

"Mata, cidade da pedra que foi madeira"

PREGÃO ELETRÔNICO N°: 34/2021 PROCESSO LICITATÓRIO N°: 66/2021

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 nº 10.024/2019, da Lei Complementar nº 123/2006, com as alterações da Lei Complementar nº 147/2014 e da Lei Municipal nº 1.519/2011, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666/1993.

1.0. DAS DATAS, HORÁRIOS E LOCAL DA LICITAÇÃO:

ABERTURA: 25/08/2021 ás 08h31 min.

ENVIO DA PROPOSTA E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO: Do dia 13/08/2021 às 8h30mim

até o dia 25/08/2021 ás 08h30mim.

ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO: Até o dia 20/08/2021, às 08h30mim.

LOCAL: www.portaldecompraspublicas.com.br.

2. 0. DO OBJETO DA LICITAÇÃO:

Constitui objeto do presente edital de Pregão Eletrônico, a aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCOS**, 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 Oficio, 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.

"Mata, cidade da pedra que foi madeira"

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 SEGUINTES 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.

"Mata, cidade da pedra que foi madeira"

- **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 aberturada, 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.

"Mata, cidade da pedra que foi madeira"

- **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 iquais 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 4° e 5° 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.

"Mata, cidade da pedra que foi madeira"

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 QUALIFICAÇÃOTÉCNICA:

<u>Licença Sanitária</u> 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.

"Mata, cidade da pedra que foi madeira"

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 Educação**, **Rua da Matriz**, **nº 221**, 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.

"Mata, cidade da pedra que foi madeira"

- **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 á 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.

"Mata, cidade da pedra que foi madeira"

- **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.

06.03.12.365.0028.2151.339032 (382) AEE - 06.03.12.361.0028.2145.339032 (130) PNAE 06.03.12.361.0028.2051.339032 (136) LIVRE - 06.03.12.365.0028.2090.339032 (130) PNAC 06.03.12.365.0028.2141.339032 (135) PNAP

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.



"Mata, cidade da pedra que foi madeira"

- **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, 11 de agosto de 2021.

Cleber G. Viégas Pregoeiro Rogério Kuhn Prefeito Municipal

Este Edital foi examinado e aprovado em 11/08/2021 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



"Mata, cidade da pedra que foi madeira"

ANEXO I PREGÃO ELETRÔNICO N° 34/2021 ITENS E MODELO DE PROPOSTA

ı				valor de	Valor	Valor
t		Marca/	Quanti-	Referên	Unitá-	TotaL
е		Fabrican-	dade	-cia.	rio	
m	Descrição do objeto	te		R\$	R\$	R\$
	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	<u> </u>				
	Abacaxi, de 1ª qualidade, com casca					
	sã, sem sinais de rupturas ou		80			
	machucados, aroma e sabor		Und	6,62		
	característico,grau de amadurecimento					
01	médio. fruta com no mínimo 1,5 kg.					
	Banana prata, 1ª qualidade, graúdas,					
	em penca, frutos com grau de					
	amadurecimento médio, com casca		300	4,47		
	lisa e uniforme, aroma e sabor		kg	4,47		
	característico, sem ferimentos ou					
02	rupturas; sem sujidades.					
	Maçã, 1ª qualidade, frutos com grau					
	de amadurecimento médio, casca					
	uniforme e brilhante, aroma e sabor		250	6,98		
	característico, sem ferimentos ou		kg			
03	rupturas; sem sujidades.					
	Mamão formosa, 1ª qualidade, frutos					
	com grau de amadurecimento médio,		190			
	aroma e sabor característico, sem		kg	6,65		
	ferimentos ou sinais de amassado;					
04	sem sujidades.					
	Batata inglesa branca, 1ª qualidade,		150	3 07		
05	firme, sem ferimentos ou sinais de		kg	3,97		

