, sem ferimentos ou sinais de amassado; sem sujidades. | <u>15 Kg</u> |
| <u>39</u> | Tomate Longa Vida, 1ª qualidade, frutos com grau de amadurecimento médio, sem ferimentos ou sinais de amassado; sem sujidades. | <u>13 Kg</u> |
| <u>40</u> | Cebola nacional, 1ª qualidade, sem réstia, firme, com cascas bem aderidas, tamanho médio, sem ferimentos. | <u>10 Kg</u> |
| <u>41</u> | Mamão Formosa 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com grau de amadurecimento médio, com casca lisa e uniforme, aroma e sabor característico, sem ferimentos ou rupturas; sem sujidades | <u>10 kg</u> |
| <u>42</u> | Maça de 1ª qualidade, frutos com grau de amadurecimento médio, com casca uniforme e brilhante, aroma e sabor característico, sem ferimentos ou rupturas; sem sujidades. | <u>05 Kg</u> |
| <u>43</u> | Cenoura de 1º qualidade, graúdas, sem ferimentos | <u>12 kg</u> |
| <u>44</u> | Moranga cabotia de 1ª qualidade, frutos com grau de amadurecimento médio, com casca uniforme e brilhante, aroma e sabor característico,. | <u>08 kg</u> |
| <u>45</u> | Alho de 1ª qualidade, frutos com grau de amadurecimento médio, com casca uniforme e brilhante, aroma e sabor característico,. | <u>100 gr</u> |
| <u>46</u> | Beterraba de 1ª qualidade, frutos com grau de amadurecimento médio, com casca uniforme e brilhante, aroma e sabor característico,. | <u>05 kg</u> |

*Os itens acima listados deverão ser entregues na Secretaria de Assistência Social.

| <u>ITEM</u> | <u>PRODUTO</u> | <u>15/09/2021</u> | <u>15/10/2021</u> | <u>12/11/2021</u> |
|-------------|-------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| <u>01</u> | Sabonete em barra 150 gr | <u>25 unid</u> | <u>25 unid</u> | <u>25 unid</u> |
| <u>02</u> | Papel Higienico – fardo | - | <u>02 fardos</u> | - |
| <u>03</u> | Creme dental – 90 gr | <u>15 unid</u> | <u>15 unid</u> | <u>15 unid</u> |
| <u>04</u> | Desodorante masculino – 90 gr | <u>02 unid</u> | <u>02 unid</u> | <u>02 unid</u> |
| <u>05</u> | Amaciante 5 lts | - | <u>10 unid</u> | <u>10 unid</u> |
| <u>06</u> | Escova Dental | <u>05 unid</u> | <u>05 unid</u> | <u>05 unid</u> |
| <u>07</u> | Balde 12 lts | <u>05 unid</u> | - | - |
| <u>08</u> | Kit mob completo | <u>03 unid</u> | - | - |
| <u>09</u> | Shampoo 325 ml | <u>20 unid</u> | <u>20 unid</u> | <u>20 unid</u> |
| <u>10</u> | Escova de roupa | <u>04 unid</u> | - | - |

*Os itens acima listados deverão ser entregues na Secretaria de Assistência Social.



ANEXO V
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 38/2021
MINUTA DE CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MAT. DE
HIGIENE E LIMPEZA Nº

O MUNICÍPIO DE MATA/RS, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, portadora do CGC n.º 88 485 412/0001-00, com sede administrativa na cidade de Mata (RS), sito à Rua do Comércio, n.º 495, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, ROGÉRIO KUHN, brasileiro, casado, portador do RG n.º e CPF n.º, no final assinado e denominado CONTRATANTE, de outro lado, a empresa (NOME DA EMPRESA), denominada CONTRATADA, pelo presente instrumento particular, celebram o presente **Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios, Mat. de Higiene e Limpeza** vinculado ao edital de **Pregão Eletrônico nº 38/2021** e que se regerá pelas Cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA: O presente contrato tem por objeto a aquisição de **Gêneros Alimentícios, Mat. de Higiene e Limpeza** para a Secretaria Municipal de Educação, conforme relação abaixo descrita:

(RELAÇÃO DE ITENS ADQUIRIDOS)

CLÁUSULA SEGUNDA: A entrega dos produtos deverá ocorrer conforme o Cronograma de Entrega, anexo ao Edital.

§ 1º - Os produtos deverão ser entregues de acordo com os Cronogramas de entrega, na **Secretaria Municipal de Assistência Social, Rua General Osório, nº 208, Anexo ao Hospital de Caridade de Mata.**

§ 2º - As datas das entregas poderão ser alteradas de acordo com a necessidade da CONTRATANTE. O contratado, nestes casos, será comunicado da alteração no prazo com, no mínimo, 05 (cinco) dias de antecedência.

CLÁUSULA TERCEIRA: Os gêneros alimentícios deverão estar de acordo com a legislação vigente na Agência Nacional de Vigilância sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que dispõe sobre alimentos.

