



**Pregão Eletrônico nº 026/2025  
Edital nº 033/2025  
Processo Administrativo 158/2025**

O MUNICÍPIO DE IRARÁ - BAHIA torna público que realizará licitação na modalidade de PREGÃO para REGISTRO DE PREÇOS, na forma ELETRÔNICA, do tipo MENOR PREÇO GLOBAL, por intermédio da PREGOEIRA OFICIAL, designada pela Portaria nº 72333/2025. A presente licitação reger-se-á pela Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº 123/06, do Decreto nº 4178 de 28 de dezembro de 2023 e pelas condições previstas neste Edital e seus anexos.

Edital disponível em: <https://doem.org.br/ba/irara>

Recebimento das propostas: A partir das 09:00 horas do dia 13/06/2025

Início da sessão pública: 11:00 horas do dia 18/06/2025 (HORÁRIO DE BRASÍLIA)

BB: 1072175

## **1 OBJETO**

1.1 Constitui objeto do presente edital o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ORNAMENTAÇÃO, GERENCIAMENTO DE CAMARIM, BUFFET E ALIMENTAÇÃO PRONTA PARA SUPORTE À PROGRAMAS, PROJETOS E EVENTOS DO MUNICÍPIO DE IRARÁ-BAHIA**, conforme termo de referência constante no ANEXO I.

1.2 A contratação com a empresa vencedora obedecerá às condições da minuta de contrato constante do Anexo IV e minuta da Ata constante do Anexo V deste Edital.

1.3 A licitação será em lotes, conforme planilhas constantes do Termo de Referência, devendo ser oferecida proposta para todos os itens que compõem o lote.

1.4 O critério de julgamento adotado será o menor preço por lote, considerado o menor dispêndio para a Administração, nos termos do art. 34 da Lei nº 14.133/2021, e observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto e conforme justificativa no termo de referência.

1.5 Os valores ofertados devem ser menores que os valores de referência, por item e global.

1.6 É vedada, sem a prévia anuência do CONTRATANTE, a subcontratação parcial do objeto, a associação da contratada com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da contratada, não se responsabilizando o contratante por qualquer compromisso assumido por aquela com terceiros.

## **2 CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

2.1 Serão admitidos a participar desta licitação os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste instrumento e nos seus anexos, que pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, e que tenham realizado seu credenciamento como usuário do licitacoes-e junto ao Banco do Brasil, para a obtenção de chave de identificação e/ou senha individual.

2.2 Independente dos termos firmados no sistema eletrônico do pregão, é imprescindível que o licitante arrematante apresente todas as declarações exigidas no edital sob pena de desclassificação/inabilitação.

2.3 Será permitida a participação em forma de consórcio, desde que observada as seguintes normas:



2.3.1 comprovação do compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados.

2.3.2 indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração.

2.3.3 admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado.

2.3.4 impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada.

2.3.5 responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato.

2.4 Da participação das Microempresas (MEI e ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP):

2.4.1 Será regida pela Lei Complementar Nº 123/2006.

2.4.2 Não poderão se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado previsto na Lei Complementar Nº 123/2006 as Microempresas (MEI e ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) que se enquadrem em qualquer das exclusões previstas no Art. 3º, §4º da mencionada lei.

2.5 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas neste edital.

2.6 Não poderão participar deste Pregão:

2.6.1 Empresas cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;

2.6.2 Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.6.3 Empresas ou sociedades estrangeiras que não funcionem no país;

2.6.4 Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.6.5 O impedimento de que trata o item 2.6.4 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.

2.6.6 Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.6.7 Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.6.8 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.6 e 2.6.7 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.6.9 O disposto nos itens 2.6.6 e 2.6.7 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.6.10 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.6.11 Agente público do órgão ou entidade licitante;

2.6.12 A vedação de que trata o item 2.6.10 estende-se a terceiro que auxilie a condução da



contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

2.6.13 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, 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, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.

2.6.14 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;

2.6.15 Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.6.16 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;

2.6.17 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.6.18 Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021;

2.6.19 Pessoas Físicas.

### 3 REGRAS ACERCA DA PARTICIPAÇÃO DE MATRIZ E FILIAL

3.1 Se a licitante for a matriz, todos os documentos devem estar em nome da matriz; se a licitante for filial, todos os documentos devem estar em nome da filial, exceto aqueles que a legislação permita ou exija a emissão apenas em nome da matriz;

3.2 A comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, poderá ser feita em nome da matriz ou da filial;

3.3 Se a licitante participar do certame apresentando os documentos de habilitação da matriz e desejar executar o contrato pela filial, ou vice-versa, deverá fazer prova, por ocasião da assinatura do contrato, da regularidade do estabelecimento que executará o objeto licitado, a qual deverá ser mantida durante todo o curso da avença.

### 4 CREDENCIAMENTO

4.1 Para participar da licitação, a Empresa deverá efetuar seu **CREDENCIAMENTO** junto ao provedor do sistema que implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

4.2 O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de responsabilidade exclusiva do licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.3 A perda ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

### 5 APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1 Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e



lances e de julgamento.

5.2 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.3 Após as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos nos item 9.1 deste Edital, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço final.

5.4 No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.4.1 está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende 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 sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

5.4.2 não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

5.4.3 não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

5.4.4 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.

5.5 O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.6 O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

5.7 A falsidade da declaração de que trata os itens 5.3 ou 5.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.8 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.9 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

5.10 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

5.11 Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

5.11.1 a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

5.11.2 os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem acima.

5.12 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá



ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

5.12.1 valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

5.12.2 percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

5.13 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

5.15 O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

## **6 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

6.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1. valor total do lote.

6.1.3. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.

6.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento.

6.4 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.5 O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação ou aquisição, sobe pena de desclassificação da proposta

6.6 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

6.7 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento dos serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.8 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.9 O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.10 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas.

6.11 Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos;



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE IRARÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



6.12 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

## **7 DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

7.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

7.3 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

7.3.1 Deverá ser apresentada, sob pena de desclassificação, declaração de 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, conforme disposição do artigo 63, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

7.3.2 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.3.3 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.3.4 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.4 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.5 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.6 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.6.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor total do lote.

7.6.2 Caso seja atribuído o critério de julgamento de maior desconto, o lance a ser aplicado deverá ser expresso em moeda real, correspondente de maior desconto atribuído na sua proposta, quando for o caso.