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



"Mata, cidade da pedra que foi madeira"

	amassado; sem sujidades	 		
	Cebola de 1ª qualidade, compacta e			
	firme, íntegra, padrão uniforme, sem	60	3,90	
06	sujidades e parasitas.	kg		
	Cenoura tamanho médio, fresca, sem			
	amassados e apodrecimentos. grau de	65	4,20	
	amadurecimento adequado para o	kg	4,20	
07	consumo.			
	Tomate longa vida, 1ª qualidade,			
	frutos com grau de amadurecimento	100	5,60	
	médio, sem ferimentos ou sinais de	kg	3,00	
80	amassado; sem sujidades.			
	Ovos brancos de galinha, com			
	certificado de inspeção e prazo de	50	6,94	
09	validade.	Dz		
	Pão de forma fatiado .embalagem de			
	500g. validade de 5 dias a/c da data	55	14,39	
10	de entrega.	kg		
	Pão cachorro-quente, unidade com,			
	no mínimo 50g. embalagem 01 kg (20	65	14,44	
11	unid). Validade 5 dias a/c da entrega.	kg		
	Achocolatado 400gr, 1ª qualidade.			
	ingredientes: açúcar, cacau em pó,			
	maltodextrina, minerais (cálcio e ferro),			
	vitaminas (a, b1, b2, niacina, b6, b12,	120		
	ácido pantotênico) emulsificante	PCT	5,32	
	lecitina de soja, aromatizante e			
	antioxidante – embalagem resistente			
	de 400g. prazo de validade no mínimo			
12	de 6 meses a contar do recebimento.			
13	Açúcar cristal especial. Embal. 05 kg	34 Pct	19,94	
	Extrato de tomate, concentrado pura	70		
	polpa. embalagem enlatada de 350g	Un	3,68	
14	que contenham data de fabricação e			



"Mata, cidade da pedra que foi madeira"

Carne moída bovina de 2ª (segunda) qualidade, congelada, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Peito de frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,			 		
polpa de tomate e sal - textura cremosa e sem conservantes Margarina 500gr, vegetal com sal produto obtido de gordura vegetal (mínimo 60% de lipídios) e zero de gorduras trans-saturadas. embalagens de 500g. Produto com no máximo 30 dias de fabricação 15 Sal iodado refinado. Embal. de 01 kg. Carne moida bovina de 2º (segunda) qualidade, congelada, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Peito de frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada da da de data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,		validade, produto com no máximo 30			
remosa e sem conservantes Margarina 500gr, vegetal com sal produto obtido de gordura vegetal (mínimo 60% de lipídios) e zero de gorduras trans-saturadas. embalagens de 500g. Produto com no máximo 30 dias de fabricação Sal iodado refinado. Embal. de 01 kg. Carne moída bovina de 2ª (segunda) qualidade, congelada, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Peito de frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,		dias de fabricação. composição: pura			
Margarina 500gr, vegetal com sal produto obtido de gordura vegetal (mínimo 60% de lipídios) e zero de gorduras trans-saturadas. embalagens de 500g. Produto com no máximo 30 dias de fabricação 16 Sal iodado refinado. Embal. de 01 kg. Carne moída bovina de 2ª (segunda) qualidade, congelada, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Peito de frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,		polpa de tomate e sal - textura			
produto obtido de gordura vegetal (mínimo 60% de lipídios) e zero de gorduras trans-saturadas. embalagens de 500g. Produto com no máximo 30 dias de fabricação 15 Sal iodado refinado. Embal. de 01 kg. Carne moída bovina de 2ª (segunda) qualidade, congelada, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Peito de frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,		cremosa e sem conservantes			
(mínimo 60% de lipídios) e zero de gorduras trans-saturadas. embalagens de 500g. Produto com no máximo 30 dias de fabricação 15 Sal iodado refinado. Embal. de 01 kg. Carne moída bovina de 2ª (segunda) qualidade, congelada, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Peito de frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,		Margarina 500gr, vegetal com sal			
gorduras trans-saturadas. embalagens de 500g. Produto com no máximo 30 dias de fabricação 15 Sal iodado refinado. Embal. de 01 kg. Carne moída bovina de 2ª (segunda) qualidade, congelada, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Peito de frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,		produto obtido de gordura vegetal	80		
gorduras trans-saturadas. embalagens de 500g. Produto com no máximo 30 dias de fabricação 16 Sal iodado refinado. Embal. de 01 kg. Carne moída bovina de 2ª (segunda) qualidade, congelada, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Peito de frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,		(mínimo 60% de lipídios) e zero de	Un	7 21	
dias de fabricação Sal iodado refinado. Embal. de 01 kg. Carne moída bovina de 2ª (segunda) qualidade, congelada, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Peito de frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,		gorduras trans-saturadas. embalagens		7,21	
Carne moída bovina de 2ª (segunda) qualidade, congelada, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Peito de frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 18 (160 12,15 Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,		de 500g. Produto com no máximo 30			
Carne moída bovina de 2ª (segunda) qualidade, congelada, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Peito de frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 18 06 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 19 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,	15	dias de fabricação			
qualidade, congelada, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Peito de frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 160 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,	16	Sal iodado refinado. Embal. de 01 kg.	40 Kg	2,09	
plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Peito de frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 160 meses a contar da data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,		Carne moída bovina de 2ª (segunda)			
data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Peito de frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 160 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,		qualidade, congelada, em embalagem			
na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Peito de frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,		plástica lacrada com identificação e	180		
validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Peito de frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,		data de validade. Produto com registro	Kg	34,46	
Peito de frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) kg expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,		na (CISPOA) expedido pela (SIF).			
Peito de frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,		validade mínima 06 meses a contar da			
congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,	17	data de entrega.			
embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,		Peito de frango, de boa qualidade,			
identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 18 06 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 19 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,		congelado, sem excesso de gelo, em			
Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,		embalagem plástica lacrada com	180		
expedido pela (SIF). Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 19 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,		identificação e data de validade.	kg	15,05	
Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) kg expedido pela (SIF). validade mínima 19 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,		Produto com registro na (CISPOA)			
Coxa e sobrecoxa frango, de boa qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) kg expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,		expedido pela (SIF). Validade mínima			
qualidade, congelado, sem excesso de gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) kg expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,	18	06 meses a contar da data de entrega.			
gelo, em embalagem plástica lacrada com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) kg expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,		Coxa e sobrecoxa frango, de boa			
com identificação e data de validade. Produto com registro na (CISPOA) expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,					
Produto com registro na (CISPOA) kg expedido pela (SIF). validade mínima 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,		gelo, em embalagem plástica lacrada			
expedido pela (SIF). validade mínima 19 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,		com identificação e data de validade.	160	12,15	
19 06 meses a contar da data de entrega Carne bovina isca de patinho,		Produto com registro na (CISPOA)	kg		
Carne bovina isca de patinho,		expedido pela (SIF). validade mínima			
	19	06 meses a contar da data de entrega	 		
20 limpos, insetos de tecido adiposo		Carne bovina isca de patinho,			
	20	limpos, insetos de tecido adiposo			



"Mata, cidade da pedra que foi madeira"

	aparente e tecido conjuntivo de			 	
	revestimento. deve ser entregue	90			
	congelada e apresentar cor e odor	kg	44,90		
	característico, com rótulo contendo a				
	identificação da empresa, S.I.M. ou				
	CISPOA ou S.I.F. Validade mínima 06				
	meses a contar da data de entrega.				
	Carne suína tipo filezinho, de 1º				
	qualidade, congelada, com no máximo				
	4% de gordura por quilo,				
	acondicionada em embalagem atóxica				
	resistente, em pacotes de 1kg, aspecto				
	próprio, não amolecida e nem				
	pegajosa, cor própria sem manchas	120	23,90		
	esverdeadas, cheiro e sabor próprio,	kg			
	com ausência de sujidades, parasitos				
	e larvas. Com rótulo contendo a				
	identificação da empresa, S.I.M. ou				
	CISPOA ou S.I.F. Validade mínima 06				
21	meses a contar da data de entrega.				
	Farinha de milho média, enriquecida	50			
	com ferro e ácido fólico. embalagem	Kg	4,81		
22	de 01kg				
	Farinha de trigo branca, refinada,				
	enriquecida com ferro e ácido fólico.	120	4,19		
23	embalagem de 1kg.	Kg			
	biscoito salgado tipo cream cracker,				
	embalagem de 360g. validade mínima	160	6,10		
24	06 meses a partir da data da entrega	Pct			
	Biscoito tipo maria, doce,				
	embalagem de 360g. validade mínima	200	6,03		
25	06 meses a partir da data de entrega.	Pct			
	Óleo de soja, embalagem plástica	130	9,57		
26	contendo 900ml. data de validade: no	Un	3 ,37		



"Mata, cidade da pedra que foi madeira"

	mínimo 12 meses após a entrega.			
	Fermento químico pó, embalagem de			
	100 g. validade 6 meses a contar da	55	3,66	
27	entrega.	Un		
28	Vinagre de maçã, embal. de 750 ml.	30 Fr	5,04	
	Amido de milho, embalagem de 01			
	kg. validade mínima 06 meses a partir	30	7,42	
29	da data da entrega.	Pct		
	Leite integral sem lactose, com			
	enzima lactase, acrescido de vitaminas			
	e minerais. Produto com registro na	48	4,82	
	(CISPOA) expedido pela (SIF).	Un	4,02	
	validade mínima de 04 meses a contar			
30	da data de entrega.			
	Pera 1ª qualidade, tamanho e			
	coloração uniformes, bem			
	desenvolvida e madura, com polpa	30	9.02	
	firme e intacta, sem danos físicos e	Kg	8,92	
	mecânicos ou de transporte, com a			
31	casca uniforme, semi maturada.			

NOME DA EMPRESA:		
CNPJ:		
ENDEREÇO:		Nº
TELEFONE:	EMAIL:	
VALIDADE DA PROPOSTA: 60 DIAS.		
	LOCAL E DATA:	

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

ASSINATURA E CARIMBO DO REPRESENTANTE LEGAL



(Razão Social da Licitante),

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL PREFEITURA MUNICIPAL DE MATA

"Mata, cidade da pedra que foi madeira"

ANEXO II PREGÃO ELETRÔNICO N° 34/2021 <u>DECLARAÇÕES GERAIS</u>

CNPJ nº.

, para os fins de direito e na qualidade de licitante do procediment
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 dat
inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente d
obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
b) Para os devidos fins legais que conheço todas as regras do edital, bem como todos o
requisitos de habilitação e que minha proposta está em conformidade com as exigências d
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,
partir dos 14 (quatorze) anos;
d) Cumprir os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conform
parágrafos 4° e 5° do art. 26 do decreto 10.024/2019.
e) Não possuir em seu quadro de pessoal servidores públicos do órgão contratante, exercend
funções técnicas, comerciais, de gerência, administração ou tomada de decisão, conforme incis
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



"Mata, cidade da pedra que foi madeira"

ANEXO III PREGÃO ELETRÔNICO N° 34/2021 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



"Mata, cidade da pedra que foi madeira"

