



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº XX/2025

SECRETARIA: EDUCAÇÃO

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA, DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE NOVA PRATA/RS.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1 O objeto da presente licitação é registro de preços para futura e eventual aquisição parcelada de produtos de panificação e confeitaria, destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino do município de Nova Prata/RS.

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 9.381/2023, caracterizando-se como comum, de acordo com justificativa constante no Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, contados da assinatura do prefeito, na forma do art. 105 da Lei nº 14.133/2021, podendo ser prorrogado, nos termos dos arts 106 e 107 da mesma lei.

1.4. Serão registrados os preços para os produtos de panificação e confeitaria, de acordo com as descrições constantes do quadro abaixo e conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento:

Item:	Descrição:	Unid.:
1	BAURU DE CARNE - Salgado assado com 100 a 120 gramas cada, feito de massa sovada (não folhada) enrolada e recheada com molho de carne bovina moída e queijo. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente.	Unid.
2	BAURU DE CARNE ZERO LACTOSE- Salgado assado com 100 a 120 gramas cada, feito de massa sovada (não folhada) enrolada e recheada com molho de carne bovina moída e queijo zero lactose. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	Unid.
3	BOLO DOCE SIMPLES (sabor chocolate, milho, cenoura e laranja). Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	Kg



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

4	BOLO SALGADO DE CARNE – Massa fofinha tipo bolo e cobertura de carne bovina moída com queijo. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatумadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente.	Kg
5	BOLO SALGADO DE CARNE ZERO LACTOSE – Massa fofinha tipo bolo e cobertura de carne bovina moída com queijo zero lactose. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatумadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	Kg
6	BOLO SALGADO DE FRANGO – Massa fofinha tipo bolo e cobertura de frango desfiado, queijo e milho. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatумadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente.	Kg
7	BOLO SALGADO DE FRANGO ZERO LACTOSE – Massa fofinha tipo bolo e cobertura de frango desfiado, queijo zero lactose e milho. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatумadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	Kg
8	ESFIRRA RECHEADA DE CARNE - Salgado assado com 100 a 120 gramas cada, feito de massa sovada (não folhada) e recheada com molho de carne bovina moída. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatумadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	Unid.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

9	ESFIRRA RECHEADA DE FRANGO - Salgado assado com 100 a 120 gramas cada, feito de massa sovada (não folhada) e recheada com frango. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	Unid.
10	PIZZA DE CARNE – salgado assado feito com massa de pizza com espessura média de 1cm e com cobertura de queijo e carne bovina moída, podendo ter legumes adicionados. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente.	Kg
11	PIZZA DE CARNE ZERO LACTOSE – salgado assado feito com massa de pizza com espessura média de 1cm e com cobertura de queijo zero lactose e carne bovina moída, podendo ter legumes adicionados. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	Kg
12	PIZZA DE FRANGO – salgado assado feito com massa de pizza com espessura média de 1cm e com cobertura de queijo e frango, podendo ter legumes adicionados. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente.	Kg
13	PIZZA DE FRANGO ZERO LACTOSE – salgado assado feito com massa de pizza com espessura média de 1cm e com cobertura de queijo zero lactose e frango, podendo ter legumes adicionados. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	Kg



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A contratação faz-se necessária devido às reformas que serão realizadas nos ambientes da cozinha/refeitório das Escolas Municipais de Ensino Fundamental EMEF Guerino Somavilla e EMEF Padre Josué Bardin, no exercício de 2026. Como as reformas terão prazo de execução que adentram em dias letivos, será preciso a readequação do cardápio da Merenda Escolar, uma vez que os referidos espaços (cozinha/refeitório) estarão impossibilitados de uso para manipulação de alimentos.

Dessa forma, a aquisição de lanches prontos é necessária para suprir a demanda da Alimentação Escolar, durante o período da realização das reformas, em cada Educandário, visto que, o Município, dentre outras atribuições, é responsável pela alimentação dos alunos durante a permanência destes em sala de aula.

Nesse contexto, a solicitação através de registro de preços justifica-se pelo fato de ser aquisição eventual e futura, uma vez que a aquisição será realizada de maneira parcelada, de acordo com o cardápio fornecido pela nutricionista da Secretaria Municipal de Educação e com o andamento de cada reforma realizada.

Ressalta-se que, a ausência dos gêneros alimentícios (produtos de padaria) poderá ocasionar a impossibilidade da oferta das refeições aos educandos.

2.2. Os quantitativos estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro as projeções de consumo de cada escola conforme calendário acadêmico, cardápios elaborados e refeições servidas diariamente, bem como quantidade de alunos já atendidos no mês de dezembro de 2025 e o crescimento médio anual de matrículas. Além disso, foram estabelecidos quantitativos suficientes para um período de doze meses, tendo em vista a possibilidade de ocorrência de fatos supervenientes que possam impactar o cronograma da obra, tais como a necessidade de ajustes estruturais identificados durante a execução, condições climáticas adversas que dificultem a conclusão dos serviços, paralisações temporárias por motivos técnicos ou administrativos, bem como qualquer outra situação imprevista que exija prorrogação do prazo inicial. Dessa forma, assegura-se a continuidade do fornecimento de merenda escolar aos educandários, evitando interrupções no atendimento.

2.3. A contratação de produtos de panificação e confeitaria não está prevista no Plano de Contratações Anual do Município de Nova Prata referente ao exercício de 2026, visto que, quando o referido plano foi elaborado, não havia a previsão de que a execução das obras adentraria o período letivo.

2.4 A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, por registro de preço, com critério de julgamento por menor preço por item, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.5 A fundamentação da contratação encontra-se no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar 9.394, de 20 de dezembro de 1996, na Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, e suas alterações.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A solução proposta é o registro de preços para os itens necessários para a alimentação escolar para as escolas cujas cozinhas/refeitórios estarão em reforma durante o ano letivo de 2026.

3.2. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues conforme previsto no Item 3.5 e item 5.

3.3. Os gêneros alimentícios para a alimentação escolar serão de consumo exclusivo dos alunos da rede municipal.

3.4. Os quantitativos de produtos de panificação e confeitaria a serem adquiridos tem uma previsão de atenderem a demanda de 12 (doze) meses, sendo que o prazo de vigência do Pregão Eletrônico será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período.

3.5. Os produtos de panificação e confeitaria deverão ser entregues de duas a quatro vezes por semana, conforme a tabela abaixo, enquanto as reformas estiverem em andamento e/ou os espaços não estiverem equipados de forma adequada para a manipulação de alimentos. Também, as entregas deverão respeitar o cronograma que será enviado pela nutricionista da Secretaria de Educação.

Unidades Escolares:	ENDEREÇOS	HORÁRIO DAS ENTREGAS
EMEF Guerino Somavilla	Rua Augusto Pestana, 305, Bairro Santa Cruz.	Turno da manhã: 7h- 08:30h; Turno da tarde: 13h-14h
EMEF Padre Josué Bardin	Rua Madre Tereza de Calcutá, 80, Bairro São João Bosco.	Turno da manhã: 7h- 08:30h; Turno da tarde: 13h-14h

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Os bens têm natureza de bens comuns, 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.

4.2. Poderão participar do certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente aos objetos da contratação.

4.3. Os itens deverão cumprir as características descritas nas especificações, deste Termo de Referência.

4.4. Os gêneros alimentícios serão entregues de acordo com a necessidade e durante o período de vigência da ATA, respeitando o cronograma de entregas e mediante emissão de empenhos, enviados aos fornecedores pelo Setor de Nutrição e Alimentação Escolar, nas quantidades e datas estipuladas nestes e nos locais e horários descritos no item 3.5 deste Termo.

4.5. O prazo de entrega após o recebimento do empenho é de até 10 (dez) dias corridos.

4.6. Por se tratar de produtos essenciais, onde há planejamento do cardápio, o prazo de entrega não deverá sofrer atraso, sob pena de rescisão de ATA e direcionamento para o 2º



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

colocado. Obs.: Entregas “em trânsito” ou “a caminho” somente serão analisadas em caso de força maior, justificada e comprovada.

4.7. Qualificação Técnica

Para fornecimento/prestação dos serviços pretendidos os eventuais interessados deverão:

4.7.1. Apresentar Atestado de capacidade técnica, que deve contemplar de forma satisfatória o fornecimento do objeto com as características semelhantes da presente licitação, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado onde constem de preferência os dados relativos ao contrato, indicando os itens entregues e relatando prestação de garantia satisfatória;

a.1) Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

a.2) O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

4.7.2. Apresentar Alvará Sanitário com o CNAE correspondente ao objeto licitado e estar em vigor no corrente ano

4.7.3. Apresentar Alvará de Localização;

4.7.4. Alvará de Prevenção e Proteção Contra Incêndio (APPCI)/Bombeiros.

4.8. Apresentação e Análise das Amostras

4.8.1. Serão exigidas amostras de todos os gêneros alimentícios.

4.8.2. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar terá o prazo limite de 05 (cinco) dias úteis para a entrega da AMOSTRA, após comunicado pela Pregoeira na sessão pública.

4.8.3. A empresa que não apresentar as amostras no prazo estipulado será automaticamente desclassificada.

4.8.4. A(s) amostra(s) deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, localizada no seguinte endereço: Avenida Cônego Peres, nº 612 – sala 105 – Centro – Nova Prata/RS – CEP: 95320-000, no horário das 08:00 às 11:30h e das 13:30h até às 17:00h.

4.8.5. A(s) amostra(s) apresentadas deverão estar acompanhadas de documento em 02 (duas) vias contendo os dados informativos, de acordo com as especificações técnicas descritas neste Edital, estar embaladas e devidamente identificadas com nome e CNPJ da empresa, número do processo, número da licitação e descrição do objeto.

4.8.6. As amostras apresentadas deverão, obrigatoriamente, serem compatíveis com as características da proposta, sob pena de desclassificação.

4.8.7. A Secretaria Municipal de Educação se reserva o direito de aceitar ou não as amostras, independentemente da informação contida na proposta, caso não atendam às especificações exigidas, ou seja, de qualidade inferior ao que foi exigido no edital.

4.8.8. A avaliação das amostras será realizada pela Comissão de Avaliação constituída pelas servidoras titulares: Fabiana Baldin (Nutricionista), Josiele Kesties (Nutricionista) e Renata Machado (Oficial Administrativo), e respectivas servidoras suplentes: Márcia Luchini Mezzomo (Secretária Adjunta), Bruna Maschio (Coordenadora) e Lucilei Dall’ Agnol (Coordenadora), que, em 02 (dois) dias úteis após o recebimento das amostras enviarão, ao Setor de Licitações,



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

parecer circunstanciado de que as mesmas estão ou não em conformidade com as especificações do instrumento convocatório, de acordo com os critérios estabelecidos no edital.

4.8.9. No caso de aprovação da Amostra, segundo análise pelas servidoras responsáveis, o pregoeiro passará à fase de análise dos documentos de habilitação.

4.8.10. No caso de desaprovação do(s) item(ns) apresentados, o pregoeiro desclassificará o licitante em questão e procederá à convocação do segundo classificado, e assim sucessivamente, até que seja(m) apresentado(s) amostras(s) de acordo com a especificação solicitada.

4.8.11. Após a análise, as amostras restantes não serão devolvidas ao fornecedor por se tratar de alimentos, os quais poderão ter sua integridade comprometida após a abertura das embalagens, ou por serem perecíveis.

4.9. Dos Critérios de Avaliação Das Amostras

As amostras apresentadas pela licitante vencedora serão avaliadas em estrita observância aos critérios de avaliação estabelecidos neste Termo de Referência.

Cada item constante apresentado receberá uma classificação conforme abaixo:

a) APROVADA – quando o item da amostra estiver em conformidade com este Termo de Referência;

b) REPROVADA – quando o item da amostra não estiver em conformidade com este Termo de Referência.

4.10. DA RESCISÃO

4.10.1. O CONTRATANTE poderá rescindir o presente contrato independente de interpelação ou de procedimento judicial:

a) no caso de dolo, culpa, simulação ou fraude na execução do contrato.

b) autorização do CONTRATANTE.

c) se a CONTRATADA falir, entrar em concordata / recuperação judicial, em liquidação ou dissolução, e ainda alteração em sua estrutura social, que impossibilite ou prejudique a execução dos serviços.

d) O descumprimento de qualquer encargo trabalhista com os funcionários contratados pela Contratada. Será também aplicada advertência, multa de 10% do valor do contrato e poderá ser suspensão de participar em licitações com esta administração.

4.10.2. A CONTRATADA poderá rescindir o contrato quando o CONTRATANTE não efetuar os pagamentos que lhe são devidos no prazo de 60 (sessenta) dias.

4.10.3. O contrato poderá ser rescindido, ainda, por acordo mútuo, atendida a conveniência dos serviços, recebendo a CONTRATADA o valor dos serviços devidamente executados.

4.10.4. Em caso de inadimplemento contratual, por qualquer das partes, que resulte em rescisão contratual, estarão ambas as partes sujeitas às consequências da Lei nº 14.133/21.

4.10.5. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da NLLC, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

4.10.6. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

4.10.7. A alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

4.10.8. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

4.10.9. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

- a) Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- b) Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- c) Indenizações e multas.

4.11. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

4.11.1. O contratado será responsabilizado administrativamente nos seguintes casos:

- 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;
- 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;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

4.11.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 3.3.1 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.

4.11.3. As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 3.5.2. do presente Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.

4.11.4. 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 3.5.2.

4.11.5. 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 cobrada judicialmente.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

4.11.6. A aplicação das sanções previstas no item 3.5.2 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública e a terceiros.

4.11.7. Na aplicação da sanção prevista no item 3.5.2, alínea “b”, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

4.11.8. Para aplicação das sanções previstas nas alíneas “c” e “d” do item 3.5.2 o licitante ou o contratado será intimado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

4.11.9. 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.

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

4.11.11. 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.

4.11.12. 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.

4.11.13. A sanção pelas infrações previstas nas alíneas “h” e “i” do item 3.3.1 exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

4.11.14. Para os fins da subcondição “j” do subitem 15.1, reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos artigos 337-F, 337-G, 337-I, 337-J e 337-K do Código Penal.

4.11.15. No caso de incidência de uma das situações previstas neste edital, a licitante será cientificada através do endereço eletrônico (e-mail) por ela informado no seu ato de vinculação ao certame; sendo que os prazos concedidos para manifestação fluirão, independentemente da confirmação de leitura da mensagem, serão concedidos conforme o caso, de acordo com o estabelecido na Lei 14.133/2021.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. As parcelas serão entregues nos seguintes prazos e condições:

5.1.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues de duas a quatro vezes por semana enquanto as reformas estiverem em andamento e/ou os espaços não estiverem equipados de forma adequada para a manipulação de alimentos, nos locais e horários descritos na tabela do



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

item 3.5, com vistas à garantia de qualidade dos gêneros alimentícios e pelas escolas não possuírem local disponível para armazenar grandes quantidades dos mesmos. Por isso a escolha pela modalidade Registro de preços através de Pregão Eletrônico, que no decorrer de 12 meses, serão adquiridos de forma parcelada, podendo o prazo ser prorrogado por igual período.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 3 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Condições de Entrega:

5.3.1 Todos os produtos deverão atender as especificações constantes no ANEXO I deste edital e com as amostras aprovadas e ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme normativas vigentes.

5.3.2 O entregador deverá estar devidamente uniformizado, com jaleco branco, limpo, cabelos cobertos por touca ou boné, calça comprida, sapato fechado e crachá de identificação.

5.3.3 O veículo para a entrega dos alimentos perecíveis deve ser adequado para transporte de alimentos, limpo e em condições de rodar, contendo alvará de transporte e devidamente licenciado.

5.3.4 Os alimentos deverão ser entregues rigorosamente de acordo com o Edital, em embalagens originais do fabricante com rotulagem contendo obrigatoriamente todas as informações legais, salientando que a ausência de qualquer informação, ou informação confusa será desclassificado o produto.

5.3.5 Os alimentos deverão ser de 1ª qualidade, em condições perfeitas de consumo de acordo com o edital, caso contrário, serão devolvidos, sem ônus para o Município, devendo ser substituídos os produtos que foram devolvidos no prazo de 24 horas. Se o prazo não for cumprido, poderá sofrer as sanções da Lei 14.133/21 e suas atualizações, sem exclusão de outras no que couber.

5.3.6 Todo o produto que não for entregue conforme especificado no Edital será devolvido sem ônus para Município de Nova Prata/RS.

5.3.7 Deverá ser respeitada a data do pedido da Secretaria e a quantidade solicitada.

5.3.8 No momento da entrega, os alimentos serão recebidos e conferidos pelo responsável de cada escola, o qual será designado através de portaria.

5.3.9 O vencedor da proposta deverá emitir a nota nas unidades dos produtos conforme o Edital (gramas, kg, etc.). Deverá constar na nota fiscal o nº do item, o nº do Empenho e o nº do Edital do Pregão Eletrônico.

5.4. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nos endereços mencionados no item 3.5.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

6.3. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.4. A execução do contrato deverá ser **acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is)** do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput), sendo: Andreia Guadagnin, Secretária Municipal de Educação, como Gestora do Contrato; Fabiana Baldin e Josiele Kesties, ambas Nutricionistas, como fiscais do contrato.

6.5. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

7. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E PAGAMENTO

7.1. Os bens serão recebidos, provisoriamente, no ato da entrega, pela Comissão de Recebimento de Gêneros Alimentícios da Alimentação Escolar de cada escola, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, através de planilha de recebimento entregue ao contratado.

7.1.1. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal juntamente com a planilha de recebimento assinada pela comissão de recebimento de gêneros alimentícios de cada escola, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 horas, a contar da notificação da contratada (que poderá ser procedida por e-mail), às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.4. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.5. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da licitante vencedora pela perfeita execução do objeto, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, se a qualquer tempo se verificar vícios, defeitos ou incorreções.

7.6. A Nota Fiscal emitida pela licitante vencedora deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do empenho, a fim de acelerar o trâmite de recebimento do objeto e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

7.7. O pagamento será efetuado conforme cronograma emitido pela Administração.

7.8. O pagamento será efetuado via transferência bancária ou boleto, para tanto, informações da conta deverão ser disponibilizadas na proposta financeira.

7.9. O preço cotado deverá ser fixo e irrevogável até a entrega total do objeto.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

7.10. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal, ou ainda circunstância que impeça a liquidação da despesa, como por exemplo, obrigação financeira pendente decorrente de penalidade imposta ou na inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a contratada providencie as medidas sanadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a contratante.

7.11. No caso de incorreção na nota, a mesma será devolvida e o prazo para pagamento contar-se-á da data de reapresentação da mesma.

7.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.13. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR/PRESTADOR DE SERVIÇO

8.1. A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade de Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por *menor preço*, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.2. Para fornecimento/prestação dos serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os documentos a título habilitação, nos termos do art. 62 da Lei Federal nº 14.133/2021; e de acordo com o item 4.7.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação para a Alimentação Escolar é de **R\$ 587.298,56** (quinhentos e oitenta e sete mil, duzentos e noventa e oito reais e cinquenta e seis centavos), conforme custos unitários apostos no anexo I.

Para valores de referência dos produtos de panificação e confeitaria relacionados na solicitação, foram enviadas solicitações de orçamento aos fornecedores locais e regionais, escolhidos conforme pesquisa realizada pela Secretaria requisitante, além de pesquisa no Licitacão e no Banco de Preços. O referido método foi o mais viável considerando a especificidade dos itens.

9.2. Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal n.º 9.380/2023, que “Institui o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito do Município de Nova Prata/RS.”, nos termos do art. 23, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. O dispêndio financeiro decorrente da contratação ora pretendida decorrerá da seguinte dotação orçamentária:

06 – Secretaria Municipal de Educação

12.306.0380.2082.0000 – Manutenção Merenda aos Educandos – Ensino Fundamental

3.3.3.90.30.00.00.00.00 – Material de Consumo (3315)

Gêneros de Alimentação (3468)

Nova Prata, 5 de dezembro de 2025.

Andreia Guadagnin
Secretária Municipal de Educação.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

ANEXOS

Anexo I:

Item	Descrição	Un.	Valor médio/mediana	Qtde total	Valor total
1	BAURU DE CARNE - Salgado assado com 100 a 120 gramas cada, feito de massa sovada (não folhada) enrolada e recheada com molho de carne bovina moída e queijo. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente.	Un	R\$ 7,50	9680	R\$ 72.600,00
2	BAURU DE CARNE ZERO LACTOSE- Salgado assado com 100 a 120 gramas cada, feito de massa sovada (não folhada) enrolada e recheada com molho de carne bovina moída e queijo zero lactose. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	Un	R\$ 7,00	132	R\$ 924,00
3	BOLO DOCE SIMPLES (sabor chocolate, milho, cenoura e laranja). Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	kg	R\$ 32,80	3098	R\$ 101.614,40
4	BOLO SALGADO DE CARNE – Massa fofinha tipo bolo e cobertura de carne bovina moída com queijo. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em	kg	R\$ 42,93	1936	R\$ 83.112,48



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

	embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente.				
5	BOLO SALGADO DE CARNE ZERO LACTOSE – Massa fofinha tipo bolo e cobertura de carne bovina moída com queijo zero lactose. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	kg	R\$ 48,00	28	R\$ 1.344,00
6	BOLO SALGADO DE FRANGO – Massa fofinha tipo bolo e cobertura de frango desfiado, queijo e milho. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente.	kg	R\$ 42,68	968	R\$ 41.314,24
7	BOLO SALGADO DE FRANGO ZERO LACTOSE – Massa fofinha tipo bolo e cobertura de frango desfiado, queijo zero lactose e milho. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	kg	R\$ 48,00	14	R\$ 672,00
8	ESFIRRA RECHEADA DE CARNE - Salgado assado com 100 a 120 gramas cada, feito de massa sovada (não folhada) e recheada com molho de carne bovina moída. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	Un	R\$ 8,90	9680	R\$ 86.152,00



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

9	ESFIRRA RECHEADA DE FRANGO - Salgado assado com 100 a 120 gramas cada, feito de massa sovada (não folhada) e recheada com frango. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	Un	R\$ 8,21	9680	R\$ 79.472,80
10	PIZZA DE CARNE – salgado assado feito com massa de pizza com espessura média de 1cm e com cobertura de queijo e carne bovina moída, podendo ter legumes adicionados. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente.	kg	R\$ 40,66	1936	R\$ 78.717,76
11	PIZZA DE CARNE ZERO LACTOSE – salgado assado feito com massa de pizza com espessura média de 1cm e com cobertura de queijo zero lactose e carne bovina moída, podendo ter legumes adicionados. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	kg	R\$ 48,00	28	R\$ 1.344,00
12	PIZZA DE FRANGO – salgado assado feito com massa de pizza com espessura média de 1cm e com cobertura de queijo e frango, podendo ter legumes adicionados. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente.	kg	R\$ 40,66	968	R\$ 39.358,88



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

13	PIZZA DE FRANGO ZERO LACTOSE – salgado assado feito com massa de pizza com espessura média de 1cm e com cobertura de queijo zero lactose e frango, podendo ter legumes adicionados. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	kg	R\$ 48,00	14	R\$ 672,00
					R\$
					TOTAL
					587.298,56