7.7 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

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

7.9 O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

7.10 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo) do item em disputa.



7.11. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.12 A etapa de lances da sessão pública terá duração de 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.

7.13 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.14 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

7.15 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

7.16 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

7.17 Após o termino dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo o ardem crescente de valores.

7.18 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.19 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante

7.20 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.21 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.22 O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido em anexos acompanhados a este Edital.

7.23 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.24 Em relação a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, e esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.25 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima do melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.26 A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.27 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.



7.28 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.29 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.29.1 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60, da Lei nº 14.133 de 2021, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados, na seguinte ordem:

7.29.1.1 disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação.

7.29.1.2 avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

7.29.1.3 desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

7.29.1.4 desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

7.29.2 Persistindo o empate, será assegurado preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

7.29.2.1 Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

7.29.2.2 Empresas brasileiras

7.29.2.3 Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.29.2.4 Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.30 Caso ainda haja persistência no empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

7.31 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

7.31.1 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

7.31.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.31.3 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

7.31.4 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02:00 horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.31.5 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.



7.32. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **8 DA FASE DE JULGAMENTO**

8.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará a proposta classificada em primeiro lugar se atender as condições, referente à adequação do objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, conforme previsão do art. 14 da lei nº 14.133/2021, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

b) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União. (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

8.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

8.3 Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.3.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.3.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

8.3.3 Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

8.4 Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.5 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o estabelecido neste edital.

8.6 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

8.7 Serão desclassificadas as propostas, nos termos do art. 59, da Lei nº 14.133/2021, que:

8.7.1 conter vícios insanáveis;

8.7.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

8.7.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.7.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.7.5 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.8 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

8.8.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

8.8.1.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.8.1.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.



8.8.2 Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

8.9 Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

8.10 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.

8.10.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.10.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

8.11 A análise da exequibilidade da proposta de preços poderá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final.

8.12 A Planilha de Custos e Formação de Preços deverá ser encaminhada pelo licitante exclusivamente via sistema, no prazo de até 02:00 horas, contado da solicitação do pregoeiro, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor, e será analisada pelo Pregoeiro.

8.13 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento adicional, para análise da exequibilidade, nos mesmos prazos do item anterior, sob pena de não aceitação da proposta.

8.14 A inexecuibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.

8.15 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

8.16. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo

8.17 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.18 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.19 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

## **9 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

9.1. A proposta de preços final e a documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, deverá ser anexada na plataforma do sistema do Pregão Eletrônico, em campo próprio, no prazo de até **02 (duas) horas**, a partir do final da sessão de disputa.

9.2 A proposta final deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal, e preferencialmente deverá conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor.

9.2.1 A proposta deverá conter:



- a) valor unitário;
- b) valor total;
- c) marca, quando exigido;
- d) modelo, quando exigido.

9.3 A proposta final deverá ser documentada nos autos e todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

9.4 Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso..

9.5 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

9.6 A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

9.7 A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

9.8 Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do site eletrônico <http://www.licitacoes-e.com.br>, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômicofinanceira e habilitação técnica.

9.9 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, em sede de diligência, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de até 02:00 horas, sob pena de inabilitação, conforme art. 64, da Lei nº 14.133/2021.

9.10 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

9.11 Os documentos exigidos para fins de habilitação **NÃO** poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública ou privada.

## **10 DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

### **10.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA**

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto social publicado de acordo com a Lei Federal nº 6.404/76 ou contrato social em vigor e alterações, devidamente registrado e consolidado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- d) Decreto de autorização, no caso 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;
- e) No caso de exercício de atividade não listadas nos itens acima: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, nos termos da legislação pertinente.
- f) Documento de identificação ou outro equivalente do sócio administrador da empresa.



## **10.2 REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA**

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual 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 para com a Fazenda Federal através de certidão expedida pela Secretaria da Receita Federal e certidão da dívida ativa da União, emitida pela Procuradoria da Fazenda Nacional;
- d) prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal;
- e) prova de regularidade relativa do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS -CRF.
- f) certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme exigência da Lei nº. 12.440, de 2011.
- g) declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal

## **10.3 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

a) Apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que comprove(m) experiência anterior do licitante na prestação de serviço pertinente e compatível com o objeto desta Licitação.

a.1) Para conferência dos atestados podem ser solicitados pela Administração Pública documentos comprobatórios adicionais, tais como notas fiscais vinculadas aos mesmos.

b) Alvará Sanitário, em plena validade. (Para os lotes de alimentos)

## **10.4 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante válida à data do certame. Caso o documento não consigne prazo de validade, será considerada válida a certidão com data de expedição ou revalidação dos últimos 30 (trinta) dias anteriores à data da realização da licitação;

b) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, podendo ser atualizado por índices oficiais, quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta

b.1) Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

I - sociedades regidas pela Lei n.º 6.404/76 (sociedade anônima):

- 1 - publicados em Diário Oficial; ou publicados em jornal de grande circulação; ou
- 2 - por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante.

II) sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA):

- 1 - por fotocópia dos Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante ou em outro órgão equivalente; ou
- 2 - por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante.

III) sociedade criada no exercício em curso:

- 1 - fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da



sede ou domicílio do licitante.

c) A situação financeira da Empresa deverá ser apresentada conforme critérios objetivos abaixo:

$$SG = AT/PC + PNC \geq 1,0 \quad ILC = AC/PC \geq 1,0$$

Onde:

SG = Solvência Geral                      ILC = Índice de Liquidez Corrente

AT = Ativo Total                              AC = Ativo Circulante

PC = Passivo Circulante                  PNC = Passivo Não Circulante

c.1) Os índices de que trata os subitens acima serão calculados pelo responsável da contabilidade, devendo conter a indicação do seu nome e do número de registro no Conselho Regional de Contabilidade no documento de apresentação dos cálculos, preferencialmente assinada pelo seu representante legal ou responsável de contabilidade.

c.2) Caso conste no Balanço Patrimonial o cálculo dos índices solicitados, a declaração será dispensada.

c.3) As empresas, cadastradas, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

c.4) Os índices estabelecidos atendem ao disposto no art. 69, caput e §5º, da Lei 14.133/21, pois permitem a comprovação de uma avaliação mais precisa da situação financeira da empresa de forma objetiva, os mesmos foram estabelecidos observando percentuais usualmente adotados no mercado para a avaliação da situação financeira das empresas e não frustram ou restringem o caráter competitivo do certame, pois foram estabelecidos em patamares mínimos aceitáveis, com intuito de garantir a continuidade da execução dos serviços, objeto desta licitação.

d) Quando se tratar de empresa individual ou sociedade por cotas de responsabilidade limitada, a PMA se reservará o direito de exigir a apresentação do livro diário onde o balanço fiscal foi transcrito, para efeito de extração dos parâmetros para o julgamento e verificação dos valores apresentados e calculados pelos licitantes.

e) Os documentos referidos no item b, limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

f) É admissível o balanço intermediário, apenas se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

## **10.5 DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR**

**10.5.1 DECLARAÇÕES REFERENTES A:** (As declarações podem ser unificadas em um único documento conforme modelo anexo ao edital).

a) Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, conforme art. 68, inciso VI, da Lei nº 14.133/2021.

b) Declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação, conforme art. 63, inciso I, da Lei 14.133/2021.

c) O conhecimento e aceitação das regras e das condições gerais da contratação, constantes do procedimento;

d) Declaração de 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, conforme art. 63, inciso IV, da Lei 14.133/2021.

e) Declaração de 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.

f) A responsabilidade pela proposta e que nos valores propostos estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços;

g) Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

h) Declaração de microempresa e empresa de pequeno porte, ou cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007.

**10.5.2** Juntamente com a proposta de preços e documentos de habilitação a licitante deverá comprovar haver prestado garantia, como requisito de pré-habilitação.

I- A garantia de proposta deverá ser prestada no valor de 1% (um por cento) do valor estimado para a contratação.

II- A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

III- Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a desistência da proposta, a não apresentação dos documentos de habilitação, a inabilitação por falta de documentos exigidos para habilitação, a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação.

IV- A garantia de proposta poderá ser prestada nas modalidades de que trata o § 1º do art. 96 da Lei 14.133 de 01 de abril de 2021.

**10.6** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64).

**10.7** Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo Pregoeiro ou pelo sistema ou de sua desconexão.

**10.8** Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar:

10.8.1 A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764 de 1971;

10.8.2 A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

10.8.3 A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

10.8.4 O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;

10.8.5 A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

10.8.6 Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;



10.8.7 A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei nº 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

**10.9** A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

**10.10** A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

**10.11** Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

**10.12** A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

**10.13** Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

**10.14** Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

**10.15** Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

## **11 DOS RECURSOS**

11.1 Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, de forma imediata, no prazo de até 30 (trinta) minutos, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer em campo próprio do sistema, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

11.2 Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1 Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.3 Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 03 (três) dias úteis, que começarão a contar da data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso, sendo-lhes assegurada vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.4 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

11.4.1 a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.4.2 o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;



11.4.3 na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

11.5 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.6 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.7 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.8 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.9 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

11.11 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

## **12 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

12.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1 Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat") de acordo com a fase do procedimento licitatório.

## **13 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

13.1 O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2 Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

## **14 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

14.1 Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21.

## **15 DO TERMO DE CONTRATO**

15.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

15.2 O adjudicatário terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das



sanções previstas neste Edital.

15.2.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

15.2.2 O prazo previsto no subitem anterior 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 O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

15.3.1 Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

15.3.2 A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

15.3.3 A contratada reconhece que as hipóteses de extinção são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133/21 e reconhece os direitos da Administração previstos no artigo 139 da mesma Lei.

15.4 Na assinatura do contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços, bem como o disposto no art. 91 § 4º Lei n. 14.133/21.

15.5 Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato.

## **16 GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

16.1 A execução do contrato será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante da Administração, com atribuições específicas, devidamente designadas pela Contratante, conforme Decreto 4178 de 28 de dezembro de 2023.

16.2 A execução do contrato será acompanhada, conforme o caso, nos termos dos art. 117 e 140 da lei federal nº 14.133/21.

16.3 A gestão e fiscalização do contrato será realizada por servidores designados, nos termos do artigo 117 da Lei 14.133/21 e portaria 72348/2025, aos quais competirá velar pela perfeita execução do pactuado, em conformidade com o previsto na proposta da Contratada e neste instrumento.

16.4 Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na prestação dos serviços, o agente fiscalizador dará ciência à Contratada, bem assim das providências exigidas para sanar a falha ou defeito apontado. Todo e qualquer dano decorrente da inexecução, parcial ou total, ainda que imposto a terceiros, será de única e exclusiva responsabilidade da Contratada.

16.5 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui e nem reduz a responsabilidade da Contratada por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do ajuste, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aqueles provenientes de vício redibitório.

16.6 A Administração rejeitará o objeto executado caso os mesmos afastem-se das especificações da proposta apresentada e em desacordo com o contrato nos termos do art. 140, §1º da lei federal nº 14.133/21.

## **17 DA VIGÊNCIA E FORMA DE ENTREGA**



17.1 Os serviços serão realizados de forma PARCELADA, de acordo com as necessidades e dentro do período da contratação.

17.2 A Ordem de Serviços será encaminhada ao fornecedor, via e-mail, de forma presencial ou outro meio legal possível.

17.3 A CONTRATADA deverá atender as solicitações dos serviços para atuação nos locais determinados pela Administração no prazo máximo de 02 (dois) dias, após o recebimento da Ordem de Serviços, se responsabilizando por todas as despesas referentes ao objeto.

17.4 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, prorrogável conforme previsão no instrumento contratual e no termo de referência.

17.4.1 A duração dos contratos regidos pelo art. 105, caput, da Lei 14.133, de 2021, pode ultrapassar o exercício financeiro em que celebrados, desde que as despesas a eles referentes sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, permitindo-se, assim, sua inscrição em restos a pagar.

## **18 DO PAGAMENTO**

18.1 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias da apresentação da nota fiscal emitida conforme legislação vigente, ao efetivo fornecimento dos produtos ou serviços e aceite final do CONTRATANTE.

18.2 A CONTRATADA deverá apresentar a CONTRATANTE a Nota Fiscal do(s) Produto(s) entregue(s), de acordo com o respectivo empenho, devendo ser emitida em nome do Município de Irará/Ba e conter o número do empenho correspondente.

18.3 Havendo qualquer irregularidade na nota fiscal apresentada ou no objeto entregue, o prazo para pagamento somente será contado a partir de sua regularização.

18.4 O pagamento será feito exclusivamente na conta corrente da CONTRATADA, considerando-se, porém, que:

- I - não será aceita cobrança bancária;
- II - não haverá pagamento antecipado;
- III - não será permitida negociação de título.

18.5 Nos preços previstos neste contrato estão incluídos todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal da CONTRATADA, como também fardamento, transporte de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados, depreciação, aluguéis, administração, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pela CONTRATADA das obrigações.

18.6 Além da Nota Fiscal do(s) Produtos(s) entregue(s), a empresa deverá apresentar e manter atualizados os documentos referentes a REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- a) prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal;
- b) prova de regularidade relativa do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme exigência da Lei nº. 12.440, de 2011.

18.7 Na eventualidade de aplicação de multas à CONTRATADA, estas deverão ser liquidadas simultaneamente com parcela vinculada ao evento cujo descumprimento der origem à aplicação da penalidade.

18.8 O CNPJ da CONTRATADA, constante da Nota Fiscal deverá ser o mesmo da documentação apresentada no procedimento licitatório.

18.9 Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação de quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidades ou



inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

18.10 Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela CONTRATANTE, o valor devido deverá ser acrescido de compensação financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$$I = (TX/100)/365$$

EM =  $I \times N \times VP$ , onde:

I =, Índice de compensação financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso.

18.11 A Prefeitura Municipal procederá a retenção do Imposto de Renda na Fonte (IRRF) conforme Instrução Normativa 2.145 de 26 de junho de 2023 a qual alterou a Instrução Normativa 1.234/2012.

## **19 MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DA PROPOSTA – REAJUSTAMENTO / REVISÃO**

19.1 A Contratada deverá manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Termo de Referência e no Contrato.

19.2 Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

19.3 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice setorial compatível exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

19.4 Para fins de reajuste o índice setorial poderá ser aplicado o IPC-A ou o indicador inflacionário de menor impacto financeiro para a gestão pública.

19.5 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina da Lei nº 14.133 de 2021, em especial do art. 124.

19.6 A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

## **20 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

### **20.1 DA CONTRATANTE**

- a) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas do Termo de Referência e no Edital;
- b) Verificar, no prazo fixado, a conformidade dos serviços prestados com as especificações constantes do Termo de Referência, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- c) Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas nos serviços prestados, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- d) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, através de comissão/servidor especialmente designado, se for o caso;
- e) Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos do Termo de Referência.



## 20.2 DA CONTRATADA

- a) A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência, seus anexos e sua proposta, se for o caso, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- b) Realizar os serviços em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, se for o caso, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: objeto, datas referentes a prestação dos serviços;
- c) Reparar, corrigir, remover, substituir, desfazer e refazer, prioritária e exclusivamente, às suas custas e riscos, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, os serviços recusados pelo **CONTRATANTE**, bem assim os executados com vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições, decorrentes de culpa da empresa prestadora, inclusive do emprego de mão-de-obra;
- d) Comunicar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da prestação de serviços solicitados, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- e) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;
- f) Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato, se for o caso.
- g) responder por erros motivados pela inobservância do Contrato, leis, regulamentos ou portarias e posturas públicas de qualquer âmbito de jurisdição; h) responder por indenizações ou reclamações motivadas por erro, negligência, imperícia ou imprudência na entrega do objeto do contrato;
- i) responder por qualquer dano ou prejuízo causado ao CONTRATANTE ou a terceiros, por ação ou omissão dos seus empregados ou terceirizados em decorrência do fornecimento do objeto do Contrato ou, ainda, pela inobservância das determinações legais e aquelas outras emanadas pelas autoridades constituídas.

## 21 DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

21.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, com dolo ou culpa o licitante/adjudicatário que:

- 21.1.1 dar causa à inexecução parcial do contrato;
- 21.1.2 dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 21.1.3 dar causa à inexecução total do contrato;
- 21.1.4 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 21.1.5 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
  - 21.1.5.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
  - 21.1.5.2 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
  - 21.1.5.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
  - 21.1.5.4 deixar de apresentar amostra;
  - 21.1.5.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 21.1.6 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 21.1.7 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



21.1.8 ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

21.1.9 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

21.1.10 fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

21.1.11 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

21.1.11.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

21.1.11.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

21.1.11.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

21.1.12 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

21.1.13 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

21.1.14 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

21.1.15 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

21.2 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

21.3 Com fulcro na Lei 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

21.3.1 advertência;

21.3.2 multa;

21.3.3 impedimento de licitar e contratar;

21.3.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

21.4 Na aplicação das sanções serão considerados:

21.4.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

21.4.2 as peculiaridades do caso concreto;

21.4.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

21.4.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública;

21.4.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

21.5 A sanção prevista na cláusula 21.3.1 será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista na cláusula 21.1.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

21.6 A sanção prevista na cláusula 21.3.2, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas na cláusula 21, deste edital.

21.7 A sanção prevista na cláusula 21.3.3 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nas cláusulas 21.1.2, 21.1.3, 21.1.4, 21.1.5, 21.1.6 e 21.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no



âmbito da Administração Pública do ente Municipal que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

21.8 A sanção prevista na cláusula 21.3.4 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nas cláusulas 21.1.8, 21.1.9, 21.1.10, 21.1.11 e 21.1.12, bem como pelas infrações administrativas previstas nas cláusulas 21.1.2, 21.1.3, 21.1.4, 21.1.5, 21.1.6 e 21.1.7, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida na cláusula 21.7 deste edital, e impedirá o responsável de 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.

21.9 As sanções previstas nas cláusulas 21.3.1, 21.3.3 e 21.3.4, poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na cláusula 21.3.2.

21.10 Os atos previstos como infrações administrativas nesta Lei ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

21.11 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.

21.12 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente as legislações pertinentes.

21.13 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

21.14 A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

21.15 Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

21.16 Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

21.17 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

21.18 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

21.19 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública municipal.

## **22 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

22.1 Até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da lei 14.133 de 2021.

22.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail



[setordelicitacaoirara@gmail.com](mailto:setordelicitacaoirara@gmail.com).

22.3 A resposta à impugnação será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

22.4 Acolhida a impugnação, e esta impactar na reformulação da proposta, será definida e publicada nova data para a realização do certame, conforme art. 55, §1º, da Lei nº 14.133/21.

22.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, exclusivamente pelo endereço eletrônico [setordelicitacaoirara@gmail.com](mailto:setordelicitacaoirara@gmail.com).

22.6 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo endereço eletrônico [licitacao@conceicaoodocoite.ba.gov.br](mailto:licitacao@conceicaoodocoite.ba.gov.br).

22.7 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

22.8 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

22.9 A resposta ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, podendo o Pregoeiro requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

22.9.1 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, se houver impacto na formulação de propostas.

## **23 DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS**

23.1 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano, contados a partir da data da assinatura, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

## **24 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

24.1 O modelo de Ata de Registro de Preços, a ser assinada com a(s) empresa(s) vencedora(s) da licitação encontra-se anexa ao processo, fazendo parte integrante do mesmo.

24.2 Na Ata de Registro de Preços estão definidos os critérios para atualização dos preços registrados e as penalidades em caso de inexecução total ou parcial da mesma ou da ordem de fornecimento (nota de empenho).

24.3 A Ata de Registro de Preços deverá ser assinada pelo representante legal, diretor, sócio da empresa ou procurador devidamente acompanhado, respectivamente, do contrato social ou procuração, e cédula de identidade para ambas as hipóteses.

24.4 O prazo para assinatura da Ata de Registro de Preços será de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da notificação enviada pelo Município, podendo ser prorrogado por igual período, desde que solicitado por escrito, durante o seu transcurso e ocorra motivo justificado e aceito pela Administração. Pela recusa em assinar a ATA, dentro do prazo estabelecido, será imputada a multa de 10% (dez por cento) sobre o valor proposto, ao licitante vencedor.

24.5 Após o encerramento da etapa competitiva e a qualquer tempo, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

24.6 Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

## **25 DOS EMPENHOS**

25.1 O compromisso de fornecimento estará caracterizado após o recebimento da nota de empenho, que será emitido de acordo com o valor constante na Ata de Registro de Preços ou em seus Aditivos.

25.2 A emissão do(s) empenho(s) será (ão) autorizada(s) pelo titular da pasta à qual pertencer à



unidade requisitante, ou pela autoridade por ele delegada.

25.3 Na nota de empenho irá constar, obrigatoriamente, o número do processo licitatório que deu origem ao registro de preços, o tipo e a quantidade do material solicitado, valor(es), local(ais) e prazo de entrega (quando não especificados no edital ou na Ata de Registro de Preços).

## **26 DO CONTROLE DOS PREÇOS REGISTRADOS**

26.1 O Município poderá realizar durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, pesquisas periódicas de preços, com a finalidade de obter os valores praticados no mercado para os itens objeto da presente licitação.

26.2 Quando os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado (conforme pesquisa realizada), o órgão gerenciador deverá:

- a) convocar o fornecedor, visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado no mercado;
- b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e
- c) convocar os demais fornecedores, visando a igual oportunidade de negociação.

26.3 Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

## **27 DISPOSIÇÕES GERAIS**

27.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

27.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

27.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

27.4 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

27.5 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

27.6 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

27.7 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

27.8 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

27.9 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observado os princípios da isonomia e do interesse público.

27.10 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.



**ESTADO DA BAHIA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IRARÁ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**



27.11 O Edital e seus anexos estão disponíveis, no Diário Oficial do Município, na página eletrônica <https://doem.org.br/ba/irara> e no endereço [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br), podendo ainda ser solicitado pelo e-mail: [setordelicitacaoirara@gmail.com](mailto:setordelicitacaoirara@gmail.com)

27.12 São partes integrantes e indissociáveis deste Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- I - TERMO DE REFERÊNCIA;
- II - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS;
- III - MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA;
- IV - MINUTA DE CONTRATO;
- V - MINUTA DA ATA.

Irará/Ba, 03 de junho de 2025

**GLAUBERT CERQUEIRA SANTOS**  
**Secretaria Municipal de Administração**



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1 OBJETO

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ORNAMENTAÇÃO, GERENCIAMENTO DE CAMARIM, BUFFET E ALIMENTAÇÃO PRONTA PARA SUPORTE À PROGRAMAS, PROJETOS E EVENTOS DO MUNICÍPIO DE IRARÁ-BAHIA

### 2 JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1 A presente contratação justifica-se pela necessidade de garantir suporte logístico, estrutural e operacional de forma padronizada e eficiente aos programas, projetos e eventos institucionais do Município de Irará/BA, especialmente aqueles com forte apelo social, cultural e educacional, como festividades populares, eventos cívicos, apresentações artísticas e ações de valorização da cultura local. Tais iniciativas têm como finalidade não apenas a promoção do entretenimento, mas, sobretudo, o fortalecimento da identidade cultural e o estímulo à economia criativa local.

A prestação de serviços especializados de ornamentação, gerenciamento de camarins e fornecimento de buffet e alimentação pronta representa um conjunto de ações estruturantes indispensáveis para a execução técnica e estética de eventos organizados pelas diversas secretarias municipais. Esses serviços envolvem especificidades que vão desde o cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar até a ambientação física dos espaços e acolhimento de autoridades, artistas, convidados e público em geral.

Além disso, a inexistência de estrutura própria no âmbito da Administração Municipal, como refeitórios, cozinhas industriais, estoque de mobiliário e pessoal capacitado para atendimento in loco durante eventos institucionais, torna inviável a execução direta pela municipalidade, sendo tecnicamente mais eficiente e economicamente mais vantajosa a terceirização do objeto.

No aspecto administrativo, o objeto da contratação insere-se dentro do conceito de serviços comuns, conforme entendimento pacífico do Tribunal de Contas da União..

Por fim, a contratação propiciará os seguintes resultados estratégicos para a Administração Pública:

Efetivação de políticas públicas culturais e sociais, por meio da estruturação adequada de eventos que integram o calendário oficial do município;

Garantia de qualidade, pontualidade e padronização na prestação de serviços de alimentação e ambientação institucional;

Melhoria da experiência do público e dos artistas participantes, por meio da oferta de espaços organizados, funcionais e acolhedores;

Promoção da economicidade e eficiência administrativa, com a alocação racional de recursos públicos e a desoneração da estrutura interna da Prefeitura;



Fortalecimento da imagem institucional do Município, demonstrando zelo, profissionalismo e respeito aos valores culturais da população.

Em síntese, trata-se de contratação que atende diretamente ao interesse público primário, instrumentalizando as ações governamentais de forma profissional, estruturada e conforme os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e publicidade previstos na Lei nº 14.133/2021.

### 3 QUANTITATIVOS E VALORES ESTIMADOS

3.1 Para estimativa de preços foi realizada pesquisa de mercado com empresas que possuem atividade comercial de mesma natureza do objeto desta aquisição.

| LOTE 01 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |       |                |               |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|----------------|---------------|
| ITEM    | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | UNID   | QUANT | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL   |
| 01      | Bandeja fabricada em cristal de alta qualidade, com acabamento refinado, ideal para uso institucional em eventos oficiais, cerimônias, recepções e ambientes formais. Produto com alta transparência, design sofisticado e resistência compatível com uso decorativo e funcional.<br>Características:<br>Material: cristal (ou cristal ecológico, conforme disponibilidade)<br>Cor: transparente<br>Formato: retangular, oval ou redondo (conforme modelo)<br>Dimensões aproximadas: entre 30 cm e 45 cm de comprimento<br>Acabamento: lapidado ou liso, com detalhes decorativos (se houver)                       | DIÁRIA | 100   | R\$ 54,00      | R\$ 5.400,00  |
| 02      | Bandeja fabricada em louça/cerâmica de alta resistência, com acabamento esmaltado, ideal para uso institucional em refeitórios, escolas, hospitais, órgãos públicos, eventos e serviços de alimentação. Produto durável, resistente ao calor e a lavagens frequentes, com bordas reforçadas para maior segurança no manuseio.<br>Características:<br>Material: louça ou cerâmica esmaltada de alta qualidade<br>Cor: branca (ou cores neutras, conforme disponibilidade)<br>Formato: retangular, oval ou redondo (conforme modelo)<br>Dimensões aproximadas: 30 cm a 45 cm de comprimento, 20 cm a 35 cm de largura | DIÁRIA | 300   | R\$ 47,98      | R\$ 14.393,00 |



ESTADO DA BAHIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IRARÁ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |       |            |               |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|------------|---------------|
|    | Acabamento: esmaltado, liso, sem porosidades, rebarbas ou imperfeições<br>Apto para uso em micro-ondas, forno e lava-louças                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |       |            |               |
| 03 | Cadeira fabricada com estrutura em ferro tubular de alta resistência, ideal para uso institucional em escolas, repartições públicas, auditórios, eventos e áreas de convivência. Produto robusto, durável, com acabamento em pintura eletrostática anticorrosiva, assento e encosto confortáveis, podendo ser em MDF, madeira, polipropileno ou estofados, conforme especificação.<br>Características:<br>Estrutura: ferro tubular com espessura mínima de 1,2 mm<br>Acabamento: pintura eletrostática a pó, com proteção contra ferrugem<br>Cor da estrutura: preta ou conforme padrão institucional<br>Assento e encosto: em MDF revestido, madeira envernizada, polipropileno ou estofado (conforme modelo)<br>Pés com ponteiros de PVC ou borracha antiderrapante<br>Altura aproximada do assento: 45 cm<br>Capacidade de carga: mínimo de 120 kg; Empilhável; Uso: interno | DIÁRIA | 2.000 | R\$ 14,33  | R\$ 28.666,67 |
| 04 | Caixa térmica com capacidade de 360 litros, fabricada em polietileno de alta densidade (PEAD), com isolamento térmico em poliuretano injetado, garantindo excelente conservação de temperatura por longos períodos. Estrutura robusta, resistente a impactos, intempéries e uso constante. Indicada para armazenamento e transporte de alimentos, bebidas ou insumos que exijam controle térmico, ideal para uso institucional em eventos, unidades de saúde, escolas, órgãos públicos, entre outros.<br>Características:<br>Capacidade nominal: 360 litros<br>Material: polietileno de alta densidade com isolamento em poliuretano<br>Cor: padrão do fabricante (geralmente azul, branca ou cinza)<br>Tampa articulada ou removível, com vedação reforçada                                                                                                                    | DIÁRIA | 120   | R\$ 213,00 | R\$ 25.560,00 |



ESTADO DA BAHIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IRARÁ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |        |            |                |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|------------|----------------|
|    | Alças laterais reforçadas para transporte seguro<br>Pode possuir dreno para escoamento de líquidos<br>Conservação térmica: mínimo de 24 a 48 horas (conforme especificações do fabricante)<br>Resistente a raios UV, umidade e variações de temperatura<br>Dimensões aproximadas: (inserir se desejar, ex.: 110 cm x 70 cm)       |        |        |            |                |
| 05 | Copo de vidro transparente, com capacidade para 300 ml, fabricado em vidro temperado de alta resistência. Produto com acabamento liso e uniforme, bordas arredondadas, sem rebarbas ou imperfeições. Ideal para uso institucional em ambientes como escolas, repartições públicas, hospitais, cozinhas industriais, entre outros. | DIÁRIA | 2.500  | R\$ 3,44   | R\$ 8.600,00   |
| 06 | Fornecimento de araras em material tubo e aço carbono/ pintura eletrostáticas, possui sapateira, com capacidade dev15 a 20kg.                                                                                                                                                                                                     | DIÁRIA | 80     | R\$ 129,17 | R\$ 10.333,33  |
| 07 | Fornecimento de arranjos de flores naturais, compostos de materiais de alta qualidade, com tamanho pequeno.                                                                                                                                                                                                                       | DIÁRIA | 3.000  | R\$ 207,11 | R\$ 621.340,00 |
| 08 | Fornecimento de baldes de gelo de alta qualidade, fabricados em materiais de acrílico, na cor prata, com 5 litros.                                                                                                                                                                                                                | DIÁRIA | 200    | R\$ 27,19  | R\$ 5.438,67   |
| 09 | Fornecimento de cadeiras plásticas de alta qualidade, projetadas para proporcionar conforto e durabilidade em ambientes internos e externos.                                                                                                                                                                                      | DIÁRIA | 10.000 | R\$ 8,16   | R\$ 81.633,33  |
| 10 | Fornecimento de caixas térmicas de isopor, ideais para o transporte e armazenamento de alimentos e bebidas, garantindo a manutenção da temperatura por períodos prolongado.                                                                                                                                                       | DIÁRIA | 120    | R\$ 88,10  | R\$ 10.572,00  |
| 11 | Fornecimento de espelho em madeira quadrado no branco, com 1m 77cm de altura por 75cm de largura                                                                                                                                                                                                                                  | DIÁRIA | 80     | R\$ 239,75 | R\$ 19.180,00  |
| 12 | Fornecimento de garrafas térmicas (1 litro) de alta capacidade e eficiência, com design prático preto e material isolante de alta qualidade.                                                                                                                                                                                      | DIÁRIA | 150    | R\$ 47,60  | R\$ 7.140,00   |
| 13 | Fornecimento de garrafas térmicas (5 litros) de alta capacidade e eficiência, com design prático preto e material isolante de alta qualidade.                                                                                                                                                                                     | DIÁRIA | 500    | R\$ 154,67 | R\$ 77.333,33  |
| 14 | Fornecimento de mesas de madeira ripada, com estrutura robusta e design rústico, com 84 cm d e largura, 1m 55cm de comprimento e 87cm de altura.                                                                                                                                                                                  | DIÁRIA | 30     | R\$ 183,33 | R\$ 5.500,00   |
| 15 | Fornecimento de mesas plásticas, produzidas com material de alta qualidade, resistente e durável, ideal para uso em                                                                                                                                                                                                               | DIÁRIA | 2.500  | R\$ 14,73  | R\$ 36.833,33  |



ESTADO DA BAHIA  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IRARÁ**  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |        |       |            |               |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|------------|---------------|
|    | ambientes internos e externos, na cor branca, com 120 cm x 60.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |       |            |               |
| 16 | Fornecimento de mesas tipo bistrô, com design compacto e moderno, feitas de materiais resistentes de madeira, com 1,20 m de altura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | DIÁRIA | 300   | R\$ 122,22 | R\$ 36.666,00 |
| 17 | Fornecimento de micro-ondas de alta performance, com potência adequada para o aquecimento e preparo de alimentos, na cor branca, 110v.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | DIÁRIA | 40    | R\$ 207,50 | R\$ 8.300,00  |
| 18 | Fornecimento de pisos de madeira ripada (pranchão) para ambientes internos ou externos, com acabamento resistente e de fácil instalação, com 1m e 10 cm.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | DIÁRIA | 2.500 | R\$ 18,27  | R\$ 45.666,67 |
| 19 | Fornecimento de plantas de coqueiro em tamanho adequado para decoração interna e externa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | DIÁRIA | 120   | R\$ 278,00 | R\$ 33.360,00 |
| 20 | Fornecimento de puffs estofados na cor preta ou branca, com estrutura resistente e confortável, de fácil manuseio e adequados para diferentes ambientes, com 40 x 40 cm.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | DIÁRIA | 200   | R\$ 136,67 | R\$ 27.333,33 |
| 21 | Fornecimento de sofá revestido em couro, na cor preta- com dimensões aproximadas a 3 lugares.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | DIÁRIA | 80    | R\$ 343,75 | R\$ 27.500,00 |
| 22 | Fornecimento de sofá revestido em couro, na cor preta- com dimensões aproximadas a 2 lugares.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | DIÁRIA | 80    | R\$ 258,75 | R\$ 20.700,00 |
| 23 | Fornecimento de toalhas de mesa (pretas ou brancas), longas de alta qualidade, feitas de tecido durável, como algodão ou materiais similares, com 2,m.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | DIÁRIA | 3.000 | R\$ 23,67  | R\$ 71.000,00 |
| 24 | Fornecimento de toalhas de mesa, curtas de alta qualidade, feitas de tecido durável, como algodão ou materiais similares, com 1m 5cm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | DIÁRIA | 3.000 | R\$ 15,00  | R\$ 45.000,00 |
| 25 | Prato raso para jantar, fabricado em louça de alta resistência (porcelana ou cerâmica esmaltada), com acabamento liso e uniforme. Produto durável, de fácil higienização, ideal para uso institucional em refeitórios, escolas, hospitais, repartições públicas e eventos. Apresenta resistência a choques térmicos moderados e uso frequente.<br>Características:<br>Diâmetro: entre 25 cm e 28 cm<br>Formato: redondo, borda levemente elevada<br>Cor: branca (padrão institucional)<br>Material: louça/cerâmica esmaltada ou porcelana (conforme disponibilidade)<br>Acabamento: brilhante, liso, sem porosidades ou rebarbas<br>Apto para micro-ondas, forno e micro-ondas | DIÁRIA | 3.000 | R\$ 5,81   | R\$ 17.430,00 |



ESTADO DA BAHIA  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IRARÁ**  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |       |            |               |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|------------|---------------|
| 26 | Refratário de louça grande, fabricado em cerâmica refratária de alta qualidade, resistente a altas temperaturas. Produto com acabamento esmaltado, liso e brilhante, que facilita a higienização e proporciona maior durabilidade. Indicado para uso em forno convencional, micro-ondas, geladeira e lava-louças.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | DIÁRIA | 200   | R\$ 68,83  | R\$ 13.766,67 |
| 27 | Refratário de louça médio, fabricado em cerâmica refratária de alta qualidade, resistente a altas temperaturas. Produto com acabamento esmaltado, liso e brilhante, que facilita a higienização e proporciona maior durabilidade. Indicado para uso em forno convencional, micro-ondas, geladeira e lava-louças.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | DIÁRIA | 200   | R\$ 47,50  | R\$ 9.500,00  |
| 28 | Refratário de louça pequeno, fabricado em cerâmica refratária de alta qualidade, resistente a altas temperaturas. Produto com acabamento esmaltado, liso e brilhante, que facilita a higienização e proporciona maior durabilidade. Indicado para uso em forno convencional, micro-ondas, geladeira e lava-louças.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | DIÁRIA | 200   | R\$ 33,83  | R\$ 6.766,67  |
| 29 | Taça de vidro transparente para água, fabricada em vidro de alta qualidade, com acabamento liso e sem imperfeições. Produto resistente, com haste reforçada, ideal para uso em ambientes institucionais como refeitórios, eventos oficiais, escolas, hospitais 380 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | DIÁRIA | 2.500 | R\$ 4,60   | R\$ 11.500,00 |
| 30 | Tapete passarela com 50 metros de comprimento, fabricado em material de alta qualidade, ideal para eventos institucionais, cerimônias, recepções, feiras, exposições e outras ocasiões formais. Produto resistente ao tráfego, com excelente acabamento e capacidade de suporte a grandes eventos, proporcionando conforto e sofisticação.<br>Características:<br>Comprimento: 50 metros<br>Largura: 1,00 m (ou conforme especificação do edital)<br>Material: polipropileno, nylon ou tecido sintético de alta resistência<br>Cor: (especificar a cor, geralmente vermelho, azul ou conforme solicitação).<br>Acabamento: bordas reforçadas, com acabamentos antideslizantes na parte inferior.<br>Superfície: lisa ou com texturização para evitar escorregamento | DIÁRIA | 50    | R\$ 290,00 | R\$ 14.500,00 |