I – Nas embalagens deverão constar as características (composição) do produto, validade, peso, lote e registro do órgão competente (ANVISA ou MAPA);

II – As embalagens internas deverão ser resistentes e funcionais para evitar a danificação do conteúdo e conter rótulo de acordo com a legislação vigente;

III – Os gêneros não-perecíveis deverão ter, no ato da entrega um mínimo de 80% de sua validade, quando não especificado individualmente;

IV – As carnes (bovina, frango, embutidos) não poderão apresentar mais de 30 (trinta) dias de embalagem, caso contrário não serão recebidas e a CONTRATADA deverá garanti-las por no mínimo, 120 (cento e vinte) dias;

V – Os gêneros perecíveis deverão estar em condições compatíveis com o padrão de qualidade, sendo observadas, no ato da entrega, condições de higiene/limpeza, grau de amadurecimento médio, sem partes amassadas e/ou machucadas, sendo todos os produtos de primeira qualidade;

VI – As frutas, verduras, legumes e raízes (in natura) serão avaliados quanto à qualidade no momento das entregas.



Parágrafo único – Serão devolvidas as mercadorias que não apresentarem condições próprias para consumo, as quais deverão ser repostas sem ônus para o Município, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de ser caracterizado atraso na entrega, ensejando aplicação das penalidades previstas em lei e no contrato.

CLÁUSULA QUARTA: O pagamento será efetuado da seguinte maneira: **Entrada, 30 (trinta) e 60 (sessenta) dias**, após a primeira entrega, conferência dos itens e emissão da Nota Fiscal.

§ 1º - Para o efetivo pagamento, as faturas deverão se fazer acompanhar da guia de recolhimento das contribuições para o FGTS e o INSS relativo aos empregados utilizados na prestação do serviço;

§ 2º - Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo IGP-M/FGV do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a Administração compensará a contratada com juros de 0,5% ao mês, calculados pró-rata dia, até o efetivo pagamento.

§ 3º - Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta ao fornecedor em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA QUINTA: Pela inexecução total ou parcial do contrato o MUNICÍPIO poderá, garantida prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes penalidades:

I - multa de 10 % sobre o valor total da proposta, em caso de recusa da entrega do material adjudicado;

II - multa de 0,5% (meio por cento), por dia de atraso, limitado ao máximo de 10% (dez por cento), sobre o valor total que lhe foi adjudicado;

III - multa de 10 % (dez por cento) sobre o valor total da obrigação, no caso de inexecução de obrigação acessória pelo contratado.

CLÁUSULA SEXTA: As multas aplicadas na execução do contrato serão descontadas do pagamento, a critério exclusivo do MUNICÍPIO e, quando for o caso, cobradas judicialmente.

CLÁUSULA SÉTIMA: A ocorrência de algum dos dispositivos do artigo 7º da Lei nº 10.520/2002, acarretará, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, a impossibilidade do CONTRATADO de contratar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

CLÁUSULA OITAVA: Será rescindido o presente contrato, independente de notificação judicial ou extrajudicial, sem qualquer direito à indenização, por parte da CONTRATADA, se esta:

I - não cumprir regularmente quaisquer das obrigações assumidas neste contrato;

II - subcontratar, transferir ou ceder, total ou parcialmente, o objeto deste contrato a terceiros;

III - fusionar, cindir ou incorporar-se a outra empresa;

IV - executar os serviços com imperícia técnica;

V - falir, requerer concordata ou for instaurada insolvência civil;

VI - paralisar ou cumprir lentamente os serviços, sem justa causa, por mais de 01(um) dia consecutivos;

VII - demonstrar incapacidade, desaparecimento, inidoneidade técnica ou má fé;

VIII - atrasar injustificadamente o início dos serviços.

§1º - O Contratante poderá modificar unilateralmente o presente Contrato para melhor adequar às finalidades de interesse público, respeitando os direitos da Contratada.

§2º - Este contrato poderá ser rescindido por mútuo acordo, atendida a conveniência e interesse público do MUNICÍPIO, mediante termo próprio, recebendo a CONTRATADA o valor dos serviços já executados.

CLÁUSULA NONA: As Dotações disponíveis, para fazerem frente às despesas da presente licitação estão descritos nas Rubricas Orçamentárias abaixo, e serão alocados quando emitidas as Notas de Empenho.



10.02.08.241.0112.1043.339030 (280) – API
10.02.08.241.0112.2154.339030 (418) – SCFV
10.01.08.244.0002.2051.339030 (267) – LIVRE

CLÁUSULA DÉCIMA: Ocorrendo as hipóteses previstas no artigo 65, inciso II, alínea "d", da Lei n.º 8.666/93, será concedido reequilíbrio econômico-financeiro do contrato, requerido pela contratada, desde que suficientemente comprovado, através dos itens constantes da Planilha de Custos Unitários, que comprovará qual item deve ser revisto, de forma documental o desequilíbrio contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: O prazo para vigência do presente dar-se-á até xxxxxxx, já devidamente computados os prazos admitidos de postergação na entrega dos produtos, improrrogável sob qualquer hipótese.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: O presente contrato será fiscalizado, durante toda a execução pelo (a) senhor (a) XXXXX, devidamente designado pela portaria municipal nº XXX.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: Para questões de litígios decorrentes do presente contrato, fica eleito o Foro da Comarca de São Vicente do Sul, com exclusão de qualquer outro, por mais especializada que seja.

E, por estarem assim justos e contratados, assinam o presente instrumento, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, juntamente com as testemunhas abaixo firmadas, a tudo presentes, afim de que surjam os efeitos jurídicos e legais.

Mata/RS, XX de agosto de 2021.

Rogério Kuhn
Prefeito Municipal
Contratante

(Responsável legal)
(Cargo)
Contratada

Testemunhas:

NOME:
CPF:

NOME:
CPF: