



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

TERMO DE REFERÊNCIA
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN/RS

1

1. SECRETARIAS DEMANDANTES: Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

2. DO OBJETO: Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios destinados à preparação da merenda escolar, a fim de atender às necessidades da Rede Municipal de Ensino do Município de Frederico Westphalen/RS.

3. FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na

Modalidade: PREGÃO POR SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

Forma: ELETRÔNICA, com adoção do

Critério de julgamento: pelo MENOR PREÇO DO ITEM

4. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

a) O quantitativo corresponde à demanda conforme justificativa apresentada no ETP apresentada pela Administração Pública Municipal.

b) O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Federal nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

c) O objeto desta licitação tem natureza comum, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

d) Segue abaixo, planilha contendo maior detalhamento dos itens a serem adquiridos:

ITEM	QUANTIDADE EMEF	QUANTIDADE EMEI	ESPECIFICAÇÕES
01	-	1500 uni.	ABACAXI Características: 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa apropriada.
02	-	150 pct	AÇAFRÃO (CURCUMA) Características: em embalagens de peso líquido de 20 gramas. Açafrão em pó (100% natural, da espécie vegetal <i>Curcuma longa</i> L.), obtido através de raízes sadias, limpas, dessecadas e moídas. Aspecto de pó fino e homogêneo, coloração amarelo intenso, com cor, odor e sabor característicos. Isento de sujidades, matérias estranhas, amido ou misturas com outros corantes artificiais. O produto deve estar em conformidade com as legislações vigentes da ANVISA e normas de controle de qualidade de alimentos. Acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente e transparente.



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

03	200 pct	-	AÇÚCAR CRISTAL Características: Obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Isento de sujidades e parasitas. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. Acondicionado em pacotes de 5 kg.
04	50 kg	50 kg	ALHO Características: Aspecto físico em cabeça, in natura, tamanho grande, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, isento de sujidades, parasitas e larvas, sem presença de brotos.
05	-	200 pct	AVEIA EM FLOCOS FINOS Características: Pacote de 500gr. Rótulo isento de impurezas, mofo, umidade, grumos e odores estranhos, com qualidade e procedência definidas, dentro da embalagem original e atóxica, contendo informações claras de identificação, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura e datas de fabricação e validade.
06	80 kg	50 kg	AMIDO DE MILHO Características: Embalagem de 1 kg. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega.
07	350 pct	350 pct	ARROZ TIPO 1 Características: Tipo 1, branco, longo fino, constituídos de grãos inteiros, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir data de entrega. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura. Embalagem de 5 Kg.
08	1000 kg	1000 kg	BATATA INGLESA BRANCA Características: Graúda, de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, sem brotação, machucados e sujidades. Com etiqueta de pesagem.
09	150 kg	150 kg	BISCOITO DE POLVILHO DE BATATA-DOCE: Características: Pacotes de 01 kg. Produto vegano, sem aroma, sem corante e sem lactose. Cada porção de 30g deverá conter aproximadamente: 91 kcal de valor energético, 0,2g de proteínas, 17g de carboidratos, 2,4g de gordura total, 1g de fibras alimentares. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
10	100 kg	100 kg	BISCOITO DOCE SEM AÇÚCAR Características: Pacotes de 01 kg. Produto vegano, sem aroma, sem corante e zero lactose. Biscoito de batata-doce, banana, uva passa e tâmaras. Cada porção de 30g deverá conter aproximadamente: 101 kcal de valor energético, 0,2g de proteínas, 17g de