ANEXO IV PREGÃO ELETRÔNICO N° 34/2021 CRONOGRAMA DE ENTREGA

Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/10	08/11	22/11	29/11	06/12	13/12
01	Abacaxi Pérola, de 1ª qualidade, conforme descrição no Anexo I.	60 unid	-	-	20 unid	-	20 unid	-	20 unid	-	-	-
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/10	08/11	22/11	29/11	06/12	13/12
02	Banana Prata, 1ª qualidade, conforme descrição no Anexo I	150kg	-	-	20kg	20kg	20kg	20kg	20kg	20kg	20kg	10kg
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/10	08/11	22/11	29/11	06/12	13/12
03	Maçã, 1ª qualidade, conforme descrição no Anexo I	150kg	-	-	20kg	20kg	20kg	20kg	20kg	20kg	20kg	10kg
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/10	08/11	22/11	29/11	06/12	13/12
04	Mamão Formosa, 1ª qualidade, conforme descrição no Anexo I	140kg	-	30kg	-	30kg	-	30kg	-	30kg	20kg	-
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/10	08/11	22/11	29/11	06/12	13/12
05	Batata Inglesa Branca, 1a qualidade, conforme descrição no Anexo I	100kg	25kg	-	25kg	-	25kg	-	25kg	-	-	-
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/10	08/11	22/11	29/11	06/12	13/12
06	Cebola de 1ª qualidade, conforme descrição no Anexo I	40kg	10kg	-	10kg	-	10kg	-	10kg	-	-	-
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/10	08/11	22/11	29/11	06/12	13/12
07	Cenoura, conforme descrição no Anexo I	50kg	-	10kg	-	10kg	-	15kg	-	15kg	-	-
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/10	08/11	22/11	29/11	06/12	13/12
08	Tomate Longa Vida,. conforme descrição no Anexo I.	60kg	-	-	20kg	-	20kg	-	20kg	-	-	-

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



"Mata, cidade da pedra que foi madeira"

09 Item	Ovos brancos de galinha Produto	Total 35 dz	13/09		04/10	18/10	25/10	08/11	22/11	29/11	06/12	13/12
	de galinha	35 dz	_	40								
Item	Produto			10 dz	-	10 dz	-	10dz	-	5dz	-	-
		Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/10	08/11	22/11	29/11	06/12	13/12
	Pão de forma fatiado.	40kg	-	-	-	-	-	-	20kg	-	20kg	-
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/10	08/11	22/11	29/11	06/12	13/12
	Pão de Cachorro- quente.	40kg	-	-	-	-	-	20kg	-	20kg	-	-
	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10		08/11	22/11	29/11	06/12	13/12
	Achocolatado em	80	-	50	-	-	30	-	-	-	-	-
12 Itam	Pó Braduta	pct	12/22	pct	04/40	40/40	pct	00/44	20/4 4	20/4 4	00/40	12/10
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/10	08/11	22/11	29/11	06/12	13/12
13	Açúcar Cristal, 05 Kg.	24 pct	-	12 pct	-	-	12 pct	-	-	-	-	-
Item	Produto Extrato de	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/10	08/11	22/11	29/11	06/12	13/12
14	Tomate concentrado. conforme descrição no Anexo I	50 unid	-	25 unid	-	-	25 unid	-	-	-	-	-
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/10	08/11	22/11	29/11	06/12	13/12
15	Margarina vegetal com sal, conforme descrição no Anexo I.	60 unid	-	30 unid	-	-	30 unid	-	-	-	-	-
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/10	08/11	22/11	29/11	06/12	13/12
16	Sal iodado refinado. Embalagem de 01 kg.	30 kg	-	15kg	-	-	15kg	-	-	-	-	-
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/10	08/11	22/11	29/11	06/12	13/12
17	Cane Moída Bovina de 2ª (segunda) qualidade, congelada, conforme descrição no Anexo I.	120kg	1	60kg	-	-	60kg	-	-	-	-	-
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/10	08/11	22/11	29/11	06/12	13/12
18	Peito de Frango,conforme descrição no Anexo I	120kg	-	60kg	-	-	60kg	-	-	-	-	-

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



"Mata, cidade da pedra que foi madeira"

Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/10	08/11	22/11	29/11	06/12	13/12
iteiii	Coxa e sobrecoxa de	Iotai	13/03	21103	04/10	10/10	23/10	00/11	22/11	23/11	00/12	13/12
19	frango, conforme descrição no Anexo I	100kg	-	50kg	-	-	50kg	-	-	-	-	-
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/10	08/11	22/11	29/11	06/12	13/12
20	Isca de Carne Bovina, conforme descrição no Anexo I	60kg	-	30kg	-	-	30kg	-	-	-	-	-
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/10	08/11	22/11	29/11	06/12	13/12
21	Carne suína, tipo filezinho de 1º qualidade, congelada, conforme descrição no Anexo I	80kg	-	40kg	-	-	40kg	-	-	-	-	-
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/10	08/11	22/11	29/11	06/12	13/12
22	Farinha de milho média ,de 500g.	35kg	1	20kg	,		15kg		-	-	-	-
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/10	08/11	22/11	29/11	06/12	13/12
23	Farinha de trigo branca, Embalagem de 1kg.	80k g	-	40kg	-	-	40kg	-	-	-	-	-
ltem	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/10	08/11	22/11	29/11	06/12	13/12
24	Biscoito salgado tipo cream cracker, embalagem de 360g.	120 cpt	1	60 pct		-	60pct		-	-	-	-
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/10	08/11	22/11	29/11	06/12	13/12
25	Biscoito doce tipo Maria , embalagem de 360g.	120 pcts	-	60 pct	-	-	60pct	-	-	-	-	-
Item	Produto	Total	13/09		04/10	18/10	25/10	08/11	22/11	29/11	06/12	13/12
26	Óleo de soja, 900ml	90 unid	-	50 unid	-	-	40 unid	-	-	-	-	-
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/10	08/11	22/11	29/11	06/12	13/12
27	Fermento químico em pó, embalagem de 100 g.	40 unid	-	40 unid	-	-	-	-	-	-	-	-
Item	Produto	Total	13/09		04/10	18/10	25/10	08/11	22/11	29/11	06/12	13/12
28	Vinagre de maçã, de 750 ml.	20 unid	-	20 unid	-	-	-	-	-	-	-	-
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/10	08/11	22/11	29/11	06/12	13/12
29	Amido de Milho. Embalagem de 500g .	40 pcts	-	40 pcts	-	-	-	-	-	-	-	-

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



"Mata, cidade da pedra que foi madeira"

Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/10	08/11	22/11	29/11	06/12	13/12
	Abacaxi Pérola,	20		5	-	5	-	5	-	5 unid	-	-
01	de 1ª qualidade	unid		unid		unid		unid				
	conforme											
	descrição no											
	Anexo I.											
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/	08/11	22/	29/11	06/12	13/
							10		11			12
	Banana Prata,	100kg	10kg	10kg	10kg	10kg	10k	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg
02	1 ^a qualidade						g					
	conforme											
	descrição no											
	Anexo I,.											
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/	08/11	22/	29/11	06/12	13/
							10		11			12
	Maçã, 1ª	100kg	10kg	10kg	10kg	10kg	10k	10kg	10kg	10kg	10kg	10kg
03	qualidade,						g					
	conforme											
	descrição no											
	Anexo I											
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/	08/11	22/	29/11	06/12	13/
							10		11			12
	Mamão	50kg	-	10kg	-	10kg	-	10kg	-	10kg	-	10kg
04	Formosa,											
	conforme											
	descrição no											
	Anexo I											
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10		08/11	22/	29/11	06/12	13/
							10		11			12
05	Batata Inglesa	50kg	10kg	-	10kg	-	10k	-	20kg	-	-	-
	Branca,						g					
	conforme											
	descrição no											
	Anexo I											
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10		08/11	22/	29/11	06/12	13/
							10		11			12
06	Cebola de 1ª	20kg	5kg	-	5kg	•	5kg	-	5kg	-	-	-

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



"Mata, cidade da pedra que foi madeira"

	qualidade,											
	conforme											
	descrição no											
	Anexo I.											
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/	08/11	22/	29/11	06/12	13
							10		11			/12
	Cenoura,	15kg	-	4kg	-	4kg	-	4kg	-	3kg	-	-
07	tamanho médio,											
	fresca, conforme											
	descrição no											
	Anexo I											
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/	08/11	22/	29/11	06/12	13/
							10		11			12
	Tomate Longa	40kg	-	-	10kg	-	15kg	-	15kg	-	-	-
80	Vida, conforme											
	descrição no											
	Anexo I											
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/	08/11	22/	29/11	06/12	13/
							10		11			12
09	Ovos brancos	15dz	-	=	5dz	-	5dz	-	5dz	-	-	=
	de galinha,											
	conforme											
	descrição no											
	Anexo I											
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/	08/11	22/	29/11	06/12	13/
							10		11			12
10	Pão de forma	15kg		-	-		-	-	7kg	-	8kg	-
	fatiado.											
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/	08/11	22/	29/11	06/12	13/
							10		11			12
	Pão de	25kg		-	-	-	-	10kg	-	10kg	-	5kg
11	Cachorro-											
	quente											
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/	08/11	22/	29/11	06/12	13/
							10		11			12
	Achocolatado	40		20	-	-	20	-	-	-	-	-
		-10		_								
12	em Pó – 1 ^a qualidade.	pct		pcts			pct					

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



"Mata, cidade da pedra que foi madeira"

II	Dec. lete	T-1-1	40/00	07/00	0.4/4.0	40/40	05/	00/44	00/	00/44	00/40	40/
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/	08/11	22/	29/11	06/12	13/
							10		11			12
13	_	10 pct	-	6 pcts	-	-	4	-	-	-	-	-
	Especial, de						pct					
	05kg.											
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/	08/11	22/	29/11	06/12	13/
							10		11			12
	Extrato de	20	-	10	-	-	10	-	-	-	-	-
14	Tomate	unid		unid			uni					
	Concentrado											
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/	08/11	22/	29/11	06/12	13/
							10		11			12
	Margarina	20	-	12	-	-	8	-	-	-	-	-
15	vegetal com sal.	unid		unid			uni					
	conforme											
	descrição no											
	Anexo I											
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/	08/11	22/	29/11	06/12	13/
							10		11			12
16	Sal iodado	10kg	-	6kg	-	-	4kg	-	-	-	-	-
	refinado.											
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/	08/11	22/	29/11	06/12	13/
							10		11			12
	Carne Moída	60kg	-	30kg	-	-	30k	-	-	-	-	-
	Bovina de 2ª,						g					
17	conforme											
	descrição no											
	Anexo I											
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/	08/11	22/	29/11	06/12	13/
							10		11			12
	Peito de	60kg	-	30kg	-	-	30k	-	-	-	-	-
	Frango,						g					
18	conforme											
	descrição no											
	Anexo I											

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



"Mata, cidade da pedra que foi madeira"

Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/	08/11	22/	29/11	06/12	13/
110111	Troudio	Total	10/03	21700	0-7/10	10,10	10	00/11	11	23/11	00/12	12
	Coxa e	60kg	-	30kg	_	-	-	30kg	-	_	-	-
	sobrecoxa de	oung	-	JUNG	-	-	-	JUNG	-	_	_	_
19	frango,											
19	conforme											
	descrição no											
	Anexo I.											
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/	08/11	22/	29/11	06/12	13/
iteiii	Floudio	Total	13/09	21109	04/10	10/10	10	00/11	11	29/11	00/12	12
	Isca de Carne	30kg	-	1 <i>E</i> l/a	-	-	-	15kg	-	_	_	-
	Bovina,	JUNG	-	15kg	-	-	-	Toky	-	_	_	-
20	conforme											
20	descrição no											
	Anexo I											
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/	08/11	22/	29/11	06/12	13/
iteiii	Floudio	Total	13/09	21109	04/10	10/10	10	00/11	11	29/11	00/12	12
	Carne suína,	40kg	_	20kg	-	_	-	20kg		_	_	12
	tipo filezinho de	40Kg	-	ZUKY	-	-	-	ZUKY	-	_	-	-
21	1º qualidade,											
21	congelada,											
	conforme											
	descrição no Anexo I											
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/	08/11	22/	29/11	06/12	13/
iteiii	Floudio	Total	13/09	21109	04/10	10/10	10	00/11	11	29/11	00/12	12
22	Farinha de milho	15kg	_	8kg	_	_	-	7kg	-		_	-
~~	média, de 500g.	IJNG	-	ong	=	-	-	, va	-	_		-
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/	08/11	22/	29/11	06/12	13/
116111	1 Todato	I Otal	13/09	21103	U-1/ 1U	10/10	10	00/11	11	23/11	00/12	13/
23	Farinha de trigo	40kg	_	30kg	_	_	-	10kg	-	_	-	-
23	branca.	-ong		JUNG				TONG				
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/	08/11	22/	29/11	06/12	13/
item	. 104410	I Jiai	13/03	21103	U-7/ IU	10/10	10	00/11	11	23/11	00/12	12
24	Biscoito salgado	40	_	20	_	_	-	20	-	_	-	
	tipo cream	pct		pcts				pcts				
	cracker, de	Pot		Polo				P010				
	360g.											
	300g.											

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



"Mata, cidade da pedra que foi madeira"

Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/	08/11	22/	29/11	06/12	13/
iteiii	Produto	Total	13/09	21109	04/10	10/10	10	00/11	11	29/11	00/12	12
0.5	Disseits	00		40				40				
25	Biscoito doce	80	-	40	-	-	-	40	-	-	-	-
	tipo Maria,	pct		pcts				pcts				
	embalagem de											
	360g.											
ltem	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/	08/11	22/	29/	06/12	13/
							10		11	11		12
	Óleo de soja.	40	-	20	-	-	-	20	-	-	-	-
26		unid		unid				unid				
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/	08/	22/	29/11	06/12	13/
							10	11	11			12
27	Fermento	15	-	15	-	-	-	-	-	-	-	-
	químico em pó,	unid		unid								
	embalagem de											
	100 g.											
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/	08/11	22/	29/11	06/12	13/
							10		11			12
28	Vinagre de	10	-	10	_	_		_	_	_	_	_
	maçã , 750 ml.	unid		unid								
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/	08/11	22/	29/11	06/12	13/
item	Troduto	Total	13/03	21703	0-7/10	10/10	10	00/11	11	23/11	00/12	12
29	Amido de	20pcts	-	20 pct	_	_	-	_	-	_	_	-
29	Milho.	zupcis	-	20 μα	-	-	-	-	-	_	_	-
	Embalagem de											
	500g.		10100	07/00	2442	10/10		20111		22//	22//2	
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/	08/11	22/	29/11	06/12	13/
							10		11			12
	Leite integral,	2	-	2 cxs	-	-	-	-	-	-	-	-
	sem lactose,	cxs										
30	conforme											
	descrição no											
	Anexo I											
Item	Produto	Total	13/09	27/09	04/10	18/10	25/	08/11	22/	29/11	06/12	13/
							10		11			12
31	Pera, conforme	30kg	10kg	-	-	5kg	-	5kg	-	5kg	-	5kg
	descrição no											
	Anexo I.											
		<u> </u>									l	1

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

"Mata, cidade da pedra que foi madeira"

ANEXO V

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 34/2021

MINUTA DE CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS 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 nº e CPF nº, 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, vinculado ao edital de Pregão Eletrônico nº 34/2021 e que se regerá pelas Cláusulas e condições a seguir:

<u>CLÁUSULA PRIMEIRA</u>: O presente contrato tem por <u>objeto</u> a aquisição de **Gêneros Alimentícios** para a Secretaria Municipal de Educação, conforme relação abaixo descrita:

(RELAÇÃO DE ITENS ADQUIRIDOS)

<u>CLÁUSULA SEGUNDA</u>: 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 Educação Rua da Matriz, nº 221.
- § 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.

<u>CLÁUSULA TERCEIRA</u>: 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;

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



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;
- § 2°- 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
- § 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;

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

"Mata, cidade da pedra que foi madeira"

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

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

VIII - atrasar injustificadamente o início dos serviços.

- §1° O Contratante poderá modificar unilateralmente o presente Contrato para melhor adequar às finalidades de interesse público, respeitando os direitos da Contratada.
- §2° 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.

06.03.12.365.0028.2151.339032 (382)AEE - 06.03.12.361.0028.2145.339032 (130)PNAE 06.03.12.361.0028.2051.339032(136)LIVRE - 06.03.12.365.0028.2090.339032(130)PNAC 06.03.12.365.0028.2141.339032 (135)PNAP

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:	