



**Município de São Pedro da Serra**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 03/2026**  
**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2026**

**Aquisição de gêneros alimentícios para uso na preparação da alimentação escolar das escolas municipais, com recurso livre e do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE, durante o exercício de 2026.**

Município de São Pedro da Serra  
Secretaria Municipal da Educação

Edital de Pregão Eletrônico nº 03/2026  
Tipo de julgamento: menor preço por item  
Modo de disputa: aberto

**Orçamento sigiloso**

Processo nº 03/2026

DA SESSÃO VIRTUAL DO PREGÃO ELETRÔNICO:

**DIA: 02 DE MARÇO DE 2026**

HORÁRIO: 08h30min (horário de Brasília/DF)

ENDEREÇO VIRTUAL: <https://pregaobanrisul.com.br/>

ENVIO DE PROPOSTAS E DOCUMENTOS: Até às 08 horas e 29 minutos, do dia 02 de março de 2026.

**O PREFEITO MUNICIPAL DE SÃO PEDRO DA SERRA, Senhor LUIZ AUGUSTO HARTMANN**, no uso de suas atribuições, torna público, para conhecimento dos interessados, a realização de licitação na modalidade Pregão, na forma Eletrônica, do **tipo menor preço unitário**, aquisição de gêneros alimentícios para uso na preparação da alimentação escolar das escolas municipais, com recurso livre e do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE, durante o exercício de 2026, em atendimento à Nova Lei de Licitações, Lei Federal nº 14.133/2021, conforme descrito nesse edital e seus anexos e especificamente, no Termo de Referência.

O presente edital e seus anexos poderão ser acessados pelos interessados nos sites <https://pregaobanrisul.com.br/> e [www.saopedrodaserra.rs.gov.br](http://www.saopedrodaserra.rs.gov.br)

A coordenação do Pregão Eletrônico estará a cargo da Pregoeira e demais membros da Equipe de Apoio, designados pelas Portarias nº 86/2023; 84/2025 e 92/2025.

A Pregoeira e sua Equipe de Apoio, realizarão o certame no sítio eletrônico do Pregão Eletrônico Banrisul, <https://pregaobanrisul.com.br/>, no dia 02 de março de 2026 às 8h30min, sendo que todas as referências de tempo observam o horário de Brasília.

O orçamento da Administração é sigiloso, com fundamento no art. 24 da Lei nº 14.133/2021, e será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances.

Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização desta licitação na data acima mencionada, o evento será automaticamente



**Município de São Pedro da Serra**  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

transferido para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.

**1. DO OBJETO:**

Constitui objeto da presente licitação, a contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios para uso na preparação da alimentação escolar das escolas municipais, com recurso livre e do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE, durante o exercício de 2026, em atendimento à Nova Lei de Licitações, Lei Federal nº 14.133/2021, conforme descrição e estabelecido no Termo de Referência – **ANEXO I**.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Abacaxi pérola de 1ª qualidade, firme ao toque, a casca deve estar verde e lisa, sem machucados ou manchas escuras	Kg	700
2	Abobrinha verde, italiana, de primeira qualidade, firme com casca lisa, brilhante e sem machucados ou manchas, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos.	Kg	280
3	Alface fresca, de colheita recente e com boa aparência, mínimo 300g/unid.	Unid.	450
4	Alho fêmea de 1ª qualidade, firme e intacto, sem manchas escuras ou brotos, deve estar bem desenvolvido e sadio	Kg	125
5	Arroz parbolizado, tipo 1, de boa qualidade, isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais, os grãos devem ser uniformes, sem quebrados ou carunchados. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, resistente, contendo data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 5 kg	unid.	762
6	Banana catarina, de 1ª qualidade, que não esteja verde, nem totalmente madura, deverá estar sempre presas a penca, sem manchas escuras ou amassadas, mínimo 100g/unid.	Kg	3700
7	Banana maçã, de 1ª qualidade, que não esteja verde, nem totalmente madura, deverá estar sempre presas a penca, sem manchas escuras ou amassadas, mínimo 100g/unid.	Kg	800
8	Banana nanica de qualidade, ponto de maturação ideal ao consumo, sem manchas escuras ou machucados.	kg	300
9	Banha suína natural e fresca. Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade. Embalagem em média com 1,45 kg. <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Unid.	12
10	Batata doce com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência.	Kg	730
11	Batata-inglesa rosa frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da	Kg	1750



**Município de São Pedro da Serra**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

	espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isenta de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.		
12	Beterraba frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Kg	600
13	Cacau em pó solúvel, com 100% de cacau. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade, emb. com 200g <b>Marca pré-aprovada: São José, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Unid.	300
14	Carne bovina com osso para sopa, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	125
15	Carne bovina de 1ª picada (3 furos tipo strogonoff), tipo patinho ou coxão de dentro, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	780
16	Carne bovina de 1ª picada em cubos de 50g, tipo patinho ou coxão de dentro, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	730
17	Carne bovina moída de 1ª, tipo patinho ou coxão de dentro, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a	kg	2050



**Município de São Pedro da Serra**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

	superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023.</b>		
18	Carne suína, tipo lombinho, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	650
19	logurte com preparado de morango, para dietas com restrição de lactose. Peso líquido 800g ou 850g	Unid.	190
20	logurte com preparado de morango, peso líquido 800g ou 1000g. O produto deverá conter dados de identificação, validade, procedência e registro.	Unid.	1130
21	logurte natural integral, na embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade. Embalagem de 500g a 800g	Unid.	100
22	logurte natural integral, zero lactose, para dietas com restrição de lactose, na embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade. Embalagem de 170g.	Unid.	40
23	Iscas, tirinhas de carne bovina, de 1ª, tipo patinho ou coxão de dentro, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	930
24	Lingüiça tipo calabresa, defumada, magra e sem pimenta, com aspecto normal, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, etiquetada e inspecionada pelo SUSAF ou SIF, devendo constar data de validade e procedência. <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	80
25	Massa capeletti fresca de qualidade, com ovos, recheada	Unid.	160



**Município de São Pedro da Serra**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

	com frango ou carne de gado, embalagem de 500g com especificações nutricionais.		
26	Mel de abelha puro, registrado no Ministério da Agricultura, acondicionado em embalagem plástica ou de vidro, transparente, vedado, contendo dados de identificação, procedência e validade. Peso líquido 1kg.	Kg	80
27	Moela de frango de qualidade, limpa com textura firme, odor característico suave. O produto deverá estar congelado, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, embalagem de 1 kg	Kg	200
28	Morango de boa qualidade, coloração bem vermelhos e saudáveis, sem manchas, amassados ou mofados, com grau médio de amadurecimento, bandeja com 1 kg	Kg	550
29	Nata, embalada em pote plástico com lacre, resistente, que garantam a integridade do produto. até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. Peso líquido emb. com 3 kg ou 3,5 kg	Unid.	65
30	Pão de sanduíche fatiado, média de 500g/unid. de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea, bem assado, não queimado ou embatumado. Na embalagem deverá conter dados de identificação e fabricação. <b>Marca pré-aprovada: Padaria São Pedro, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	590
31	Pão doce tipo cachorro-quente, mínimo 25g/unid., de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e fumaça. Não apresentar qualquer tipo de contaminação ou sujidades, como corpos estranhos aderidos à massa ou dentro da embalagem, deverá conter dados de identificação e fabricação. <b>Marca pré-aprovada: Padaria São Pedro, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	130
32	Pão doce tipo cachorro-quente, mínimo 50g/unid., de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e fumaça. Não apresentar qualquer tipo de contaminação ou sujidades, como corpos estranhos aderidos à massa ou dentro da embalagem, deverá conter dados de identificação e fabricação. <b>Marca pré-aprovada: Padaria São Pedro, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	280
33	Pão francês, tipo cacetinho, mínimo 60 g/unid., de boa	Kg	430



**Município de São Pedro da Serra**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

	qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e fumaça. Não apresentar qualquer tipo de contaminação ou sujidades, como corpos estranhos aderidos à massa ou dentro da embalagem, deverá conter dados de identificação e fabricação. <b>Marca pré-aprovada: Padaria São Pedro, conforme processo administrativo 03/2023.</b>		
34	Peito de frango sem pele e sem osso, congelado, cubos. Aspecto próprio, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidade. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente, contendo dados de identificação, validade, procedência e registro.	Kg	750

**Obs.1:** Os produtos a serem entregues deverão ser conforme especificações descritas pelo município e deverão atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade, Registro no Ministério da Saúde, dentre outros, quando o exigirem.

**Obs. 2:** O Município não estará obrigado a adquirir a quantidade total estimada, podendo a aquisição ser integral, parcial ou até mesmo não ocorrer.

**Obs.3:** Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser entregues semanalmente e, de alguns itens poderá ser exigida a entrega duas vezes na semana, nos dias e horários especificados nos cronogramas de entregas que serão elaborados pelo setor de nutrição, durante o ano de 2026, nas escolas municipais e no depósito central da Secretaria Municipal da Educação. Os gêneros alimentícios não perecíveis deverão ser entregues conforme a demanda das escolas e de cada secretaria municipal, nessa ocasião serão conferidas as especificações exigidas na descrição dos produtos sendo que aqueles que estiverem em desconformidade deverão ser substituídos imediatamente sem custos ao Município.

**Obs.4:** As entregas deverão ser feitas de segunda-feira a sexta-feira nos seguintes locais:

- E. M. E. F. Imaculado Coração de Maria, Rua Hugo Hommerding, nº 145, Centro.
- E. M. E. I. MIMO, Rua Hugo Hommerding, nº228, Centro.
- E. M. E. F. Pedro Liesenfeld, Rua Hugo Hommerding, nº254.
- Central da Alimentação e Nutrição, Rua João Leopoldo Dahmer, nº 160, Centro.

**Obs.5:** validade da contratação 12 meses.

A entrega dos produtos listados acima deverá ser efetuada durante o ano letivo de 2026, com previsão de início das entregas em fevereiro até o final do mês de dezembro, conforme necessidade e solicitação da Secretaria Municipal.



**Município de São Pedro da Serra**  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

As entregas dos gêneros alimentícios perecíveis nas escolas municipais ou na central de alimentação escolar, deverá ser feita semanalmente, geralmente em segundas-feiras, mas, pode ser solicitada em outro dia da semana ou ainda duas vezes por semana conforme necessário e, de acordo com o cronograma de entregas elaborado pelo setor competente. Esses cronogramas serão encaminhados aos fornecedores, em até dez dias antes da primeira entrega de cada bimestre ou trimestre, ou conforme necessário pois, poderão sofrer alterações durante o ano em função de mudanças ou imprevistos que venham ocorrer.

Os gêneros alimentícios não-perecíveis serão solicitados conforme necessário durante o decorrer do ano. Assim sendo, após o pedido de entregas, a empresa terá o prazo de 15 (quinze) dias, para fazer a entrega dos gêneros alimentícios não perecíveis.

O prazo de que trata o item anterior poderá ser prorrogado, desde que devidamente justificado e aceito pela Administração.

## **2. CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO DO CERTAME**

**2.1.** Para participar do certame, o licitante deve providenciar o seu credenciamento, com atribuição de chave e senha, diretamente junto ao provedor do sistema, onde deverá informar-se a respeito do seu funcionamento, regulamento e instruções para a sua correta utilização.

**2.2.** As instruções para o credenciamento podem ser acessadas no seguinte sítio eletrônico <https://www.pregaobanrisul.com.br>.

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

**2.3.1.** Responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

**2.3.2.** Acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;

**2.3.3.** Comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso;

**2.3.4.** Utilizar a chave de identificação e a senha de acesso para participar do pregão na forma eletrônica; e

**2.3.5.** Solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

## **3. ENVIO DAS PROPOSTAS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**



**Município de São Pedro da Serra**  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

**3.1.** As propostas e os documentos de habilitação deverão ser enviados exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário estabelecidos neste edital, observando os itens 4 e 5 deste Edital, e poderão ser retirados ou substituídos até a abertura da sessão pública.

**Obs.:** Nos termos do art. 63, II, da Lei n. 14.133/2021, será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas do licitante vencedor, exceto quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento.

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

**3.2.1.** Declaração que tem pleno conhecimento e atende a todas as exigências de habilitação e especificações técnicas previstas no edital.

**3.2.2.** O cumprimento dos requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, microempreendedor individual, produtor rural pessoa física, agricultor familiar ou sociedade cooperativa de consumo, **se for o caso**, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 ao 49 da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006.

**3.2.3.** Declaração de observância do limite de R\$ 4.800.000,00 na licitação, limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

**3.3.** Outros eventuais documentos complementares à proposta e à habilitação, que venham a ser solicitados pelo pregoeiro, deverão ser encaminhados no prazo máximo de 02 (duas) horas.

#### **4. PROPOSTA**

**4.1.** O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, a contar da data de abertura da sessão do prego, estabelecida no preâmbulo desse edital.

**4.2.** Os licitantes deverão registrar suas propostas no sistema eletrônico, observando as diretrizes do Anexo II – Modelo de Proposta Comercial, com a indicação dos valores unitários e total, englobando todos os custos, bem como a tributação e quaisquer outras despesas incidentes para o cumprimento das obrigações assumidas, para o fiel cumprimento do objeto licitado.

**4.3.** Qualquer elemento que possa identificar o licitante importará na desclassificação da proposta, razão pela qual os licitantes não poderão encaminhar documentos com timbre ou logomarca da empresa, assinatura ou carimbo de sócios ou outra informação que possa levar a sua identificação, até que se encerre a etapa de lances.

**4.4.** Os preços propostos serão considerados completos e suficientes para o fornecimento do objeto licitado, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou má interpretação por parte do licitante.

**4.5.** Após a negociação do preço, o pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de até 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada.

**4.5.1.** No anexo da **proposta resultante de lances** deverá constar, sob pena de desclassificação da proposta:

- a) nome da empresa;**
- b) número de CNPJ;**
- c) numeração do item;**



**Município de São Pedro da Serra**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

**d) descrição completa do produto ofertado;**

**e) valor unitário de cada item;**

**f) valor total para cada item,** ou seja, a multiplicação das quantidades pelos respectivos preços unitários, expresso em reais, com 2(duas) casas decimais, englobando a tributação, os custos de entrega e quaisquer outras despesas incidentes para o cumprimento das obrigações assumidas.

**4.5.2 – DAS AMOSTRAS:**

1. Após envio sua proposta final (conforme item 4.5.1), o licitante deverá apresentar amostra do item cotado, **no prazo de até 2 (dois) dias úteis** a contar da data que for anexada a proposta final do sistema eletrônico do pregão, isso no caso em que o licitante não queira entregar a marca já pré-aprovada.

2. A amostra que não for aprovada, terá sua proposta desclassificada e será chamado o próximo licitante daquele item.

3. Cada amostra deverá conter os seguintes dados: razão social da empresa licitante, número do item referente à amostra e as informações nutricionais do produto.

4. A entrega das amostras deverá ser feita na Prefeitura Municipal no endereço: Avenida Duque de Caxias, 1799, Centro, no horário das 8h às 11h e das 13h30min às 16h:30min.

5. As amostras não serão devolvidas ao licitante.

6. O resultado da análise das amostras será informado ao licitante no chat do sistema do pregão eletrônico.

7. Serão solicitadas amostras dos itens relacionados abaixo:

9	Banha suína natural e fresca. Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade. Embalagem em média com 1,45 kg. <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023. Quantidade da amostra: 1 unid. de 1,45 kg</b>
13	Cacau em pó solúvel, com 100% de cacau. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade, emb. com 200g <b>Marca pré-aprovada: São José, conforme processo administrativo 03/2023. Quantidade da amostra: 1 unid. de 200g</b>
14	Carne bovina com osso para sopa, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023. Quantidade da amostra: 500g</b>
15	Carne bovina de 1ª picada (3 furos tipo stroganoff), tipo patinho ou coxão de dentro, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023. Quantidade da amostra: 500g</b>
16	Carne bovina de 1ª picada em cubos de 50g, tipo patinho ou coxão de dentro, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023. Quantidade da amostra: 500g</b>
17	Carne bovina moída de 1ª, tipo patinho ou coxão de dentro, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023. Quantidade da amostra: 500g</b>
18	Carne suína, tipo lombinho, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar



**Município de São Pedro da Serra**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

	acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023. Quantidade da amostra: 500g</b>
23	Isclas, tirinhas de carne bovina, de 1ª, tipo patinho ou coxão de dentro, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023. Quantidade da amostra: 500g</b>
24	Lingüiça tipo calabresa, defumada, magra e sem pimenta, com aspecto normal, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, etiquetada e inspecionada pelo SUSAF ou SIF, devendo constar data de validade e procedência. <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023. Quantidade da amostra: 500g</b>
30	Pão de sanduíche fatiado, média de 500g/unid. de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea, bem assado, não queimado ou embatumado. Na embalagem deverá conter dados de identificação e fabricação. <b>Marca pré-aprovada: Padaria São Pedro, conforme processo administrativo 03/2023. Quantidade da amostra: 500g</b>
31	Pão doce tipo cachorro-quente, mínimo 25g/unid., de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e fumaça. Não apresentar qualquer tipo de contaminação ou sujidades, como corpos estranhos aderidos à massa ou dentro da embalagem, deverá conter dados de identificação e fabricação. <b>Marca pré-aprovada: Padaria São Pedro, conforme processo administrativo 03/2023. Quantidade da amostra: 25g</b>
32	Pão doce tipo cachorro-quente, mínimo 50g/unid., de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e fumaça. Não apresentar qualquer tipo de contaminação ou sujidades, como corpos estranhos aderidos à massa ou dentro da embalagem, deverá conter dados de identificação e fabricação. <b>Marca pré-aprovada: Padaria São Pedro, conforme processo administrativo 03/2023. Quantidade da amostra: 50g</b>
33	Pão francês, tipo cacetinho, mínimo 60 g/unid., de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e fumaça. Não apresentar qualquer tipo de contaminação ou sujidades, como corpos estranhos aderidos à massa ou dentro da embalagem, deverá conter dados de identificação e fabricação. <b>Marca pré-aprovada: Padaria São Pedro, conforme processo administrativo 03/2023. Quantidade da amostra: 60g</b>

## **5. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

Será exigida documentação de habilitação somente do licitante vencedor. Para fins de habilitação neste pregão, a licitante deverá enviar os seguintes documentos, num prazo de até 02 (duas) horas contados da classificação, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observando o procedimento disposto no item 3 deste Edital:

### **5.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA**

- cópia do registro comercial, no caso de empresa individual;
- cópia do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);
- cópia do decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

### **5.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA**

- comprovante de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;



**Município de São Pedro da Serra**  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

- b) prova de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- c) prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- d) prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho;
- e) declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, conforme o modelo do Decreto Federal nº 4.358/2002. (modelo anexo III)

**5.3. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

- a) certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em prazo não superior a 60 (sessenta) dias da data designada para a apresentação do documento;

**5.4. HABILITAÇÃO TÉCNICA**

- a) Declaração de que o objeto a ser entregue seguirá as características e requisitos, conforme especificações constantes no objeto deste edital.
- b) Alvará Sanitário Municipal ou Estadual em vigor, ou caso vencido acompanhado de Protocolo de Renovação.

**5.5. DECLARAÇÃO, ASSINADA POR REPRESENTANTE LEGAL DA PROPONENTE, DE QUE:**

- a) Declaração de benefícios da Lei Complementar 123/06, quando for o caso;
- b) Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- c) Que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- d) Declaração que não mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação

**5.4** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

- a) complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
- b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

**5.5.** Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de licitação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

**6. VEDAÇÕES**

**6.1** Não poderão disputar licitação ou participar da execução do contrato, direta ou indiretamente:

- a) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;



**Município de São Pedro da Serra**  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

**b)** aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

**c)** empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

**d)** pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

**e)** agente público do órgão licitante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria.

**6.2.** O impedimento de que trata a alínea “a” do item 6.1, supra, será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

**6.3.** Durante a vigência do contrato, é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato.

## **7. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

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

**7.2.** O licitante poderá participar da sessão pública na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha, e deverá acompanhar o andamento do certame e as operações realizadas no sistema eletrônico durante toda a sessão pública do pregão, ficando responsável pela perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão, conforme item 2.3.2 deste Edital.

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

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

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

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

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

**a)** contiverem vícios insanáveis;

**b)** não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;

**c)** apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;

**d)** não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;



**Município de São Pedro da Serra**  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

e) apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

**8.3** A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.

**8.4** Quaisquer inserções na proposta que visem modificar, extinguir ou criar direitos, sem previsão no edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se a proposta no que não for conflitante com o instrumento convocatório.

**8.5** As propostas classificadas serão ordenadas pelo sistema e o pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

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

**8.7** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos e serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do seu autor, observando o horário fixado para duração da etapa competitiva, e as seguintes regras:

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

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

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

**8.7.4** O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances será de **R\$ 0,10 (dez centavos)** no valor unitário, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação do lance que cobrir a melhor oferta.

**8.7.5** Serão considerados intermediários os lances iguais ou superiores ao menor já ofertado;

**8.7.6** Após a definição da melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), a Administração poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

**8.8** A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada.

## **9. MODO DE DISPUTA**

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

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

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

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

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



**Município de São Pedro da Serra**  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

**9.6.** Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

**9.7.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 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 <http://www.saopedrodaserra.rs.gov.br>

## **10. CRITÉRIOS DE DESEMPATE**

**10.1.** Encerrada etapa de envio de lances, será apurada a ocorrência de empate, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, sendo assegurada, como critério do desempate, preferência de contratação para as beneficiárias que tiverem apresentado as declarações de que tratam os itens 3.2.3 e 3.2.4 deste Edital;

**10.1.2.** Entende-se como empate, para fins da Lei Complementar nº 123/2006, aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas beneficiárias sejam iguais ou superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta de menor valor.

**10.1.3.** Ocorrendo o empate, na forma do subitem anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

**a)** A beneficiária detentora da proposta de menor valor será convocada via sistema para apresentar, no prazo de 5 (cinco) minutos, nova proposta, inferior àquela considerada, até então, de menor preço, situação em que será declarada vencedora do certame.

**b)** Se a beneficiária, convocada na forma da alínea anterior, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do item 10.1. deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto na alínea *a* deste item.

**10.1.4.** O disposto no item 10.1.2. não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentada por beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006.

**10.2.** Se não houver licitante que atenda ao item 10.1 e seus subitens, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

**a)** disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

**b)** avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual serão ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações decorrentes de outras contratações;

**c)** desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

**10.3** Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

**a)** empresas estabelecidas no território do Estado do Rio Grande do Sul;

**b)** empresas brasileiras;

**c)** empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

**e)** empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

## **11. NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO**



**Município de São Pedro da Serra**  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

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

**11.2.** A resposta à contraproposta e o envio de documentos complementares, necessários ao julgamento da aceitabilidade da proposta, inclusive a sua adequação ao último lance ofertado, que sejam solicitados pelo pregoeiro, deverão ser encaminhados no prazo de 24 horas.

**11.3.** Encerrada a etapa de negociação, será examinada a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação valor de referência da Administração.

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

## **12. VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO**

**12.1.** Os documentos de habilitação, de que trata o item 5, enviados nos termos do item 3.1, todos deste edital, serão examinados pelo pregoeiro, que verificará a autenticidade das certidões junto aos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores.

**12.2.** As certidões apresentadas na habilitação, que tenham sido expedidas em meio eletrônico, serão tidas como originais após terem a autenticidade de seus dados e certificação digital conferidos pela Administração, dispensando nova apresentação, exceto se vencido o prazo de validade.

**12.3.** A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal.

**12.4.** A beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006, que tenha apresentado a declaração exigida no item 3.2.3 e 3.2.4 deste Edital e que possua alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal e/ou trabalhista, terá sua habilitação condicionada ao envio de nova documentação, que comprove a sua regularidade, em 5 (cinco) dias úteis, prazo que poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado, de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

**12.5.** Na hipótese de a proposta vencedora não for aceitável ou o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

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

## **13. RECURSO**

**13.1.** Qualquer empresa licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, cujo o prazo será de 05 (cinco) minutos após a abertura do prazo no sistema eletrônico, sob pena de preclusão.

**13.2.** Tendo a licitante manifestado a intenção, lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata, em face de:

**a)** ato que defira ou indefira pedido de pré-qualificação de interessado ou de inscrição em registro cadastral, sua alteração ou cancelamento;



**Município de São Pedro da Serra**  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

- b) julgamento das propostas;
- c) ato de habilitação ou inabilitação de licitante;
- d) anulação ou revogação da licitação.

**13.3.** O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

**13.4.** Quanto ao recurso apresentado em virtude do disposto nas alíneas “b” e “c” do item 13.2 do presente Edital, serão observadas as seguintes disposições:

- a) a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- b) a apreciação dar-se-á em fase única.

**13.5.** O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

**13.6.** O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

**13.7.** O recurso interposto dará efeito suspensivo ao ato ou à decisão recorrida, até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

#### **14. ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO**

**14.1.** Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

- a) determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- b) revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- c) proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- d) adjudicar o objeto e homologar a licitação.

#### **15. CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO**

**15.1.** O licitante vencedor será convocado para assinar o termo de contrato ou para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**15.2.** O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte, durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

**15.3.** Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas neste Edital, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

**15.4.** Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no item 4.1 deste Edital, sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.



**Município de São Pedro da Serra**  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

**15.5.** Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação, nos termos do 15.3 deste Edital, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

- a)** convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;
- b)** adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

**15.6.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas, previstas neste edital, e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão licitante.

## **16. OBRIGAÇÕES DA VENCEDORA**

**16.1** A vencedora deverá observar durante a execução do contrato as normas técnicas aplicáveis ao caso, bem como as normas de segurança do trabalho.

**16.2** A vencedora deverá executar o objeto deste observando fielmente o termo de referência, Anexo I, inclusive em relação à qualidade dos produtos e ao prazo de entrega, e os termos da sua proposta.

**16.3** A vencedora deverá manter, durante toda a execução contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, inclusive quanto às contribuições para o FGTS e INSS, devendo apresentar, quando solicitado, à Administração os comprovantes de pagamentos dos encargos trabalhistas e previdenciários.

## **17. PRAZOS DE EXECUÇÃO E DE VIGÊNCIA DO CONTRATO**

**17.1.** O contrato decorrente da presente licitação terá o prazo de vigência a contar da emissão do contrato até dezembro/2026.

**17.2.** O objeto da presente licitação deverá ser executado conforme cronograma de entrega emitido pela Secretaria, não admitindo prorrogação.

**17.3.** Os gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis deverão ser entregues nas datas, nos locais e horários especificados nos **cronogramas de entrega a serem disponibilizados pela Secretaria, durante o ano de 2026.**

## **18. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**18.1.** O pagamento será efetuado contra empenho, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, após a devida entrega do objeto e verificação conforme item 01 deste edital, e com emissão da Nota Fiscal.

**18.1.1.** O pagamento será efetuado através de depósito bancário em nome da contratada ou através de boleto bancário.

**18.1.2.** A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pelo fornecedor vencedor do certame e deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo, número do pregão e do contrato, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

**18.2.** Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo IGPM/FGV do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a Administração compensará a contratada com juros de 0,5% ao mês, *pro rata*.



**Município de São Pedro da Serra**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

**18.3.** Serão processadas as retenções tributárias e previdenciárias nos termos da legislação que regula a matéria.

**18.4.** A despesa correrá nas seguintes dotações orçamentária:

**01.0012.306.0038.2039 - 3.3.90.30.07 (11271) - recurso 1**

**04.01.0012.306.0038.2041 - 3.3.90.30.07 (18141) - recurso 1**

**04.01.0012.306.0038.2177 - 3.3.90.30.07 (18461) - recurso 1**

**04.01.0012.306.0038.2177 - 3.3.90.30.07 (11361) - recurso 1004**

**04.01.0012.306.0038.2041 - 3.3.90.30.07 (14571) - recurso 1004**

**04.01.0012.306.0038.2039 - 3.3.90.30.07 (11251) - recurso 1004**

**04.01.0012.306.0038.2273 - 3.3.90.30.07 (14211) - recurso 1004**

## **19. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**19.1.** 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;

**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.

**19.2.** Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 19.1 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.

**19.3** As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 19.2. do presente Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.

**19.4.** 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 19.2 do presente Edital.

**19.5.** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda



**Município de São Pedro da Serra**  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

**19.6.** A aplicação das sanções previstas no item 19.2. deste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

**19.7.** Na aplicação da sanção prevista no item 19.2, alínea “b”, do presente edital, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

**19.8.** Para aplicação das sanções previstas nas alíneas “c” e “d” do item 19.2 do presente Edital 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.

**19.9.** 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.

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

**19.11.** 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.

**19.12.** 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.

**19.13.** A sanção pelas infrações previstas nas alíneas “c” e “d” do item 19.2 do presente Edital exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

## **20. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES**

**20.1.** Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório e os pedidos de impugnações poderão ser enviados ao pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio do seguinte endereço eletrônico: <https://pregaobanrisul.com.br/>

**20.2.** As respostas aos pedidos de esclarecimentos e às impugnações serão divulgadas no seguinte sítio eletrônico: <https://pregaobanrisul.com.br/> e no sítio eletrônico da Administração Municipal.



**Município de São Pedro da Serra**  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

**20.3.** O Pregoeiro ou a Equipe de Apoio, quando o substituir, responderá ao pedido de esclarecimento ou à impugnação no prazo de até três dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital de licitação e dos anexos.

**20.4.** A impugnação não possui efeito suspensivo, sendo a sua concessão medida excepcional que deverá ser motivada pelo Pregoeiro ou a Equipe de Apoio quando o substituir, no processo de licitação.

**21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:**

**21.1.** A proponente que vier a ser contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, por conveniência da Administração, dentro do limite permitido pelo artigo 125 da Lei nº 14.133/2021, sobre o valor inicial atualizado do contratado.

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

**22.3.** A Administração tem a prerrogativa de fiscalizar o cumprimento satisfatório do objeto da presente licitação, por meio de agente designado para tal função, conforme o disposto na Lei nº 14.133/2021.

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

São Pedro da Serra, 23 de janeiro de 2026.

---

**Luiz Augusto Hartmann**  
**PREFEITO MUNICIPAL**

Este Edital se encontra examinado e aprovado por esta Assessoria.

Em \_\_/\_\_/\_\_\_\_

---

Gerson Luiz Schafer - OAB/RS 81.506



**Município de São Pedro da Serra**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 10 /2026**  
**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 11/2026**  
**FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA Nº 05/2026**

**Município de São Pedro da Serra**  
**Secretaria Municipal da Educação**

**Necessidade da Administração:** Aquisição de gêneros alimentícios para uso na preparação da alimentação escolar das escolas municipais, com recurso livre e do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE.

**1. DEFINIÇÃO DO OBJETO**

O presente termo tem por objeto a aquisição/contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis conforme itens e quantidades abaixo relacionados. A contratação é necessária pois esses alimentos são essenciais para que as merendeiras possam cumprir os cardápios elaborados pela nutricionista responsável técnica pela alimentação escolar.

<b>ITEM</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UND</b>	<b>QUANT.</b>
1	Abacaxi pérola de 1ª qualidade, firme ao toque, a casca deve estar verde e lisa, sem machucados ou manchas escuras	Kg	700
2	Abobrinha verde, italiana, de primeira qualidade, firme com casca lisa, brilhante e sem machucados ou manchas, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos.	Kg	280
3	Alface fresca, de colheita recente e com boa aparência, mínimo 300g/unid.	Unid.	450
4	Alho fêmea de 1ª qualidade, firme e intacto, sem manchas escuras ou brotos, deve estar bem desenvolvido e sadio	Kg	125
5	Arroz parbolizado, tipo 1, de boa qualidade, isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais, os grãos devem ser uniformes, sem quebrados ou carunchados. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, resistente, contendo data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 5 kg	unid.	762
6	Banana catarina, de 1ª qualidade, que não esteja verde, nem totalmente madura, deverá estar sempre presas a penca, sem manchas escuras ou amassadas, mínimo 100g/unid.	Kg	3700
7	Banana maçã, de 1ª qualidade, que não esteja verde, nem totalmente madura, deverá estar sempre presas a penca, sem manchas escuras ou amassadas, mínimo 100g/unid.	Kg	800
8	Banana nanica de qualidade, ponto de maturação ideal ao consumo, sem manchas escuras ou machucados.	kg	300
9	Banha suína natural e fresca. Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade. Embalagem em média com 1,45 kg. <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Unid.	12
10	Batata doce com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência.	Kg	730
11	Batata-inglesa rosa frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isenta de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Kg	1750
12	Beterraba frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Kg	600
13	Cacau em pó solúvel, com 100% de cacau. A embalagem deverá conter	Unid.	300



**Município de São Pedro da Serra**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

	externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade, emb. com 200g <b>Marca pré-aprovada: São José, conforme processo administrativo 03/2023.</b>		
14	Carne bovina com osso para sopa, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	125
15	Carne bovina de 1ª picada (3 furos tipo stroganoff), tipo patinho ou coxão de dentro, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	780
16	Carne bovina de 1ª picada em cubos de 50g, tipo patinho ou coxão de dentro, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	730
17	Carne bovina moída de 1ª, tipo patinho ou coxão de dentro, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	kg	2050
18	Carne suína, tipo lombinho, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	650
19	logurte com preparado de morango, para dietas com restrição de lactose. Peso líquido 800g ou 850g	Unid.	190
20	logurte com preparado de morango, peso líquido 800g ou 1000g. O produto deverá conter dados de identificação, validade, procedência e registro.	Unid.	1130
21	logurte natural integral, na embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade. Embalagem de 500g a 800g	Unid.	100
22	logurte natural integral, zero lactose, para dietas com restrição de lactose, na embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade. Embalagem de 170g.	Unid.	40
23	Isclas, tirinhas de carne bovina, de 1ª, tipo patinho ou coxão de dentro, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	930
24	Lingüiça tipo calabresa, defumada, magra e sem pimenta, com aspecto normal, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, etiquetada e inspecionada pelo SUSAF ou SIF, devendo constar data de validade e procedência. <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	80



**Município de São Pedro da Serra**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

25	Massa capeletti fresca de qualidade, com ovos, recheada com frango ou carne de gado, embalagem de 500g com especificações nutricionais.	Unid.	160
26	Mel de abelha puro, registrado no Ministério da Agricultura, acondicionado em embalagem plástica ou de vidro, transparente, vedado, contendo dados de identificação, procedência e validade. Peso líquido 1kg.	Kg	80
27	Moela de frango de qualidade, limpa com textura firme, odor característico suave. O produto deverá estar congelado, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, embalagem de 1 kg	Kg	200
28	Morango de boa qualidade, coloração bem vermelhos e saudáveis, sem manchas, amassados ou mofados, com grau médio de amadurecimento, bandeja com 1 kg	Kg	550
29	Nata, embalada em pote plástico com lacre, resistente, que garantam a integridade do produto. até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. Peso líquido emb. com 3 kg ou 3,5 kg	Unid.	65
30	Pão de sanduíche fatiado, média de 500g/unid. de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea, bem assado, não queimado ou embatumado. Na embalagem deverá conter dados de identificação e fabricação. <b>Marca pré-aprovada: Padaria São Pedro, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	590
31	Pão doce tipo cachorro-quente, mínimo 25g/unid., de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e fumaça. Não apresentar qualquer tipo de contaminação ou sujidades, como corpos estranhos aderidos à massa ou dentro da embalagem, deverá conter dados de identificação e fabricação. <b>Marca pré-aprovada: Padaria São Pedro, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	130
32	Pão doce tipo cachorro-quente, mínimo 50g/unid., de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e fumaça. Não apresentar qualquer tipo de contaminação ou sujidades, como corpos estranhos aderidos à massa ou dentro da embalagem, deverá conter dados de identificação e fabricação. <b>Marca pré-aprovada: Padaria São Pedro, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	280
33	Pão francês, tipo cacetinho, mínimo 60 g/unid., de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e fumaça. Não apresentar qualquer tipo de contaminação ou sujidades, como corpos estranhos aderidos à massa ou dentro da embalagem, deverá conter dados de identificação e fabricação. <b>Marca pré-aprovada: Padaria São Pedro, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	430
34	Peito de frango sem pele e sem osso, congelado, cubos. Aspecto próprio, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidade. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente, contendo dados de identificação, validade, procedência e registro.	Kg	750

**Obs.1:** Os produtos a serem entregues deverão ser conforme especificações descritas pelo município e deverão atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade, Registro no Ministério da Saúde, dentre outros, quando o exigirem.

**Obs. 2:** O Município não estará obrigado a adquirir a quantidade total estimada, podendo a aquisição ser integral, parcial ou até mesmo não ocorrer.

**Obs.3:** Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser entregues semanalmente e, de alguns itens poderá ser exigida a entrega duas vezes na semana, nos dias e horários especificados nos cronogramas de entregas que serão elaborados pelo setor de nutrição, durante o ano de 2026, nas escolas municipais e no depósito central da Secretaria Municipal da Educação. Os gêneros alimentícios não perecíveis deverão ser entregues conforme a demanda das escolas e de cada secretaria municipal, nessa ocasião serão conferidas as especificações exigidas na descrição dos produtos sendo que aqueles que estiverem em desconformidade deverão ser substituídos imediatamente sem custos ao Município.



**Município de São Pedro da Serra**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

Obs.4: As entregas deverão ser feitas de segunda-feira a sexta-feira nos seguintes

locais:

- E. M. E. F. Imaculado Coração de Maria, Rua Hugo Hommerding, nº 145, Centro.
- E. M. E. I. MIMO, Rua Hugo Hommerding, nº228, Centro.
- E. M. E. F. Pedro Liesenfeld, Rua Hugo Hommerding, nº254.
- Central da Alimentação e Nutrição, Rua João Leopoldo Dahmer, nº 160, Centro.

Obs.5: validade da contratação 12 meses.

A entrega dos produtos listados acima deverá ser efetuada durante o ano letivo de 2026, com previsão de início das entregas em fevereiro até o final do mês de dezembro, conforme necessidade e solicitação da Secretaria Municipal.

As entregas dos gêneros alimentícios perecíveis nas escolas municipais ou na central de alimentação escolar, deverá ser feita semanalmente, geralmente em segundas-feiras, mas, pode ser solicitada em outro dia da semana ou ainda duas vezes por semana conforme necessário e, de acordo com o cronograma de entregas elaborado pelo setor competente. Esses cronogramas serão encaminhados aos fornecedores, em até dez dias antes da primeira entrega de cada bimestre ou trimestre, ou conforme necessário pois, poderão sofrer alterações durante o ano em função de mudanças ou imprevistos que venham ocorrer.

Os gêneros alimentícios não-perecíveis serão solicitados conforme necessário durante o decorrer do ano. Assim sendo, após o pedido de entregas, a empresa terá o prazo de 15 (quinze) dias, para fazer a entrega dos gêneros alimentícios não perecíveis.

O prazo de que trata o item anterior poderá ser prorrogado, desde que devidamente justificado e aceito pela Administração.

**AMOSTRAS: após envio sua proposta final, o licitante deverá apresentar amostra do item cotado, no prazo de 2 dias úteis, isso no caso em que o licitante não queira entregar a marca já pré-aprovada.**

**A amostra que não for aprovada, terá sua proposta desclassificada e será chamado o próximo licitante daquele item.**

**Cada amostra deverá conter os seguintes dados: razão social da empresa licitante, número do item referente à amostra e as informações nutricionais do produto.**

**A entrega das amostras deverá ser feita na Prefeitura Municipal no endereço: Avenida Duque de Caxias, 1799, Centro, no horário das 8h às 11h e das 13h30min às 16h:30min.**

**As amostras não serão devolvidas ao licitante.**

**O resultado da análise das amostras será informado ao licitante no chat do sistema do pregão eletrônico.**

**Serão solicitadas amostras dos itens relacionados abaixo:**

9	Banha suína natural e fresca. Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade. Embalagem em média com 1,45 kg. <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023. Quantidade da amostra: 1 unid. de 1,45 kg</b>
13	Cacau em pó solúvel, com 100% de cacau. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade, emb. com 200g <b>Marca pré-aprovada: São José, conforme processo administrativo 03/2023. Quantidade da amostra: 1 unid. de 200g</b>
14	Carne bovina com osso para sopa, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023. Quantidade da amostra: 500g</b>



**Município de São Pedro da Serra**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

15	Carne bovina de 1ª picada (3 furos tipo stroganoff), tipo patinho ou coxão de dentro, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023. Quantidade da amostra: 500g</b>
16	Carne bovina de 1ª picada em cubos de 50g, tipo patinho ou coxão de dentro, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023. Quantidade da amostra: 500g</b>
17	Carne bovina moída de 1ª, tipo patinho ou coxão de dentro, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023. Quantidade da amostra: 500g</b>
18	Carne suína, tipo lombinho, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023. Quantidade da amostra: 500g</b>
23	Iscas, tirinhas de carne bovina, de 1ª, tipo patinho ou coxão de dentro, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023. Quantidade da amostra: 500g</b>
24	Lingüiça tipo calabresa, defumada, magra e sem pimenta, com aspecto normal, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, etiquetada e inspecionada pelo SUSAF ou SIF, devendo constar data de validade e procedência. <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023. Quantidade da amostra: 500g</b>
30	Pão de sanduíche fatiado, média de 500g/unid. de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea, bem assado, não queimado ou embatumado. Na embalagem deverá conter dados de identificação e fabricação. <b>Marca pré-aprovada: Padaria São Pedro, conforme processo administrativo 03/2023. Quantidade da amostra: 500g</b>
31	Pão doce tipo cachorro-quente, mínimo 25g/unid., de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e fumaça. Não apresentar qualquer tipo de contaminação ou sujidades, como corpos estranhos aderidos à massa ou dentro da embalagem, deverá conter dados de identificação e fabricação. <b>Marca pré-aprovada: Padaria São Pedro, conforme processo administrativo 03/2023. Quantidade da amostra: 25g</b>
32	Pão doce tipo cachorro-quente, mínimo 50g/unid., de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e fumaça. Não apresentar qualquer tipo de contaminação ou sujidades, como corpos estranhos aderidos à massa ou dentro da embalagem, deverá conter dados de identificação e fabricação. <b>Marca pré-aprovada: Padaria São Pedro, conforme processo administrativo 03/2023. Quantidade da amostra: 50g</b>
33	Pão francês, tipo cacetinho, mínimo 60 g/unid., de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e fumaça. Não apresentar qualquer tipo de contaminação ou sujidades, como corpos estranhos aderidos à massa ou dentro da embalagem, deverá conter dados de identificação e fabricação. <b>Marca pré-aprovada: Padaria São Pedro, conforme processo administrativo 03/2023. Quantidade da amostra: 60g</b>

## 2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar – ETP, apêndice deste Termo de Referência.



**Município de São Pedro da Serra**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar – ETP, apêndice deste Termo de Referência, conforme descrição e especificações do material a ser adquirido.

**4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

Os bens que serão adquiridos tem natureza comum, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo ETP, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

O objeto da presente licitação é aquisição de gêneros alimentícios para as escolas municipais, conforme itens e quantidades constantes na tabela do item 1 (definição do objeto).

A contratação será realizada por meio de Pregão Eletrônico, preferencial para ME e EPP, com critério de julgamento menor preço por item, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para fornecimento dos produtos pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título habilitação, nos termos do art. 62 e 66, da Lei nº 14.133/2021:

**5. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

Para fins de habilitação neste pregão, a licitante deverá enviar os seguintes documentos:

**5.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA**

- a) cópia do registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) cópia do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);
- d) cópia do decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

**5.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA**

- a) comprovante de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) comprovante de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) prova de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- d) prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- e) prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho;
- f) declaração de cumprimento do disposto no [inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal](#), conforme o modelo do Decreto Federal nº 4.358/2002. (modelo anexo III)

**5.3. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

- a) certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em prazo não superior a 60 (sessenta) dias da data designada para a apresentação do documento;

**5.4. DECLARAÇÃO, ASSINADA POR REPRESENTANTE LEGAL DA PROPONENTE, DE QUE:**

- a) cumpre o disposto no [inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal](#), conforme o modelo do Decreto Federal nº 4.358/2002. (modelo anexo III).



**Município de São Pedro da Serra**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

- b) Declaração de benefícios da Lei Complementar 123/06 (modelo anexo IV)
- e) Declaração de cumprimento dos requisitos do edital (modelo anexo V).

**5.5** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

- a) complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
- b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

**5.6.** Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de licitação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

**6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município. Bem como, o contrato deverá exigir dos contratantes o cumprimento do pactuado em licitação, objetivando a entrega correta dos itens adquiridos.

**7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

A gestão e a fiscalização do objeto contratado será a nutricionista responsável técnica, Janete Franke Beschorner.

**8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

O pagamento dos produtos adquiridos será efetuado em até 10 dias úteis, após a devida entrega e verificação, ou seja, o recebimento definitivo dos produtos e emissão da Nota Fiscal, através de depósito bancário em nome da contratada ou através de boleto bancário.

A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pelo fornecedor e deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo de Licitação e do contrato, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

**9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR/PRESTADOR DE SERVIÇO**

Conforme disposto no item 4, o futuro contratado será selecionado mediante processo licitatório na modalidade pregão eletrônico.

**10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

Estima-se para a contratação almejada, os valores constantes no quadro abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Abacaxi pérola de 1ª qualidade, firme ao toque, a casca deve estar verde e lisa, sem machucados ou manchas escuras	Kg	700		
2	Abobrinha verde, italiana, de primeira qualidade, firme com casca lisa, brilhante e sem machucados ou manchas, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos.	Kg	280		
3	Alface fresca, de colheita recente e com boa aparência, mínimo 300g/unid.	Unid.	450		
4	Alho fêmea de 1ª qualidade, firme e intacto, sem manchas escuras ou brotos, deve estar bem desenvolvido e sadio	Kg	125		
5	Arroz parbolizado, tipo 1, de boa qualidade, isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais, os grãos devem ser uniformes, sem quebrados ou carunchados. Embalagem: saco de	unid.	762		



**Município de São Pedro da Serra**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

	polietileno, atóxico, resistente, contendo data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 5 kg				
6	Banana catarina, de 1ª qualidade, que não esteja verde, nem totalmente madura, deverá estar sempre presas a penca, sem manchas escuras ou amassadas, mínimo 100g/unid.	Kg	3700		
7	Banana maçã, de 1ª qualidade, que não esteja verde, nem totalmente madura, deverá estar sempre presas a penca, sem manchas escuras ou amassadas, mínimo 100g/unid.	Kg	800		
8	Banana nanica de qualidade, ponto de maturação ideal ao consumo, sem manchas escuras ou machucados.	kg	300		
9	Banha suína natural e fresca. Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade. Embalagem em média com 1,45 kg. <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Unid.	12		
10	Batata doce com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência.	Kg	730		
11	Batata-inglesa rosa frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isenta de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Kg	1750		
12	Beterraba frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Kg	600		
13	Cacau em pó solúvel, com 100% de cacau. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade, emb. com 200g <b>Marca pré-aprovada: São José, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Unid.	300		
14	Carne bovina com osso para sopa, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	125		
15	Carne bovina de 1ª picada (3 furos tipo stroganoff), tipo patinho ou coxão de dentro, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo</b>	Kg	780		



**Município de São Pedro da Serra**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

	<b>administrativo 03/2023.</b>				
16	Carne bovina de 1ª picada em cubos de 50g, tipo patinho ou coxão de dentro, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	730		
17	Carne bovina moída de 1ª, tipo patinho ou coxão de dentro, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	kg	2050		
18	Carne suína, tipo lombinho, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	650		
19	logurte com preparado de morango, para dietas com restrição de lactose. Peso líquido 800g ou 850g	Unid.	190		
20	logurte com preparado de morango, peso líquido 800g ou 1000g. O produto deverá conter dados de identificação, validade, procedência e registro.	Unid.	1130		
21	logurte natural integral, na embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade. Embalagem de 500g a 800g	Unid.	100		
22	logurte natural integral, zero lactose, para dietas com restrição de lactose, na embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade. Embalagem de 170g.	Unid.	40		
23	Isacas, tirinhas de carne bovina, de 1ª, tipo patinho ou coxão de dentro, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	930		
24	Lingüiça tipo calabresa, defumada, magra e sem pimenta, com aspecto normal, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, etiquetada e inspecionada pelo SUSAF ou SIF, devendo constar data de validade e procedência. <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme</b>	Kg	80		



**Município de São Pedro da Serra**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

	<b>processo administrativo 03/2023.</b>				
25	Massa capeletti fresca de qualidade, com ovos, recheada com frango ou carne de gado, embalagem de 500g com especificações nutricionais.	Unid.	160		
26	Mel de abelha puro, registrado no Ministério da Agricultura, acondicionado em embalagem plástica ou de vidro, transparente, vedado, contendo dados de identificação, procedência e validade. Peso líquido 1kg.	Kg	80		
27	Moela de frango de qualidade, limpa com textura firme, odor característico suave. O produto deverá estar congelado, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, embalagem de 1 kg	Kg	200		
28	Morango de boa qualidade, coloração bem vermelhos e saudáveis, sem manchas, amassados ou mofados, com grau médio de amadurecimento, bandeja com 1 kg	Kg	550		
29	Nata, embalada em pote plástico com lacre, resistente, que garantam a integridade do produto. até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. Peso líquido emb. com 3 kg ou 3,5 kg	Unid.	65		
30	Pão de sanduíche fatiado, média de 500g/unid. de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea, bem assado, não queimado ou embatumado. Na embalagem deverá conter dados de identificação e fabricação. <b>Marca pré-aprovada: Padaria São Pedro, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	590		
31	Pão doce tipo cachorro-quente, mínimo 25g/unid., de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e fumaça. Não apresentar qualquer tipo de contaminação ou sujidades, como corpos estranhos aderidos à massa ou dentro da embalagem, deverá conter dados de identificação e fabricação. <b>Marca pré-aprovada: Padaria São Pedro, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	130		
32	Pão doce tipo cachorro-quente, mínimo 50g/unid., de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e fumaça. Não apresentar qualquer tipo de contaminação ou sujidades, como corpos estranhos aderidos à massa ou dentro da embalagem, deverá conter dados de identificação e fabricação. <b>Marca pré-aprovada: Padaria São Pedro, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	280		
33	Pão francês, tipo cacetinho, mínimo 60 g/unid., de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e fumaça. Não apresentar qualquer tipo de contaminação ou sujidades, como corpos estranhos aderidos à massa ou dentro da embalagem, deverá conter dados de identificação e fabricação. <b>Marca pré-aprovada: Padaria São Pedro, conforme processo</b>	Kg	430		



**Município de São Pedro da Serra**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

<b>administrativo 03/2023.</b>					
34	Peito de frango sem pele e sem osso, congelado, cubos. Aspecto próprio, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidade. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente, contendo dados de identificação, validade, procedência e registro	Kg	750		
					<b>VALOR TOTAL R\$</b>

Vislumbra-se que tais valores são compatíveis com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal n.º 51/2023, que “Estabelece o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens, contratação de serviços em geral e para contratação de obras e serviços de engenharia no âmbito do Município de São Pedro da Serra, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021”, nos termos do art. 23, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

### **11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

As despesas serão processadas pelas seguintes dotações orçamentárias:

**04.01.0012.306.0038.2039 - 3.3.90.30.07 (11271) - recurso 1**  
**04.01.0012.306.0038.2041 - 3.3.90.30.07 (18141) - recurso 1**  
**04.01.0012.306.0038.2177 - 3.3.90.30.07 (18461) - recurso 1**  
**04.01.0012.306.0038.2177 - 3.3.90.30.07 (11361) - recurso 1004**  
**04.01.0012.306.0038.2041 - 3.3.90.30.07 (14571) - recurso 1004**  
**04.01.0012.306.0038.2039 - 3.3.90.30.07 (11251) - recurso 1004**  
**04.01.0012.306.0038.2273 - 3.3.90.30.07 (14211) - recurso 1004**

São Pedro da Serra, 21 de janeiro de 2026.

Samuel Luis Leidemer  
**Secretário Municipal da Educação**



**Município de São Pedro da Serra**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**ANEXO II**  
**MODELO PROPOSTA DE PREÇO**

Contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios para uso na preparação da alimentação escolar das escolas municipais, com recurso livre e do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE e alimentos para uso na administração pública, durante o exercício de 2026, em atendimento à Nova Lei de Licitações, Lei Federal nº 14.133/2021, conforme descrito nesse edital e seus anexos e especificamente, no Termo de Referência (anexo I):

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Abacaxi	kg	700		
2	.....				
3					
4					
5					
6					
<b>VALOR TOTAL: R\$.....</b>					

.....

.....



**Município de São Pedro da Serra**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**ANEXO VI**  
**MINUTA DE CONTRATO**

**Contrato que celebram o Município de São Pedro da Serra e a empresa -----, para aquisição de gêneros alimentícios para uso na preparação da alimentação escolar das escolas municipais, com recurso livre e do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE, durante o exercício de 2026, conforme Licitação – Pregão Eletrônico: 03/2026, e vinculado à Lei Federal n. 14.133/2021.**

**O MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DA SERRA**, pessoa jurídica de direito público, com sede na Avenida Duque de Caxias, 1799, em SÃO PEDRO DA SERRA, inscrita no CNPJ 93.235.968/0001-88, neste ato representado pelo SR. Luiz Augusto Hartmann–Prefeito Municipal, aqui denominado CONTRATANTE, e a Empresa -----, inscrito no CNPJ -----, situada à -----, -----representada nesse ato por -----, CPF nº -----, aqui denominada CONTRATADA, por este instrumento e na melhor forma de direito e nos termos do processo de Pregão Eletrônico 03/2026, tem justo e contratado o seguinte:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DA FUNDAMENTAÇÃO**

O presente instrumento é fundamentado no procedimento realizado pela CONTRATANTE através do edital de licitação nº 03/2026 e na proposta vencedora, conforme termos de homologação e de adjudicação datados de \_\_\_\_\_, e se regerá pelas cláusulas aqui previstas, bem como pelas normas da Lei Federal nº 14.133/2021 (inclusive nos casos omissos), suas alterações posteriores e demais dispositivos legais aplicáveis.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO**

Constitui objeto da presente licitação, a contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios para uso na preparação da alimentação escolar das escolas municipais, com recurso livre e do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE, durante o exercício de 2026, conforme descrito no edital o qual encontra-se vinculado e seus anexos e especificamente, o estabelecido no Termo de Referência – **ANEXO I**.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Abacaxi pérola de 1ª qualidade, firme ao toque, a casca deve estar verde e lisa, sem machucados ou manchas escuras	Kg	700
2	Abobrinha verde, italiana, de primeira qualidade, firme com casca lisa, brilhante e sem machucados ou manchas, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos.	Kg	280
3	Alface fresca, de colheita recente e com boa aparência, mínimo 300g/unid.	Unid.	450
4	Alho fêmea de 1ª qualidade, firme e intacto, sem manchas escuras ou brotos, deve estar bem desenvolvido e sadio	Kg	125
5	Arroz parbolizado, tipo 1, de boa qualidade, isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais, os grãos devem ser uniformes, sem quebrados ou carunchados. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, resistente, contendo data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 5 kg	unid.	762
6	Banana catarina, de 1ª qualidade, que não esteja verde, nem totalmente	Kg	3700



**Município de São Pedro da Serra**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

	madura, deverá estar sempre presas a penca, sem manchas escuras ou amassadas, mínimo 100g/unid.		
7	Banana maçã, de 1ª qualidade, que não esteja verde, nem totalmente madura, deverá estar sempre presas a penca, sem manchas escuras ou amassadas, mínimo 100g/unid.	Kg	800
8	Banana nanica de qualidade, ponto de maturação ideal ao consumo, sem manchas escuras ou machucados.	kg	300
9	Banha suína natural e fresca. Na embalagem devem constar os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade. Embalagem em média com 1,45 kg. <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Unid.	12
10	Batata doce com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência.	Kg	730
11	Batata-inglesa rosa frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isenta de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Kg	1750
12	Beterraba frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Kg	600
13	Cacau em pó solúvel, com 100% de cacau. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade, emb. com 200g <b>Marca pré-aprovada: São José, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Unid.	300
14	Carne bovina com osso para sopa, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	125
15	Carne bovina de 1ª picada (3 furos tipo strogonoff), tipo patinho ou coxão de dentro, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	780
16	Carne bovina de 1ª picada em cubos de 50g, tipo patinho ou coxão de dentro, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	730
17	Carne bovina moída de 1ª, tipo patinho ou coxão de dentro, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	kg	2050
18	Carne suína, tipo lombinho, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado	Kg	650



**Município de São Pedro da Serra**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

	em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023.</b>		
19	logurte com preparado de morango, para dietas com restrição de lactose. Peso líquido 800g ou 850g	Unid.	190
20	logurte com preparado de morango, peso líquido 800g ou 1000g. O produto deverá conter dados de identificação, validade, procedência e registro.	Unid.	1130
21	logurte natural integral, na embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade. Embalagem de 500g a 800g	Unid.	100
22	logurte natural integral, zero lactose, para dietas com restrição de lactose, na embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional e data de validade. Embalagem de 170g.	Unid.	40
23	Isclas, tirinhas de carne bovina, de 1ª, tipo patinho ou coxão de dentro, com cor, cheiro e sabor próprio, não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, emb. 500g ou 1 kg <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	930
24	Lingüiça tipo calabresa, defumada, magra e sem pimenta, com aspecto normal, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, etiquetada e inspecionada pelo SUSAF ou SIF, devendo constar data de validade e procedência. <b>Marca pré-aprovada: Herbon Alimentos, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	80
25	Massa capeletti fresca de qualidade, com ovos, recheada com frango ou carne de gado, embalagem de 500g com especificações nutricionais.	Unid.	160
26	Mel de abelha puro, registrado no Ministério da Agricultura, acondicionado em embalagem plástica ou de vidro, transparente, vedado, contendo dados de identificação, procedência e validade. Peso líquido 1kg.	Kg	80
27	Moela de frango de qualidade, limpa com textura firme, odor característico suave. O produto deverá estar congelado, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico transportada em condições que preservem as características do alimento. Deverá ser inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, embalagem de 1 kg	Kg	200
28	Morango de boa qualidade, coloração bem vermelhos e saudáveis, sem manchas, amassados ou mofados, com grau médio de amadurecimento, bandeja com 1 kg	Kg	550
29	Nata, embalada em pote plástico com lacre, resistente, que garantam a integridade do produto. até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. Peso líquido emb. com 3 kg ou 3,5 kg	Unid.	65
30	Pão de sanduíche fatiado, média de 500g/unid. de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea, bem assado, não queimado ou embatumado. Na embalagem deverá conter dados de identificação e fabricação. <b>Marca pré-aprovada: Padaria São Pedro, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	590
31	Pão doce tipo cachorro-quente, mínimo 25g/unid., de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e fumaça. Não apresentar qualquer tipo de contaminação ou sujidades, como corpos estranhos aderidos à massa ou dentro da embalagem, deverá conter dados de identificação e fabricação. <b>Marca pré-aprovada: Padaria São Pedro, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	130
32	Pão doce tipo cachorro-quente, mínimo 50g/unid., de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e fumaça. Não apresentar qualquer tipo de contaminação ou sujidades, como corpos estranhos aderidos à massa ou dentro da embalagem, deverá conter dados de identificação e fabricação. <b>Marca pré-aprovada:</b>	Kg	280



**Município de São Pedro da Serra**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

<b>Padaria São Pedro, conforme processo administrativo 03/2023.</b>			
33	Pão francês, tipo cacetinho, mínimo 60 g/unid., de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e fumaça. Não apresentar qualquer tipo de contaminação ou sujidades, como corpos estranhos aderidos à massa ou dentro da embalagem, deverá conter dados de identificação e fabricação. <b>Marca pré-aprovada: Padaria São Pedro, conforme processo administrativo 03/2023.</b>	Kg	430
34	Peito de frango sem pele e sem osso, congelado, cubos. Aspecto próprio, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidade. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente, contendo dados de identificação, validade, procedência e registro.	Kg	750

**Obs.1:** Os produtos a serem entregues deverão ser conforme especificações descritas pelo município e deverão atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade, Registro no Ministério da Saúde, dentre outros, quando o exigirem.

**Obs. 2:** O Município não estará obrigado a adquirir a quantidade total estimada, podendo a aquisição ser integral, parcial ou até mesmo não ocorrer.

**Obs.3:** Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser entregues semanalmente e, de alguns itens poderá ser exigida a entrega duas vezes na semana, nos dias e horários especificados nos cronogramas de entregas que serão elaborados pelo setor de nutrição, durante o ano de 2026, nas escolas municipais e no depósito central da Secretaria Municipal da Educação. Os gêneros alimentícios não perecíveis deverão ser entregues conforme a demanda das escolas e de cada secretaria municipal, nessa ocasião serão conferidas as especificações exigidas na descrição dos produtos sendo que aqueles que estiverem em desconformidade deverão ser substituídos imediatamente sem custos ao Município.

**Obs.4:** As entregas deverão ser feitas de segunda-feira a sexta-feira nos seguintes locais:

- E. M. E. F. Imaculado Coração de Maria, Rua Hugo Hommerding, nº 145, Centro.
- E. M. E. I. MIMO, Rua Hugo Hommerding, nº228, Centro.
- E. M. E. F. Pedro Liesenfeld, Rua Hugo Hommerding, nº254.
- Central da Alimentação e Nutrição, Rua João Leopoldo Dahmer, nº 160, Centro.

A entrega dos produtos listados acima deverá ser efetuada durante o ano letivo de 2026, com previsão de início das entregas em fevereiro até o final do mês de dezembro, conforme necessidade e solicitação da Secretaria Municipal.

As entregas dos gêneros alimentícios perecíveis nas escolas municipais ou na central de alimentação escolar, deverá ser feita semanalmente, geralmente em segundas-feiras, mas, pode ser solicitada em outro dia da semana ou ainda duas vezes por semana conforme necessário e, de acordo com o cronograma de entregas elaborado pelo setor competente. Esses cronogramas serão encaminhados aos fornecedores, em até dez dias antes da primeira entrega de cada bimestre ou trimestre, ou conforme necessário pois, poderão sofrer alterações durante o ano em função de mudanças ou imprevistos que venham ocorrer.

Os gêneros alimentícios não-perecíveis serão solicitados conforme necessário durante o decorrer do ano. Assim sendo, após o pedido de entregas, a



**Município de São Pedro da Serra**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

empresa terá o prazo de 15 (quinze) dias, para fazer a entrega dos gêneros alimentícios não perecíveis.

O prazo de que trata o item anterior poderá ser prorrogado, desde que devidamente justificado e aceito pela Administração.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO, CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA.**

**1- Do Preço:**

a) O preço para o presente ajuste é de R\$ -----, sendo este o total do contrato, aceito pelo contratado, entendido este como preço justo e suficiente para a entrega total do presente objeto, como segue:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTDE	R\$ UNIT	R\$ TOTAL

**2. DO PAGAMENTO:**

a) O pagamento será efetuado em até **10 (dez) dias úteis**, após a devida entrega e verificação conforme item 18 do edital ao qual este contrato encontra-se vinculado, ou seja, o recebimento dos veículos e com emissão da Nota Fiscal.

b) O pagamento será efetuado através de depósito bancário em nome da contratada ou através de boleto bancário.

A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pelo fornecedor vencedor do certame e deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo, número do pregão e do contrato, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do objeto licitado e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

**3. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

As despesas decorrentes da contratação oriunda da licitação, o qual encontra-se vinculado, se darão através da seguinte dotação orçamentária:

**04.01.0012.306.0038.2039 - 3.3.90.30.07 (11271) - recurso 1**

**04.01.0012.306.0038.2041 - 3.3.90.30.07 (18141) - recurso 1**

**04.01.0012.306.0038.2177 - 3.3.90.30.07 (18461) - recurso 1**

**04.01.0012.306.0038.2177 - 3.3.90.30.07 (11361) - recurso 1004**

**04.01.0012.306.0038.2041 - 3.3.90.30.07 (14571) - recurso 1004**

**04.01.0012.306.0038.2039 - 3.3.90.30.07 (11251) - recurso 1004**

**04.01.0012.306.0038.2273 - 3.3.90.30.07 (14211) - recurso 1004**

**CLÁUSULA QUARTA – DA ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA**

Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão atualizados monetariamente pelo índice IGPM do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a CONTRATANTE compensará a CONTRATADA com juros de 0,5% ao mês calculados pró-rata dia, até o efetivo pagamento.

**CLÁUSULA QUINTA – DO REAJUSTAMENTO**

O valor relativo ao objeto do presente contrato não poderá ser reajustado.



**Município de São Pedro da Serra**  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

**CLÁUSULA SEXTA - DOS PRAZOS**

1. O contrato decorrente da presente licitação terá o prazo de vigência a contar da emissão do contrato até dezembro/2026. O prazo de entrega dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, das Escolas de Ens. Fundamental e Escola Educação Infantil **será no período de março a dezembro de 2026, com previsão de início a partir de março de 2026**, conforme cronograma de entrega dos gêneros alimentícios a serem disponibilizados pela Secretaria, entendido este como prazo de execução deste instrumento.
2. O objeto da presente licitação deverá ser executado conforme cronograma de entrega emitido pela Secretaria, não admitindo prorrogação.
3. Os gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis deverão ser entregues nas datas, nos locais e horários especificados nos **cronogramas de entrega a serem disponibilizados pela Secretaria, durante o ano de 2026.**
- 4 - Os prazos aqui estipulados não admitem prorrogação.

**CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

São obrigações da CONTRATANTE:

I - Efetuar o devido pagamento à CONTRATADA, nos termos do presente instrumento;

II - Dar à CONTRATADA as condições necessárias à regular execução do contrato;

III - Determinar as providências necessárias quando na entrega dos equipamentos, de observar a forma estipulada no edital e no presente contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, quando for o caso;

IV - Designar servidor pertencente ao quadro da CONTRATANTE, para ser responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução do objeto do presente contrato;

V - Cumprir todas as demais cláusulas do presente contrato.

**CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

São obrigações da CONTRATADA:

I - Fornecer o objeto de acordo com as especificações, quantidade e prazos do edital e do presente contrato, bem como nos termos da sua proposta;

II - Responsabilizar-se por todos os ônus e tributos, emolumentos, honorários, despesas com transporte ou despesas incidentes sobre o objeto contratado, bem como por cumprir todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e acidentárias relativas aos funcionários que empregar para a execução do objeto, inclusive as decorrentes de convenções, acordos ou dissídios coletivos;



**Município de São Pedro da Serra**  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

III - Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

IV – Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;

V - Zelar pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas do Ministério do Trabalho, cabendo à CONTRATADA o fornecimento de equipamentos de proteção individual (EPI);

VI - Responsabilizar-se por todos os danos causados por seus funcionários à CONTRATANTE e/ou terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, devidamente apurados mediante processo administrativo, quando da execução do objeto contratado;

VII - Reparar e/ou corrigir, às suas expensas, os produtos em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do objeto em desacordo com o pactuado;

VIII - Executar as obrigações assumidas no presente contrato por seus próprios meios, não sendo admitida a subcontratação não prevista em edital e no presente contrato.

## **CLÁUSULA NONA – DA GESTÃO DO CONTRATO**

I - A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pela **Sra. Janete Franke Beschorner**, Nutricionista, que fará a conferência dos mesmos.

II - Dentre as responsabilidades do(s) fiscal(is) está a necessidade de anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, inclusive quando de seu fiel cumprimento, determinando o que for necessário para a regularização de eventuais faltas ou defeitos observados;

III - A CONTRATADA designa como seu preposto o Sr. -----, ficando como representante da CONTRATADA em caso de ocorrências na execução deste contrato.

## **CLÁUSULA DÉCIMA – DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

O objeto do presente contrato será recebido:

### **1- ENTREGA**

**a)** Os gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis deverão ser entregues nas datas especificados nos **cronogramas de entrega a serem disponibilizados pela Secretaria**.

**b)** Verificada a desconformidade de algum dos produtos, e se algum dos gêneros alimentícios licitados não atender as especificações deste edital, a responsável da merenda fará a devolução do mesmo, e, a licitante vencedora deverá promover as trocas necessárias no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, sujeitando-se às penalidades previstas neste edital, sem ônus ao Município.



**Município de São Pedro da Serra**  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

c) Os gêneros alimentícios a ser entregues deverão ser adequadamente acondicionados, de forma a permitir a completa preservação do mesmo e sua segurança durante o transporte.

d) A nota fiscal/fatura deverá, obrigatoriamente, ser entregue junto com o seu objeto.

e) A entrega deverá ser efetuada conforme datas e horários especificados nos cronogramas de entregas, nos seguintes locais de segunda a sexta feira:

- E. M. E. F. Imaculado Coração de Maria, Rua Hugo Hommerding, nº 145, Centro.

- E. M. E. I. MIMO, Rua Hugo Hommerding, nº 228, Centro.

- E. M. E. F. Pedro Liesenfeld, Rua Hugo Hommerding, nº 254.

- Central da Alimentação e Nutrição, Rua João Leopoldo Dahmer, nº 160, Centro.

### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA GARANTIA DO OBJETO**

A CONTRATADA se responsabilizará pelo prazo de 12 (doze) meses, a contar da data do recebimento definitivo do objeto pela CONTRATANTE em relação a vícios, inclusive ocultos, defeitos ou incorreções identificadas, ficando responsável pela reparação, correção, reconstrução ou substituição necessárias.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS PENALIDADES**

A CONTRATADA estará sujeita às seguintes penalidades:

a) Advertência, por escrito, sempre que ocorrerem pequenas irregularidades, para as quais haja concorrido;

b) Multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do presente Contrato, ou a mesma porcentagem sobre a parte inadimplida em caso de inexecução parcial;

c) Multa moratória de 0,33% ao dia em relação ao atraso na execução dos serviços, objeto do presente Contrato;

d) Suspensão temporária do direito de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo de dois anos;

e) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação na forma da lei.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO**

As hipóteses que constituem motivo para extinção contratual estão elencadas no art. 137 da Lei nº 14.133/2021, que poderão se dar, após assegurados o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA.

A extinção do contrato poderá ser:

I - determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;



**Município de São Pedro da Serra**  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

II - consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

III - determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO**

As partes elegem o foro da Comarca de Montenegro-RS para dirimir quaisquer questões relacionadas ao presente contrato.

E, por estarem justos e contratados, firmam o presente instrumento em \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) vias de igual teor e forma.

\_\_\_\_\_ (local), \_\_\_\_ (dia), de \_\_\_\_\_ (mês) de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
Prefeita Municipal

\_\_\_\_\_  
Representante da CONTRATADA

\_\_\_\_\_  
Fiscal do contrato

\_\_\_\_\_  
Gestor do Contrato

Esta Minuta se encontra examinado e aprovado por esta Assessoria.

Em \_\_/\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Gerson Luiz Schafer  
OAB/RS 81.506