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

			carboidratos, 3,8g de gordura total, 0,7g de fibras alimentares. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
11	120 uni	-	CAFÉ SOLÚVEL INSTANTÂNEO Características: Granulado, acondicionado em embalagem com 200g, com aspecto, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades, parasitas e larvas, embalagem original bem fechada com todas as informações necessárias em rótulo.
12		100 uni	CANELA EM PÓ: Características: derivado de canela em casca moída, em pó fino, o produto deve ter no mínimo 06 meses de validade na entrega, sendo 100% canela em pó, sem amido ou outros aditivos. Embalagem de 10gr.
13	-	200 pct	CANELA EM RAMO: Características: Canela em ramo, cascas sãs, limpas e secas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 10 gramas.
14	2000 Kg	2000 Kg	CARNE DE GADO MOÍDA Características: De 1ª qualidade, aspecto próprio (cor, cheiro e sabor próprio), firme e superfície sem limosidade, sem gordura excessiva, livre de sujidades, larvas e parasitas. Não pode conter cartilagem, couro, pelos e ossos. Acondicionada em embalagem plástica de 1 kg ou 2 kg cada , flexível, atóxica, resistente, transparente, com rótulo contendo a identificação da empresa, registro no SIF ou SISPOA ou SIM e identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.
15	1000 kg	1000 kg	CEBOLA Características: Convencional ou ecológico, nova, sem réstia, seca, de 1º qualidade, tamanho médio, com casca sã e sem rupturas, uniformes, firmes, sem amolecimento e mofo, odor agradável.
16	-	100 pct	COCO RALADO SECO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. Características: Embalagem de 500 gramas, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais (NÃO DEVE CONTER AÇÚCAR), marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade e rotulagem de acordo com a legislação.
17	-	150 pct	CRAVO DA ÍNDIA Características: Pacotes de 10 gramas. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

18	-	300 pct	ERVA DOCE Características: Pacotes de 10 gramas. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
19	-	100 pct	FARINHA DE TRIGO Características: Especial, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, cada porção de 50g deverá conter aproximadamente: 170 kcal de calor energético, 4,9g de proteínas, 36g de carboidratos, 0,7g de gordura total, 1,6g de fibras alimentares, pacotes de 5 kg. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
20	-	80 pct	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL Características: Pacotes de 1 kg. 100% integral, cada porção de 50g deverá conter aproximadamente: 161 kcal de valor energético, 5,9g de proteínas, 32g de carboidratos, 1,2g de gordura total, 5,1g de fibras alimentares. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
21	300 kg	300 kg	FARINHA DE MILHO, SEM GLÚTEN Características: Média, enriquecida com ferro e ácido fólico, pacotes de 1 kg. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
22	2000 kg	2000 kg	FRANGO (COXA E SOBRE COXA) Características: De 1ª qualidade, sem dorço, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Deverá apresentar inspeção sanitária.
23	500 kg	2000 kg	FRANGO (PEITO DE FRANGO) Características: De 1ª qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Deverá apresentar inspeção sanitária.
24	2000 lit	-	IOGURTE Características: Fermentada, com polpa de fruta, em sabores sortidos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, deverá atender as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem de 1 litro.
25	50 lit	-	IOGURTE ZERO LACTOSE Características: deverá possuir como primeiro ingrediente leite. Sabores diversos, com polpa de fruta. Isento de lactose. Acondicionado em embalagem de 540g a 850g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. A entrega deverá ser efetuada em veículo



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

			refrigerado UN 80 12,12 969,60 24 ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto e não estando de acordo o produto será devolvido para troca. Destinado a atender alunos portadores de estado ou condição de saúde específica.
26	1.000 litros	4.000 litros	LEITE (Longa Vida) Características: Tipo integral, UHT, embalagem longa vida, de 01 litro.
27	-	50 pct	LEITE EM PÓ Características: Embalagem de 400 gramas. Cada porção de 25 gramas deverá conter aproximadamente: 122 kcal de valor energético, 6g de proteínas, 10g de carboidratos, 6,5g de gordura total e 250mg de cálcio.
28	-	480 litros	LEITE ZERO LACTOSE Características: Tipo integral, UHT, embalagem longa vida, de 1 litro.
29	-	100 litros	LEITE DE SOJA Características: Original, com 0% de colesterol, livre de conservantes artificiais. Em embalagem longa vida, de 1 litro. Porção de 200 ml deve conter aproximadamente 78 kcal de valor energético e 5,2 g de proteínas.
30	400 pct	400 pct	LENTILHA Características: Embalagem de 400 gramas. Classe média, tipo 1, safra nova, 1ª qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso e sujidades. Porção de 60 gramas deverá conter aproximadamente 200 kcal de valor energético, 36 gramas de carboidratos, 14 gramas de proteínas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
31	1000 kg	2300 kg	MANGA FRUTA Características: fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.
32	400 pct	400 pct	MASSA TIPO ESPAGUETE Características: com ovos, pacotes de 500g. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Deverá conter no mínimo 290 kcal de valor energético, no máximo 1,3g de gordura total.



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

33	-	200 pct	MASSA TIPO CABELO DE ANJO Características: com ovos, pacotes de 500g. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Deverá conter no mínimo 290 kcal de valor energético, no máximo 1,0g de gordura total e no mínimo 2g de fibras alimentares.
34	1000 pct	1000 pct	MASSA TIPO PARAFUSO Características: com ovos, pacotes de 500g. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais. Deverá conter no mínimo 275 kcal de valor energético, no máximo 1,3g de gordura total e no máximo 8,6g de proteína.
35	-	20 pct	MASSA DE ARROZ Características: pacotes de 500gr. Sem glúten e sem ovos. Tipo espaguete.
36	2500 kg	3000 kg	MAÇÃ NACIONAL: Características: Gala, tipo 2 (unidade de 150 gramas em média, necessárias devidos os cálculos nutricionais). Produto in natura, espécie vermelha, nacional, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, deve apresentar-se íntegra, sem manchas, com polpa íntacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades.
37	2000 kg	2600 kg	MAMÃO FORMOSA Características: Fruta in natura, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e íntacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
38	1000 kg	2200 kg	MELÃO Características: De 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e maduro, com polpa firme e íntacta, fornecimento a granel.
39	700 uni.	700 uni.	ÓLEO DE SOJA Características: Extraído da soja por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de substâncias estranhas. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto. Embalagem Pet com 900 ml.



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

40	50 pct	-	ORÉGANO Características: Embalagem 100g. Deverá ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio.
41	-	1500 Dúzias	OVOS COLONIAIS Características: de galinha, selecionados, de 1ª qualidade, com cascas limpas, intactas, sem trincas ou rachaduras; isentos de sujidades, parasitas ou larvas; livres de lesões de ordem física, mecânica ou biológica. Deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas, limpas e resistentes (caixas plásticas ou de papelão próprias para transporte de ovos), contendo identificação do fornecedor e data da postura.
42	-	20 uni	PÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE Características: Ingredientes: produto a base de farinha de arroz. Não poderá conter lactose e glúten. Características técnicas: pães sem glúten fatiado, de variados sabores (batata, aipim, cenoura), com gergelim ou linhaça, indicado para alunos com doença celíaca. Embalagem: intacta, acondicionada em saco de polietileno transparente, 450 gramas por pacote.
43	-	200 pct	POLVILHO DOCE Características: Embalagem de 500 gramas contendo identificação e procedência, informações nutricionais e lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.
44	-	150 pct	POLVILHO AZEDO Características: Embalagem de 500 gramas contendo identificação e procedência, informações nutricionais e lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.
45	500 kg	500 kg	PALETA BOVINA OU CARNE BOVINA: Características: De 1ª qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Deverá apresentar inspeção sanitária. Não pode conter cartilagem, couro, pelos e ossos. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, com rótulo contendo a identificação da empresa, registro no SIF ou SISPOA ou SIM e identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.
46	700 kg	700 kg	PERNIL SUÍNO Características: De 1ª qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Deverá apresentar inspeção sanitária. Não pode conter



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

			cartilagem, couro, pelos e ossos. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, com rótulo contendo a identificação da empresa, registro no SIF ou SISPOA ou SIM e identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.
47	300 pct	100 pct	SAGU Características: Embalagem de 500 gramas. Origem de mandioca, tipo 1. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega.
48	200 kg	200 kg	SAL Características: Refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagem de sais de iodo de acordo com a legislação federal específica. Livre de sujidades e materiais não pertencentes à espécie. Pacotes de 1kg.
49	-	150 pcts	TAPIOCA – GOMA DE MANDIOCA HIDRATADA Características: Goma pronta para tapioca, embalagem de 500 gramas. Ingredientes: fécula de mandioca e água. Sendo 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten. Não precisa peneirar. Solta. Macia. Embalagem plástica e resistente, com identificação, rótulo, informação nutricional, data de fabricação e de validade de no mínimo 6 meses.
50	-	350 pct	UVA PASSA BRANCA Características: sem sementes, composto 100% de uva passa branca, sem adição de açúcar e outros ingredientes. SEM GLUTEN. Embalagem peso líquido de 200g. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega.
51	200 uni	200 uni.	VINAGRE DE MAÇÃ Características: Garrafas de 750 ml. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega do produto.

e) A ata de registro de preço terá o prazo de vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de assinatura, podendo ser prorrogada na forma da Lei nº.14.133/2021.

f) O prazo de vigência do contrato decorrente da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados de sua assinatura, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei nº.14.133/2021.



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

5. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

FUNDAMENTAÇÃO: A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontram-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, anexo aos autos do processo licitatório.

9

5.1. NECESSIDADE/JUSTIFICATIVA: A presente contratação, por meio de Registro de Preços, mostra-se necessária para garantir o fornecimento contínuo e regular de gêneros alimentícios destinados à preparação da merenda escolar da Rede Municipal de Ensino do Município de Frederico Westphalen/RS. A alimentação escolar desempenha papel fundamental no processo de ensino e aprendizagem, contribuindo para a promoção da saúde, da nutrição adequada e do melhor rendimento dos estudantes. Assim, a aquisição planejada e organizada dos gêneros alimentícios assegura o atendimento regular dos cardápios elaborados pelas nutricionistas responsáveis, evitando descontinuidade no fornecimento e garantindo a qualidade dos serviços prestados. A adoção do sistema de Registro de Preços justifica-se pela possibilidade de aquisições parceladas, de acordo com a necessidade das unidades escolares, conferindo maior economia, eficiência administrativa e adequação orçamentária, além de permitir a seleção de fornecedores que ofereçam melhores condições de fornecimento e qualidade dos produtos.

6. DAS OBRIGAÇÕES:

6.1. SÃO RESPONSABILIDADES DO MUNICÍPIO:

- a) Notificar a contratada, por escrito, acerca de eventuais falhas, irregularidades ou divergências nos gêneros alimentícios entregues, para que sejam sanadas no prazo estabelecido;
- b) Supervisionar, fiscalizar e acompanhar a execução contratual, verificando a conformidade, a qualidade, a quantidade, a validade e as condições higiênico-sanitárias dos produtos entregues, podendo recusá-los mediante justificativa formal, sem prejuízo da responsabilidade da contratada;
- c) Designar servidores responsáveis pela fiscalização e pelo acompanhamento da execução contratual, em especial das entregas realizadas diretamente nas unidades escolares;
- d) Prestar as informações e orientações necessárias à adequada execução do contrato, em consonância com as diretrizes técnicas da área de nutrição escolar;
- e) Atestar as notas fiscais correspondentes aos gêneros efetivamente recebidos, encaminhando-as para pagamento conforme as condições pactuadas;
- f) Aplicar, quando cabíveis, as sanções previstas na legislação e no contrato em razão do descumprimento das obrigações pela contratada;
- g) Efetuar as retenções tributárias exigidas pela legislação vigente, em especial o Imposto de Renda Retido na Fonte (IRRF), exceto nos casos de isenção legal, bem como outros tributos que possam incidir, quando aplicável;
- h) Assegurar o cumprimento do disposto no art. 65, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, quanto à possibilidade de acréscimos ou supressões contratuais, observados os limites legais.

6.2. SÃO RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

- a) Fornecer os gêneros alimentícios contratados em conformidade com as especificações técnicas constantes do Termo de Referência e do contrato, responsabilizando-se integralmente pela qualidade, regularidade, adequação nutricional e condições higiênico-sanitárias dos produtos entregues;
- b) Zelar pelo transporte, acondicionamento e manuseio dos alimentos até a efetiva entrega no local designado, respondendo por eventuais perdas, avarias, contaminações ou danos que venham a ocorrer, isentando a Contratante de qualquer responsabilidade;



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

- c) Responder por quaisquer danos, dolosos ou culposos, causados à Contratante, a seus servidores ou a terceiros, em decorrência da entrega dos gêneros alimentícios, inclusive no caso de produtos inadequados, vencidos, em desconformidade ou de má qualidade, excluindo-se a Contratante de quaisquer efeitos jurídicos;
- d) Manter, durante toda a vigência contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório, em especial as relativas à regularidade jurídica, fiscal, trabalhista, higiênico-sanitária e técnica;
- e) Acatar as determinações dos responsáveis pela fiscalização contratual, fornecendo os esclarecimentos solicitados e comunicando formalmente qualquer anormalidade que possa comprometer a execução do objeto;
- f) Substituir, às suas expensas e no prazo fixado pela Administração, os produtos considerados insatisfatórios, vencidos, defeituosos ou entregues em desconformidade com as especificações contratuais;
- g) Cumprir rigorosamente os prazos e condições estabelecidos, arcando com todos os encargos necessários ao fornecimento dos alimentos, incluindo tributos, transporte, seguros, embalagens e demais despesas incidentes sobre o objeto contratado;
- h) Não subcontratar, total ou parcialmente, o fornecimento objeto deste contrato;
- i) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, dentro dos limites previstos no art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- j) Informar à Secretaria requisitante qualquer alteração de endereço, telefone, e-mail ou demais dados de contato durante a vigência contratual.

10

7. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

- a) A contratada deverá realizar a entrega dos produtos diretamente nas Escolas Municipais e na Secretaria Municipal de Educação e Cultura, conforme solicitação formalizada pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura, indicando quantidades, locais, datas e horários, juntamente com a nota fiscal.
- b) A contratada deverá entregar semanalmente, sempre nas segundas-feiras, no turno da manhã, os gêneros alimentícios perecíveis e o leite integral UHT, diretamente nas dependências das escolas municipais.
- c) A contratada deverá entregar os gêneros alimentícios não perecíveis conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, no depósito da alimentação escolar, ficando ciente de que produtos entregues em desacordo com as condições estipuladas serão devolvidos, devendo ser substituídos por novos, às expensas da contratada.
- d) A contratada deverá observar que o prazo máximo para a entrega dos produtos será de 05 (cinco) dias, contados a partir da emissão da autorização de entrega, a qual poderá ser enviada por e-mail.
- e) A contratada deverá sujeitar-se à conferência e recebimento dos produtos, em quantidade e qualidade, pelo Diretor(a) ou Merendeira da escola solicitante e/ou por funcionário designado pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura ou pela nutricionista do Município.
- f) A contratada deverá justificar previamente qualquer ocorrência que impossibilite a realização da entrega no prazo estabelecido, sob pena de aplicação das penalidades contratuais cabíveis.
- g) A contratada deverá descarregar os produtos no local indicado pelo contratante, responsabilizando-se integralmente por eventuais danos causados durante o transporte e a descarga.
- h) A contratada deverá garantir o acondicionamento adequado dos produtos, observando que embalagens violadas, com vazamentos, produtos manchados, sujos, mofados, enferrujados, danificados, vencidos ou com aparência duvidosa não serão aceitos.



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

- i) A contratada deverá substituir, às suas expensas, os produtos recusados pelo contratante, observando que o mero recebimento não implica aceitação definitiva.
- j) A contratada deverá assegurar que o recebimento provisório ou definitivo não exclui sua responsabilidade pela qualidade e validade dos produtos, nem seu dever profissional de executar o contrato dentro dos limites estabelecidos em lei.
- k) A contratada deverá substituir imediatamente qualquer produto que não atenda às exigências contratuais, após comunicação formal da contratante.
- l) A contratada deverá ceder à fiscalização do Setor de Vigilância Sanitária do Município, caso persista o fornecimento de produtos em desacordo com o contrato, sujeitando-se às penalidades previstas em lei e às responsabilidades legais decorrentes.
- m) A contratada deverá fornecer verduras e legumes de boa qualidade, em tamanho médio padronizado, isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos, parasitas, larvas ou outros animais, umidade externa anormal, odores ou sabores estranhos, bem como de enfermidades.
- n) A contratada deverá acondicionar verduras e legumes em embalagens novas e adequadas, que não provoquem danos ou lesões capazes de comprometer a aparência e utilização do produto.
- o) A contratada deverá entregar os produtos em embalagens contendo, obrigatoriamente, a identificação do produto e a data de validade.

11

8. MODELO DE GESTÃO DO OBJETO

- a) O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, em conformidade com as cláusulas avençadas e com as disposições da Lei nº 14.133/2021, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- b) As comunicações entre a Administração e a contratada deverão ser formalizadas por escrito sempre que o ato exigir tal procedimento, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica institucional para esse fim.
- c) O órgão ou entidade poderá convocar representante da contratada para a adoção de providências imediatas relacionadas ao fornecimento, quando necessário.

9. FISCALIZAÇÃO: Nos termos do art. 117, §3º, Lei nº 14.133, de 2021, fica designada a Sra. Juliana Piaia - Nutricionista, para acompanhar e fiscalizar a entrega dos itens, e determinar o que for necessário para a regularização dos problemas localizados, ou outro servidor designado para a função.

- a) A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 18 e 120 da Lei nº 14.133/2021.
- b) O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10. DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a entrega dos itens e o recebimento da Nota Fiscal devidamente assinada pelo servidor responsável pelo recebimento.



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

10.2. Nenhum pagamento isentará a contratada da responsabilidade pelos produtos ou implicará em sua aceitação.

10.3. A nota Fiscal/Fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do contrato administrativo, a fim de acelerar o trâmite de recebimento do(s) bem(s) e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

10.4. Considerando o art. 2º do Decreto Municipal nº 008/2022 o Município passará a aplicar a instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.234/2012 para fins de retenção de Imposto de Renda em seus pagamentos. Sendo que pessoas jurídicas optantes pelo SIMPLES NACIONAL e MEI não estarão sujeitas à retenção de IR

10.5. Considerando o art. 349, I Do Código Tributário Municipal, LC 004/2018, o Município efetuará a retenção do Imposto sobre Serviços – ISS, quando da prestação de serviços.

12

11. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) Atestado(s) de Capacidade Técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando o fornecimento anterior de gêneros alimentícios em quantidade e qualidade compatíveis com o objeto desta licitação;

b) Alvará Sanitário ou licença de funcionamento vigente, expedido pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual, que autorize a empresa ao exercício da atividade de comércio/fornecimento de alimentos, em conformidade com a legislação sanitária aplicável;

12. DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO, REPACTUAÇÃO OU REAJUSTE GERAL

12.1. Os preços poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços, nas seguintes situações:

a) em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

b) em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

c) Serão reajustados, a pedido da interessada, os preços contratados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para contratação; ou

d) poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

12.2. Adotar-se-á para fins de Edital o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, para fins de reajuste geral de reposição.

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

13.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

a) dar causa à inexecução parcial do contrato;

b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) dar causa à inexecução total do contrato;

d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- l) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- m) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- n) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- o) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- p) deixar de apresentar amostra ou apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- q) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital e seus anexos
- r) recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- s) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- t) induzir deliberadamente a erro no julgamento;

13.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 13.1 deste edital as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa de no mínimo 0,5% (cinco décimos por cento) e máximo de 30% (trinta por cento) do valor do objeto licitado ou contratado;
- c) impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta do órgão licitante, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

13.3 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 13.2. do presente Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.

13.4. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções, conforme previsto no item 13.2 do presente Edital.

13.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

13.6. A aplicação das sanções previstas no item 13.2. deste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

13.7. Na aplicação da sanção prevista no item 13.2, alínea “b”, do presente edital, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

13.8. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 desta Lei requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

13.9. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

13.10. Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

13.11. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

14

13.12. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

- a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;
- b) pagamento da multa;
- c) transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
- d) cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
- e) análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

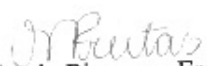
13.13. A sanção pelas infrações previstas nas alíneas “h” e “m” do item 13.2 do presente Edital exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

13.14. Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida.
- b) as peculiaridades do caso concreto
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- d) os danos que dela provierem para a Administração Pública
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: Considerando que se trata de licitação na modalidade de registro de preços, a dotação orçamentária será realizada no momento da contratação efetiva.

Frederico Westphalen/RS, 16 de outubro de 2026.


Maristela Piovesan Freitas
Secretaria Municipal de Educação e Cultura