



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

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

MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN/RS

SECRETARIAS DEMANDANTES:

Secretaria Municipal da Saúde
Secretaria Municipal de Esporte, Juventude e Lazer
Secretaria Municipal de Obras, Viação e Serviços Urbanos
Secretaria Municipal da Indústria Comércio e Turismo
Secretaria Municipal de Assistência Social e Habitação
Secretaria Municipal de Meio Ambiente
Secretaria Municipal da Agricultura
Secretaria Municipal da Fazenda
Secretaria Municipal de Educação e Cultura
Secretaria Municipal de Administração.

DO OBJETO: Registro de preços para futura aquisição de lanches prontos e gêneros alimentícios para as Secretarias do Município de Frederico Westphalen/RS.

1. FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

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

Modalidade: PREGÃO

Forma: ELETRÔNICA, com adoção do

Critério de julgamento: pelo MENOR PREÇO DO ITEM

2. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO:

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

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

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

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

Item	Descrição	Quant.	Unid.	Secretaria solicitante
1.	BOLO SALGADO DE FRANGO Características: Bolo salgado à base de massa leve e macia, com recheio de frango desfiado e temperado, acrescido de ingredientes como milho, ervilha, cenoura e temperos naturais. Produzido com ovos, farinha de trigo, leite e óleo vegetal. Assado até atingir textura	1.150	KG	Educação - 200 Assist. Social - 120 Saúde - 360 Administração - 100 Ind. e Comércio - 200 Fazenda - 30 Obras - 10 Agricultura - 20 Esporte - 100 Meio Ambiente - 10



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

2

	úmida e sabor equilibrado. Produto fresco, pronto para consumo, embalado de forma higiênica e adequada à conservação.				
2.	BOLO DE LARANJA COM COBERTURA Características: Bolo elaborado com massa fofo e sabor natural de laranja, preparado com farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, óleo vegetal e suco natural ou essência de laranja. Possui cobertura de glacê ou calda açucarada com sabor de laranja, conferindo brilho e sabor cítrico suave. Produto fresco, assado e pronto para consumo.	500		KG	Educação - 90 Assist. Social - 50 Saúde - 190 Administração - 50 Ind. e Comércio - 80 Fazenda - 20 Obras - 10 Agricultura - 10
3.	BISCOITO SALGADO SABOR ORIGINAL Características: Biscoito salgado tipo “cracker”, sabor original. Produto crocante, leve e de sabor suave, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal e fermentos químicos. Embalado individualmente, em pacotes com 6 unidades, acondicionados em embalagens intactas e higienizadas, com informações legíveis sobre data de fabricação, validade e lote. O produto deve estar dentro do prazo de validade mínima de 6 meses , livre de umidade, sujidades e deformações, pronto para consumo imediato. Pacote com até 150g.	720		PCT	Educação - 180 Assist. Social - 50 Saúde - 180 Administração - 50 Ind. e Comércio - 80 Fazenda - 100 Obras - 10 Agricultura - 20 Esporte - 50
4.	BOLO SABOR CHOCOLATE COM COBERTURA DE	680		KG	Educação - 150 Assist. Social - 150



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

	<p>CHOCOLATE</p> <p>Características: Bolo elaborado com massa macia e sabor de chocolate, preparado com farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, óleo vegetal e cacau em pó. Possui cobertura cremosa de chocolate, proporcionando sabor intenso e textura suave. Produto assado, fresco e pronto para consumo, embalado de forma higiênica e segura, garantindo a integridade e conservação até o momento do consumo.</p> <p>Deve apresentar boa aparência, coloração uniforme, aroma agradável e estar livre de contaminantes, umidade excessiva ou alterações de sabor e odor.</p>				Saúde - 120 Administração - 80 Ind. e Comércio - 80 Fazenda - 20 Obras - 10 Agricultura - 10 Esporte - 50 Meio Ambiente - 10
5.	<p>BOLO SABOR CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE Característica: Bolo elaborado com massa macia e úmida, à base de cenoura fresca, farinha de trigo, açúcar, ovos, óleo vegetal e fermento químico. Possui cobertura cremosa de chocolate, proporcionando sabor equilibrado e agradável. Produto assado, fresco e pronto para consumo, embalado de forma higiênica e segura, garantindo a integridade e conservação até o momento do consumo. Deve apresentar boa aparência, coloração característica, aroma agradável e estar livre de contaminantes, umidade excessiva ou alterações de sabor e odor.</p>	740		KG	Educação - 200 Assist. Social - 150 Saúde - 180 Administração - 80 Ind. e Comércio - 80 Fazenda - 20 Obras - 10 Agricultura - 10 Meio Ambiente - 10
6.	<p>CACHORRO – QUENTE</p>	2.880		KG	Educação - 900 Assist. Social - 200



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

4

	<p>Características: Lanche tipo cachorro-quente, composto por pão macio próprio para hot dog, salsicha tipo viena cozida e molho à base de tomate, podendo conter temperos naturais (cebola, alho, cheiro-verde, milho, ervilha, entre outros). O produto deve ser preparado de forma higiênica, pronto para consumo, com todos os ingredientes em boas condições de qualidade e dentro do prazo de validade. O pão deve estar fresco, sem ressecamento ou umidade excessiva, e a salsicha deve estar devidamente aquecida no momento da montagem. Deve conter acompanhamento de batata palha. Deve ser embalado individualmente, de forma adequada à conservação e transporte, garantindo a integridade e a segurança alimentar do produto.</p>				Saúde - 260 Administração - 200 Ind e Comércio- 200 Fazenda - 300 Obras - 100 Agricultura - 200 Esporte – 500 Meio Ambiente – 20
7.	<p>PASTEL ASSADO DE CARNE Características: Pastel assado, elaborado com massa macia e levemente dourada, à base de farinha de trigo óleo vegetal, ovos, leite e sal. Recheado com carne bovina moída, previamente refogada e temperada com condimentos naturais (cebola, alho, sal, cheiro-verde e outros temperos a gosto). O produto deve ser assado, não frito, apresentando-se com textura firme, sabor agradável e boa aparência, livre de queimaduras, umidade excessiva ou alterações de cor e odor. Deve ser fornecido fresco,</p>	2.190		KG	Educação - 250 Assist. Social - 220 Saúde - 310 Administração - 300 Ind. e Comércio-300 Fazenda - 300 Obras - 100 Agricultura - 200 Esporte – 200 Meio Ambiente – 10



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

	pronto para consumo , embalado de forma higiênica e segura, garantindo a conservação e integridade até o momento da entrega.				
8.	BISCOITO DE MILHO E SOJA Características: farinha de trigo, mistura de soja pré-cozida enriquecida com vitaminas e sais minerais, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, fermento químico, sal, lecitina de soja e aroma natural de milho. Embalagem 500mg, características fisiológicas 100g, valor calórico total 473KCAL.	90		KG	Educação - 40 Saúde - 50
9.	SANDUÍCHE EMBALADO EM UNIDADE Características: 01 pão Frances fresco (produzido na data de entrega), com peso mínimo de 100gr; margarina cremosa com sal; 1 fatia de presunto sem gordura; 1 fatia de queijo tipo prato ou mussarela; 1 folha de alface; 1 rodela de tomate. Na entrega acondicionada em caixa térmica.	2.320		KG	Educação - 500 Assist. Social - 270 Saúde - 250 Administração - 200 Ind. e Comércio - 300 Fazenda - 100 Obras - 100 Agricultura - 200 Esporte - 400
10.	BOLACHA CASEIRA DE MANTEIGA Características: bolacha caseira de manteiga, produzida de forma artesanal ou semi-artesanal, elaborada com ingredientes de primeira qualidade. Deve apresentar textura macia ou levemente crocante, com sabor característico de manteiga e aroma agradável, sem presença de odores ou sabores estranhos. Produto destinado ao consumo alimentar humano, devendo obedecer às normas vigentes de segurança alimentar. Farinha de trigo; Manteiga ou margarina de	970		KG	Educação - 80 Assist. Social - 60 Saúde - 190 Administração - 50 Ind. e Comércio - 80 Fazenda - 300 Obras - 50 Agricultura - 100 Esporte - 50 Meio Ambiente - 10



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

	qualidade superior (especificar se exige “manteiga 100%”); Açúcar refinado; Ovos; Fermento químico; embalagem de 1kg.				
11.	BOLACHA CASEIRA DE MEL Características: Bolacha caseira de mel, produzida de forma artesanal ou semi-artesanal, elaborada com ingredientes de qualidade superior. Deve ter sabor característico de mel, textura macia ou levemente crocante, cor dourada e aroma agradável, própria para consumo humano. Produto deve atender às normas da ANVISA e Boas Práticas de Fabricação. Embalagem primária lacrada , própria para alimentos, contendo 1 kg de produto.	830		KG	Educação - 80 Assist. Social - 60 Saúde - 300 Ind. e Comércio - 100 Fazenda - 100 Obras - 50 Agricultura - 100 Esporte - 30 Meio Ambiente - 10
12.	ROSQUINHAS DE POLVILHO ASSADAS Características: Rosquinhas de polvilho assadas, produzidas conforme boas práticas de fabricação, elaboradas com ingredientes de qualidade, apresentando textura leve, crocante e sabor. Formato de rosquinhas regulares; Cor branca a levemente dourada, uniforme; Textura crocante e leve; isentas de queimaduras, umidade excessiva ou partes deformadas. Pacote de 180g.	515		PCT	Educação - 45 Saúde - 270 Administração - 50 Ind. e Comércio - 50 Fazenda - 100
13.	BOLACHA SALGADA MIGNON CROCH Características: Bolacha salgada tipo mignon, crocante, produzida com ingredientes de qualidade, apresentando sabor levemente salgado, textura firme e estaladiça, destinada ao consumo humano. O	410		PCT	Educação - 50 Saúde - 240 Administração - 50 Ind. e Comércio - 50 Esporte - 20



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

7

	produto deve estar embalado individualmente e atender às normas sanitárias vigentes. Pacote com 200g.				
14.	CAFÉ TORRADO E MOÍDO(PARA PASSAR) Características: Café torrado e moído, tipo tradicional, próprio para preparo por infusão (filtro/coador), elaborado a partir de grãos de café selecionados, submetidos a processo de torra e moagem adequada, apresentando sabor e aroma característicos, sem adição de impurezas ou substâncias estranhas. Embalagem: a vácuo, 500g, validade máxima 12 meses, a partir da data entregue pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e de validade estampadas no rotulo da embalagem.	542		UN	Educação - 120 Assist. Social - 30 Saúde - 50 Administração - 50 Ind. e Comércio - 80 Fazenda - 100 Obras - 30 Agricultura - 30 Esporte - 50 Meio Ambiente - 02
15.	CAFÉ COM LEITE, ACODICIONADO EM TÉRMICAS Características: Café com leite recém preparado, destinado ao consumo imediato, servido quente e acondicionado em garrafas térmicas ou recipientes adequados para manter a temperatura e a qualidade sensorial da bebida. Produto deve ser elaborado com ingredientes de boa qualidade, observando normas de higiene e manipulação de alimentos, de acordo com as legislações vigentes.	826		L	Educação - 200 Assist. Social - 20 Saúde - 450 Administração - 50 Ind. e Comércio - 50 Fazenda - 20 Obras - 10 Agricultura - 20 Meio Ambiente - 06
16.	SUCO DE LITRO(CAIXINHA) Características: Produto alimentício líquido, sabor a definir (laranja, uva, maçã ou outros),	1 590		UN	Educação - 100 Assist. Social - 120 Administração - 20 Ind. e Comércio - 100 Fazenda - 50 Obras - 30



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

	pronto para consumo, acondicionado em embalagem cartonada asséptica de 1 litro. Elaboração a partir de polpa ou concentrado de fruta, podendo conter adição de açúcar conforme legislação vigente. O produto deve apresentar cor, aroma e sabor característicos da fruta, livre de odores, sabores estranhos, partículas ou sedimentos incompatíveis com o produto. Deve estar dentro das normas sanitárias brasileiras, com fabricação e envase em ambiente controlado e regularizado.				Agricultura - 80 Esporte - 80 Meio Ambiente - 10
17.	ADOÇANTE DIETÉTICO EM GOTAS(100ML) Características: Adoçante dietético líquido, próprio para substituição do açúcar convencional, indicado para uso em bebidas e alimentos. Apresentado em frasco plástico de 100 ml, com gotejador e tampa de segurança. Elaborado com edulcorantes aprovados pela legislação brasileira (como sacarina sódica, ciclamato de sódio, sucralose, estévia ou outros), proporcionando alto poder adoçante com baixo teor calórico. O produto deve apresentar sabor característico, boa solubilidade, ausência de impurezas e garantir adoçamento eficiente em pequenas quantidades.	132		FR	Educação - 10 Saúde - 36 Administração - 50 Ind. e Comércio - 10 Fazenda - 10 Esporte - 15 Meio Ambiente - 01
18.	BALA MASTIGAVEL SORTIDA (500G) Características: Bala mastigável sortida, própria para consumo direto, em sabores variados (frutas	1.880		PCT	Educação - 100 Assist. Social - 200 Administração - 50 Ind. e Comércio - 1.500 Fazenda: - 10



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

	ou similares), apresentadas individualmente embaladas para garantir higiene e conservação. Produto entregue em pacote de 500 g , devidamente lacrado e identificado.			Esporte - 20
19.	SUCO DE LARANJA EM CAIXINHA (200ML) Características: Bebida à base de suco de laranja, pronta para consumo, acondicionada em embalagem cartonada tipo longa vida (Tetra Pak) de 200 ml , com canudo acoplado. Produto destinado ao consumo direto, próprio para distribuição em escolas, eventos, repartições públicas e demais serviços.	2.325	CX	Assist. Social - 50 Saúde - 2.000 Fazenda - 25 Obras - 50 Agricultura - 100 Esporte - 100
20.	BOMBOM DE CHOCOLATE PRETO(PACOTE DE 1KG) Características: Bombons sabor chocolate preto, casquinha de wafer na parte interna e creme de amendoim, prontos para consumo, produzidos com cobertura de chocolate meio amargo ou amargo (conforme fabricante). Apresentados embalados individualmente , acondicionados em pacote de 1 kg devidamente lacrado e identificado. Produto indicado para consumo em geral, distribuição em escolas, eventos, órgãos públicos e atendimento ao público. Embalagem interna: Unidades embaladas individualmente.	466	PCT	Educação - 100 Assist. Social - 30 Administração - 50 Ind. e Comércio - 200 Fazenda - 5 Obras - 10 Agricultura - 20 Esporte - 50 Meio Ambiente - 01
21.	ÁGUA MINERAL NATURAL EM COPO (200ml) Características: Água mineral natural, potável, própria para consumo humano, envasada em copos plásticos descartáveis de 200 ml , selados, garantindo segurança, higiene e qualidade. Produto isento de cor, odor e	23.700	UN	Educação - 7.000 Assist. Social - 400 Saúde - 3.000 Ind. e Comércio - 5.000 Fazenda - 500 Obras - 300 Agricultura - 400 Administração - 5.000 Esporte - 2.000



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

	sabor estranhos, proveniente de fonte devidamente autorizada pelos órgãos competentes.			Meio Ambiente – 100
22.	PASTELZINHO FRITO DE FRANGO Características: Pastelzinho frito, elaborado com massa fina e crocante, recheado com frango desfiado temperado , próprio para consumo imediato. Produto preparado em óleo adequado para frituras, escorrido e apresentado em porções conforme necessidade do contratante. Indicado para coffee breaks, eventos, recepções e serviços de alimentação. De 30g a 40g a unidade.	4.600	UN	Educação - 2.000 Assist. Social - 400 Administração - 200 Ind. e Comércio - 500 Fazenda - 300 Obras - 200 Agricultura - 500 Esporte – 400 Meio Ambiente – 100
23.	RISOLES ASSADO DE FRENGO Características: Risoles assado, elaborado com massa macia e dourada, recheado com frango desfiado temperado , preparado conforme normas de higiene e segurança alimentar. Produto pronto para consumo, indicado para coffee breaks, eventos, merendas e serviços de alimentação. De 30g a 40g a unidade.	4.600	UN	Educação - 2.000 Assist. Social - 400 Administração - 400 Ind. e Comércio - 500 Fazenda - 300 Obras - 200 Agricultura - 400 Esporte – 300 Meio Ambiente – 100
24.	PASTELZINHO ASSADO DE CARNE Características: Pastelzinho assado, produzido com massa macia e levemente dourada, recheado com carne moída temperada , cozida e preparada conforme normas de higiene e segurança alimentar. Produto pronto para consumo, ideal para coffee breaks, recepções, eventos e serviços de alimentação. De 30g a 40g a unidade.	4.600	UN	Educação - 2.000 Assist. Social - 400 Administração - 400 Ind. e Comércio - 500 Fazenda - 300 Obras - 200 Agricultura - 400 Esporte – 300 Meio Ambiente – 100
25.	RISOLES FRITO DE CARNE Características: Risoles frito,	4.400	UN	Educação - 2.000 Assist. Social - 400



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

	preparado com massa fina e crocante, recheado com carne moída temperada , cozida e elaborada conforme normas de higiene e segurança alimentar. Produto pronto para consumo, ideal para coffee breaks, eventos, recepções e serviços de alimentação. De 30g a 40g a unidade.				Administração - 200 Ind. e Comércio - 500 Fazenda - 300 Obras - 200 Agricultura - 400 Esporte - 300 Meio Ambiente - 100
26.	CANUDINHOS RECHEADOS (SALGADOS) Características: Canudinhos salgados recheados, produzidos com massa crocante e firme, preenchidos com recheio cremoso (pode ser frango, carne, presunto e queijo, maionese temperada ou outro conforme solicitação do contratante). Produto pronto para consumo, ideal para coffeebreaks, eventos, recepções e serviços de alimentação. Entregues em embalagens apropriadas, garantindo higiene, integridade e frescor. De 30g a 40g a unidade.	4.100		UN	Educação - 2.000 Assist. Social - 400 Administração - 200 Fazenda - 300 Obras - 200 Agricultura - 400 Esporte - 500 Meio Ambiente - 100
27.	MINI HAMBÚRGUER Características: Mini hambúrguer produzido com carne bovina moída, temperada, moldada em formato circular e submetida a cocção (assado ou grelhado). Produto de textura macia, sabor característico, pronto para aquecimento e consumo. Acondicionado em embalagem apropriada que garanta conservação, higiene e integridade até o uso.	3.900		UN	Educação - 2.000 Assist. Social - 200 Administração - 200 Fazenda - 300 Obras - 200 Agricultura - 400 Esporte - 500 Meio Ambiente - 100
28.	COXINHA FRITA (FRANGO) Características: Coxinha frita elaborada com massa à base de farinha de trigo e caldo temperado, moldada em formato cônico, recheada com frango	4.300		UN	Educação - 2.000 Assist. Social - 200 Administração - 200 Ind. e Comércio - 500 Fazenda - 300 Obras - 200



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

	desfiado temperado. Produto com casca crocante, interior macio e sabor característico. Fornecida já frita, pronta para aquecimento e consumo, acondicionada em embalagem adequada que garanta higiene, conservação e integridade até o momento do uso. De 30g a 40g a unidade.				Agricultura - 400 Esporte – 400 Meio Ambiente – 100
29.	COXINHA FRITA (CARNE) Características: Coxinha frita produzida com massa à base de farinha de trigo e caldo temperado, moldada em formato cônico, recheada com carne bovina moída previamente refogada e temperada. Produto de textura crocante por fora e macia por dentro, com sabor característico. Fornecida já frita, pronta para aquecimento e consumo, acondicionada em embalagem adequada que garanta higiene, conservação e integridade até o momento do uso. De 30g a 40g a unidade.	3.850		UN	Educação - 2.000 Assist. Social - 200 Administração - 150 Fazenda - 300 Obras - 200 Agricultura - 400 Esporte – 500 Meio Ambiente – 100
30.	ENROLADINHO DE SALSICHA Características: Enroladinho produzido com massa à base de farinha de trigo, água e temperos, envolvendo salsicha tipo hot dog em seu interior. Produto moldado em formato cilíndrico, empanado e frito em óleo quente até obter coloração dourada. Textura crocante por fora e macia por dentro, com sabor característico. Fornecido já frito, pronto para aquecimento e consumo, acondicionado em embalagem adequada que garanta higiene, conservação e integridade até o momento do uso. De 30g a 40g a unidade.	4.600		UN	Educação - 2.000 Assist. Social - 200 Administração - 200 Ind. e Comércio - 500 Fazenda - 300 Obras - 300 Agricultura - 500 Esporte – 500 Meio Ambiente – 100



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

31.	Barquete de presunto/queijo e picles Características: Barquete salgada, elaborada com massa crocante e assada, em formato de pequena embarcação. Recheio composto por mistura de presunto e queijo finamente picados, acrescidos de picles selecionados, garantindo sabor equilibrado. Produto preparado com ingredientes frescos, seguindo boas práticas de manipulação, apresentando textura uniforme, aroma suave e aparência limpa. Tamanho individual, peso aproximado entre 20 g e 40 g por unidade.	4.100	UN	Educação - 2.000 Assist. Social - 200 Administração - 200 Fazenda - 300 Obras - 300 Agricultura - 500 Esporte - 500 Meio Ambiente - 100
32.	CROQUETE DE CARNE Características: Croquete produzido com massa à base de carne bovina moída cozida e temperada, misturada a farinha e condimentos até formar textura uniforme. Moldado em formato cilíndrico ou ovalado, empanado e frito até atingir coloração dourada. Produto de interior macio e sabor característico de carne temperada. Fornecido já frito, pronto para aquecimento e consumo, acondicionado em embalagem apropriada que garanta higiene, conservação e integridade até o momento do uso. De 30g a 40g a unidade.	4.400	UN	Educação - 2.000 Assist. Social - 200 Administração - 100 Ind. e Comércio - 500 Fazenda - 300 Obras - 300 Agricultura - 500 Esporte - 400 Meio Ambiente - 100
33.	FOLHADOS VARIADOS Características: Folhados confeccionados com massa folhada à base de farinha de trigo, manteiga ou gordura vegetal, resultando em camadas leves e crocantes após cocção. Recheios variados, podendo incluir frango, queijo, presunto e queijo, carne ou outros sabores especificados pelo contratante. Produto assado, com	5.200	UN	Educação - 3.000 Assist. Social - 400 Administração - 200 Fazenda - 300 Obras - 300 Agricultura - 500 Esporte - 400 Meio Ambiente - 100



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

	coloração dourada e sabor característico de massa folhada. Acondicionado em embalagem apropriada que garanta conservação, higiene e integridade até o momento do consumo. De 30g a 40g a unidade.			
34.	BOLINHO DE QUEIJO Características: Bolinho elaborado com massa à base de farinha de trigo e temperos, recheado com queijo ou mistura de queijos de boa qualidade. Moldado em formato esférico, empanado e frito até obter coloração dourada. Produto de exterior crocante e interior macio e cremoso, com sabor característico de queijo. Fornecido já frito, pronto para aquecimento e consumo, acondicionado em embalagem adequada que garanta higiene, conservação e integridade até o momento do uso. De 30g a 40g a unidade.	4.600	UN	Educação - 2.000 Assist. Social - 400 Administração - 100 Ind. e Comércio - 500 Fazenda - 300 Obras - 300 Agricultura - 500 Esporte - 400 Meio Ambiente - 100
35.	ESFIRRA DE FRANGO Características: Produto alimentício salgado, confeccionado com massa macia e assada, em formato triangular ou oval, recheado com frango desfiado temperado, de sabor equilibrado. A massa deve ser preparada com farinha de trigo, água, óleo vegetal, fermento biológico e sal. O recheio deve ser composto por frango cozido e desfiado, temperado com ingredientes como cebola, tomate, cheiro-verde, alho e especiarias, apresentando textura úmida e homogênea. A esfirra deve ser assada em forno, apresentando cor dourada uniforme, massa íntegra, sem queimaduras e sem excesso de umidade. Produto entregue fresco, dentro do prazo de	4.000	UN	Educação - 2.000 Assist. Social - 200 Administração - 200 Fazenda - 300 Obras - 300 Agricultura - 500 Esporte - 400 Meio Ambiente - 100



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN - RS

15

	validade estabelecido pelo fabricante, acondicionado de forma higiênica, respeitando as normas de segurança alimentar. De 30g a 40g a unidade.			
36.	ESFIRRA DE CARNE Características: Produto alimentício salgado, confeccionado com massa macia e assada , em formato triangular ou oval, recheado com carne bovina moída temperada . A massa deve ser preparada com farinha de trigo, água, óleo vegetal, fermento biológico e sal. O recheio deve ser composto por carne bovina moída , refogada e temperada com cebola, tomate, alho, cheiro-verde e especiarias, apresentando textura úmida, homogênea e sabor equilibrado. A esfirra deve ser assada em forno , apresentando coloração dourada uniforme, massa íntegra, sem queimaduras, sem umidade excessiva e sem vazamento do recheio. De 30g a 40g a unidade.	3.600	UN	Educação - 2.000 Fazenda - 300 Obras - 300 Agricultura - 500 Esporte - 400 Meio Ambiente - 100
37.	BOLO SECO Características: sabor baunilha, apresentação em kg.	436	KG	Saúde - 206 Ind. e Comércio - 80 Educação - 150
38.	CUCA SIMPLES Características: apresentação em kg.	531	KG	Saúde - 201 Ind. e Comércio - 80 Educação - 200 Assist. Social - 50
39.	BOLINHO FRITO Características: tipo caça virada, apresentação em kg.	1.126	KG	Saúde - 396 Ind. e Comércio - 80 Educação - 200 Esporte - 400 Assist. Social - 50
40.	BOLACHA CASEIRA Características: de nata com cobertura e merengue em embalagem de 1kg.	550	KG	Saúde - 220 Ind. e Comércio - 80 Educação - 200 Assist. Social - 50



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

41.	BISCOITO Características: sortido doce sem recheio, apresentação em pacote contendo 1kg.	500	PCT	Saúde - 220 Ind. e Comércio - 80 Educação - 200
42.	CHÁS EMBALADOS EM CAIXAS Características: contendo 10 sachês, pesando 10 gramas cada sachê (sabores diversos).	730	CX	Saúde - 500 Administração - 20 Ind. e Comércio - 80 Educação - 120 Meio Ambiente - 10
43.	ÁGUA MINERAL COM GÁS Características: acondicionado em fardo com 12 unidades de 500 ml.	1.160	Fardo	Saúde - 120 Administração - 100 Ind. e Comércio - 100 Fazenda - 250 Obras - 100 Agricultura - 100 Educação - 150 Esporte - 120 Assist. Social - 100 Meio Ambiente - 20
44.	ÁGUA MINERAL SEM GÁS Características: acondicionado em fardo com 12 unidades de 500 ml.	1.240	Fardo	Saúde - 200 Administração - 100 Ind. e Comércio - 200 Obras - 100 Agricultura - 100 Educação - 300 Esporte - 120 Assist. Social - 100 Meio Ambiente - 20
45.	AÇÚCAR CRISTAL PACOTE Características: contendo 5 kg.	141	PCT	Saúde - 40 Ind. e Comércio - 10 Fazenda - 10 Obras - 50 Agricultura - 20 Assist. Social - 10 Meio Ambiente - 01
46.	BOLO INDUSTRIALIZADO Características: sabor chocolate embalado individualmente peso de 40g.	2.080	UN	Saúde - 2.000 Ind. e Comércio - 80
47.	BANANA FRUTA NATURAL Características: (catuira ou prata), apresentação kg.	300	KG	Saúde - 300
48.	BARRA DE CEREAL SABOR DIVERSOS	2.000	UN	Saúde - 2.000



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

	Características: peso unitário de 22g, apresentação em unidade.			
49.	REFRIGERANTE Características: embalagem contendo 2 litros - sabores diversos.	3.830	Embalagem	Saúde - 2.000 Administração - 50 Fazenda - 300 Obras - 30 Agricultura - 50 Educação - 1.000 Esporte - 300 Assist. Social - 100
50.	ÁGUA MINERAL COM GÁS GARRAFA Características: pet 2 Litro.	200	UN	Fazenda - 100 Esporte - 100

17

e) O prazo de vigência do contrato será de 01 (um) ano, contados de sua assinatura e poderá ser prorrogado, conforme Lei 14.133/2021.

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

NECESSIDADE/JUSTIFICATIVA: A contratação de empresa para o fornecimento de lanches prontos e gêneros alimentícios destinados às Secretarias do Município de Frederico Westphalen justifica-se pela necessidade de assegurar a adequada conservação, qualidade e segurança dos alimentos ofertados no âmbito das atividades institucionais. Os lanches são utilizados em reuniões, capacitações, eventos institucionais, visitas técnicas e demais ações promovidas pelas Secretarias Municipais, constituindo apoio essencial ao regular desenvolvimento dessas atividades. Considerando tratar-se de alimentos perecíveis, sua produção, manipulação, transporte e conservação demandam rigorosos cuidados técnicos, especialmente no que se refere ao tempo de entrega, à manutenção da temperatura adequada e às condições sanitárias de armazenamento até o momento do consumo. Tais requisitos são indispensáveis para prevenir riscos de contaminação, deterioração dos produtos e comprometimento da qualidade alimentar. Nesse contexto, a contratação visa garantir que os fornecedores possuam estrutura adequada de produção, logística eficiente de entrega, capacidade de atendimento tempestivo às demandas, observância às boas práticas de manipulação de alimentos e condições adequadas para a preservação da qualidade dos produtos até o momento da entrega. A adequada organização logística e o cumprimento das normas sanitárias vigentes são fatores essenciais para assegurar a segurança alimentar e a qualidade dos lanches fornecidos. Dessa forma, a contratação pretendida atende ao interesse público, assegurando a continuidade das atividades institucionais das Secretarias Municipais, a economicidade dos recursos públicos, o controle da qualidade dos alimentos e a manutenção de padrões adequados de higiene, conservação e segurança alimentar, garantindo o pleno atendimento das demandas do Município.

4. DAS OBRIGAÇÕES:

4.1. SÃO RESPONSABILIDADES DO MUNICÍPIO:

a) Notificar a Contratada, por escrito, acerca de eventuais falhas, vícios ou irregularidades nos



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

- produtos entregues, exigindo a substituição ou correção no prazo estabelecido;
- b) Supervisionar, fiscalizar e acompanhar a entrega dos itens, verificando sua conformidade com as especificações técnicas, podendo rejeitá-los mediante justificativa formal, sem prejuízo da responsabilidade da Contratada;
 - c) Designar servidores responsáveis pelo recebimento provisório e definitivo dos produtos, bem como pelo acompanhamento da execução contratual;
 - d) Prestar as informações e orientações necessárias para a correta execução do fornecimento, inclusive quanto ao local, prazos e procedimentos de entrega;
 - e) Atestar as notas fiscais referentes aos produtos efetivamente recebidos, encaminhando-as para pagamento dentro das condições pactuadas;
 - f) Aplicar, quando cabível, as penalidades previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e no contrato, em razão do descumprimento das obrigações pela Contratada;
 - g) Efetuar as retenções tributárias determinadas pela legislação vigente, especialmente Imposto de Renda Retido na Fonte (IRRF), quando aplicável, e Imposto Sobre Serviços (ISS), de acordo com a legislação municipal;
 - h) Assegurar o cumprimento do disposto no art. 65, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, quanto à possibilidade de alterações contratuais por acréscimos ou supressões, respeitados os limites legais.

4.2. SÃO RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

- a) Entregar os produtos conforme as condições estabelecidas no edital, termo de referência e contrato, responsabilizando-se integralmente pela qualidade, regularidade e adequação dos itens ao objeto;
- b) Zelar pela segurança de seus profissionais durante o transporte, descarregamento e entrega dos produtos, observando integralmente as normas de saúde, segurança e medicina do trabalho, isentando a Administração de qualquer responsabilidade por acidentes ou danos decorrentes da execução contratual, sejam eles de natureza civil, trabalhista ou criminal;
- c) Responder por quaisquer danos, dolosos ou culposos, causados à Administração, a seus servidores ou a terceiros, durante a execução do contrato, inclusive pela má qualidade ou inadequação dos produtos entregues, com exclusão da Administração de quaisquer efeitos jurídicos;
- d) Manter, durante toda a vigência contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório, inclusive aquelas relativas à regularidade jurídica, fiscal, trabalhista e técnica;
- e) Acatar as determinações dos servidores designados para a fiscalização da execução contratual, fornecendo os esclarecimentos solicitados e comunicando formalmente qualquer ocorrência que possa comprometer a entrega dos produtos;
- f) Substituir, às suas expensas e no prazo estabelecido pela Administração, os produtos entregues em desconformidade com as exigências contratuais, bem como aquele avariado ou que não atenda às especificações constantes do termo de referência;
- g) Cumprir rigorosamente os prazos e condições pactuadas, arcando com todos os encargos necessários à adequada execução do fornecimento, incluindo tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais, transporte, seguros e demais custos incidentes sobre o objeto contratado;
- h) Não subcontratar, total ou parcialmente, o fornecimento dos produtos objeto deste contrato;
- i) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, dentro dos limites estabelecidos no art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- j) Manter atualizados os dados de contato, informando à Administração qualquer alteração de endereço, telefone ou e-mail durante a vigência contratual;



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

k) Cumprir, quando aplicável, a legislação vigente relativa à reserva de cargos para pessoas com deficiência, reabilitados da Previdência Social e aprendizes, nos termos da legislação específica.

19

5. DA EXECUÇÃO DO OBJETO:

- a) A contratada deverá realizar a entrega dos lanches prontos e gêneros alimentícios juntamente com a respectiva nota fiscal, no local designado pela Secretaria Municipal solicitante, conforme datas e solicitações previamente encaminhadas, observando o prazo máximo de até 03 (três) horas de antecedência em relação ao horário solicitado.
- b) A contratada deverá assegurar que todos os alimentos sejam embalados individualmente, utilizando produtos frescos, próprios para consumo e do dia da produção, em conformidade com as especificações e padrões de qualidade exigidos.
- c) A contratada deverá comunicar e justificar previamente ao contratante qualquer ocorrência que impossibilite a realização da entrega no prazo e horário estabelecidos, sob pena de aplicação das penalidades e multas previstas no contrato e na legislação vigente.
- d) A contratada deverá garantir o adequado acondicionamento dos alimentos no momento da entrega, sendo passíveis de recusa aqueles que apresentarem embalagens violadas, aspecto inadequado, mau cheiro ou qualquer condição que não condiga com a qualidade licitada ou com a quantidade requerida.
- e) A contratada deverá substituir, às suas expensas e de forma imediata, os alimentos que vierem a ser recusados pela Administração, ficando expressamente consignado que o mero recebimento não caracteriza aceitação definitiva dos produtos.

6. MODELO DE GESTÃO DO OBJETO:

- a) O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- b) As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- c) O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- d) Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

7. FISCALIZAÇÃO:

- a) Nos termos do art. 117, §3º, Lei nº 14.133, de 2021, ficam designados os Secretários Municipais para acompanhar e fiscalizar a entrega dos itens e determinar o que for necessário à regularização dos problemas localizados, ou outro servidor designado para a função.
- b) A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 18 e 120 da Lei nº 14.133/2021.



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

c) O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

20

8. DO PAGAMENTO:

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

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

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

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

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

9. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

Da Limitação Geográfica Para Participação: Considerando que o objeto da contratação envolve o fornecimento de alimentos perecíveis, cuja qualidade, segurança e integridade dependem diretamente do tempo de deslocamento, das condições de transporte e da manutenção adequada da temperatura até o momento da entrega, estabelece-se como condição para participação no certame que os licitantes possuam estabelecimento localizado em um raio máximo de até 30 (trinta) quilômetros do Município de Frederico Westphalen/RS. A referida limitação geográfica justifica-se pela necessidade de garantir entregas rápidas e eficientes, reduzindo o tempo de transporte e, conseqüentemente, os riscos de deterioração, contaminação ou comprometimento da qualidade sanitária dos alimentos, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e com os princípios da eficiência, segurança alimentar e interesse público. Ressalta-se que a restrição ora estabelecida não configura direcionamento indevido ou afronta à competitividade, uma vez que se mostra proporcional, razoável e tecnicamente necessária, estando diretamente relacionada às características do objeto contratado e à finalidade pública da contratação, nos termos do art. 11, art. 40 e art. 42 da Lei nº 14.133/2021. A comprovação da localização do estabelecimento deverá ser realizada mediante apresentação de documento idôneo, a ser definido no edital, que demonstre o endereço do fornecedor e permita a verificação da distância em relação ao Município de Frederico Westphalen/RS.

Documentação Exigida:

a) Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação, mediante a apresentação de Atestado (s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando ter a licitante fornecido produtos compatíveis como o objeto desta licitação.

b) Alvará Sanitário Municipal ou Estadual válido.

c) A licitante deverá comprovar que seu estabelecimento se encontra localizado em um raio máximo de 30 (trinta) quilômetros do Município de Frederico Westphalen/RS, mediante print da



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

rota no Google Maps, considerando o trajeto viário mais curto, a partir do endereço do estabelecimento até a sede do Município, devendo constar a identificação dos endereços e a distância total em quilômetros.

21

10. DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO, REPACTUAÇÃO OU REAJUSTE GERAL:

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

- a) em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- b) em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- c) Serão reajustados, a pedido da interessada, os preços contratados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para contratação; ou
- d) poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

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

11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

11.1. 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.
- n) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- o) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- p) deixar de apresentar amostra ou apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- q) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital e seus anexos
- r) recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- s) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- t) induzir deliberadamente a erro no julgamento;



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

11.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 11.1 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.

11.3 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 11.2. do presente Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.

11.4. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções, conforme previsto no item 11.2 do presente Edital.

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

11.6. A aplicação das sanções previstas no item 11.2. deste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

11.7. Na aplicação da sanção prevista no item 11.2, alínea “b”, do presente edital, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

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

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

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

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

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

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



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

11.13. A sanção pelas infrações previstas nas alíneas “h” e “m” do item 11.2 do presente Edital exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

11.14. Na aplicação das sanções serão considerados:

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

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

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

Frederico Westphalen/RS, 18 de março de 2026.

Cassio Adriano Zatti
Secretário Municipal de Saúde

Mack Léo Pedroso
Secretário Municipal de Esporte, Juventude e Lazer

José Armando Grassi
Secretário Municipal de Obras, Viação e Serviços Urbanos

Diego Bertoletti da Rocha
Secretário Municipal de Indústria, Comércio e Turismo

Helenice Aparecida Derkoski Dalla Nora
Secretária Municipal de Assistência Social e Habitação



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

Vanderlei R. de Matos

Vanderlei Rodrigues de Matos
Secretário Municipal do Meio Ambiente

24

Julio Carlos Rosatto

Julio Carlos Rosatto
Secretário Municipal de Agricultura

Adriana Pavan

Adriana Pavan
Secretária Municipal da Fazenda

Maristela Piovesan Freitas

Maristela Piovesan Freitas
Secretária Municipal de Educação e Cultura

Ernesto Tarcisio Baggio

Ernesto Tarcisio Baggio
Secretário Municipal da Administração