ESTADO DA BAHIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IRARÁ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |        |         |           |               |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|-----------|---------------|
|    | Peso: adequado para suportar tráfego constante sem danificar ou deformar<br>Resistência: alta durabilidade, resistente ao desgaste, manchas e intempéries<br>Aplicações: eventos corporativos, desfiles recepções, cerimônias, inaugurações,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |        |         |           |               |
| 31 | Tecido tipo Jacquard (também conhecido como Jacar), de alta qualidade, com desenhos entrelaçados no próprio tear, oferecendo acabamento sofisticado e resistente. Ideal para decoração institucional, confecção de cortinas, capas de almofadas, toalhas de mesa, estofados, entre outros. Possui excelente durabilidade, toque encorpado e boa resistência ao desgaste.<br>Características:<br>Composição: 100% poliéster ou mista (ex: poliéster/algodão), conforme disponibilidade<br>Largura: 1,40 m a 1,50 m (padrão de mercado)<br>Gramatura: entre 180 g/m <sup>2</sup> e 250 g/m <sup>2</sup><br>Estampa: desenhos incorporados no tecido (não estampados), padrões variados ou sob demanda<br>Cores: diversas cores e padronagens (a definir conforme necessidade do contratante)<br>Acabamento: encorpado, com toque macio ou levemente texturizado. | DIÁRIA | 3.000 m | R\$ 22,80 | R\$ 68.400,00 |
| 32 | Tecido tipo malha, na cor branca, confeccionado em fio de alta qualidade, com toque macio e boa elasticidade. Ideal para confecção de uniformes, camisetas, roupas hospitalares, escolares e outras aplicações institucionais. Apresenta boa durabilidade, resistência a lavagens frequentes e conforto térmico.<br>Características:<br>Tipo: malha penteada ou cardada (conforme especificação)<br>Composição: 100% algodão ou mista (ex: 67% poliéster / 33% algodão), conforme necessidade<br>Cor: branca<br>Gramatura: entre 140 g/m <sup>2</sup> e 180 g/m <sup>2</sup><br>Largura: 1,40 m a 1,60 m                                                                                                                                                                                                                                                       | DIÁRIA | 2.000 m | R\$ 17,00 | R\$ 34.000,00 |



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE IRARÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |         |           |               |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|-----------|---------------|
| 33 | <p>Tecido tipo Oxford, fabricado em 100% poliéster ou composição mista conforme especificação, com gramatura média, resistente e de fácil manutenção. Indicado para uso em confecção de uniformes, toalhas de mesa, cortinas, aventais, decoração e outros fins institucionais. Possui acabamento uniforme, boa resistência ao desgaste e ao desbotamento, além de secagem rápida.</p> <p>Características:<br/>Composição: 100% poliéster (ou conforme especificado)<br/>Largura: 1,50 m (padrão)<br/>Gramatura: entre 110 g/m<sup>2</sup> e 130 g/m<sup>2</sup><br/>Cor: (especificar cor ou "diversas cores, conforme demanda")</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                              | DIÁRIA | 3.000 m | R\$ 13,67 | R\$ 41.000,00 |
| 34 | <p>Tecido Voal de alta qualidade, confeccionado em material leve e translúcido, ideal para aplicações em decoração, vestuário, forros, cortinas e outros usos institucionais. Composto por fibras naturais ou sintéticas (como poliéster, algodão ou composição mista), o Voal apresenta toque suave, leveza e excelente caimento.</p> <p>Características:<br/>Composição: 100% poliéster, 100% algodão ou mista (dependendo da especificação)<br/>Largura: 1,40 m a 1,50 m (padrão de mercado)<br/>Gramatura: entre 80 g/m<sup>2</sup> e 120 g/m<sup>2</sup><br/>Cor: branca, off-white ou conforme especificação do edital<br/>Acabamento: suave, opaco ou semi-translúcido, sem rebarbas ou imperfeições<br/>Toque: leve e macio, com bom caimento.<br/>Aplicações: cortinas, forros, vestidos, decorações de eventos e outras aplicações institucionais<br/>Resistente à lavagem e ao desgaste, sem desbotamento excessivo</p> | DIÁRIA | 1.000m  | R\$ 17,67 | R\$ 17.666,67 |
| 35 | <p>Xícara para café fabricada em cerâmica de alta qualidade, tipo porcelana ou faiança, na cor branca. Produto resistente, com acabamento esmaltado e bordas arredondadas, proporcionando durabilidade e facilidade de higienização. Ideal para</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | DIÁRIA | 2.500   | R\$ 7,40  | R\$ 18.500,00 |



ESTADO DA BAHIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IRARÁ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |    |               |                  |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|---------------|------------------|
|             | uso institucional em ambientes como repartições públicas, 200ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |    |               |                  |
| 36          | SERVIÇO DE DECORAÇÃO.<br>Incluídas na prestação do serviço todas as atividades de entrega, montagem, organização dos equipamentos no espaço designado, bem como a ornamentação do ambiente, visando proporcionar um espaço funcional, acolhedor e visualmente agradável.<br>Os itens a serem fornecidos deverão estar em perfeito estado de conservação, funcionamento e higiene, | DIARIAS | 50 | R\$ 10.040,00 | R\$ 502.000,00   |
| VALOR TOTAL |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |    |               | R\$ 2.028.479,67 |

| LOTE 02 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |      |       |                |               |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|----------------|---------------|
| ITEM    | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | UNID | QUANT | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL   |
| 01      | KIT 1 - ALIMENTAÇÃO<br>• 01 (uma) Garrafa de café com capacidade de 01 litro sem adição de açúcar;<br>• 01 (uma) Garrafa de café com leite com capacidade de 01 litro com adição de açúcar;<br>• 01 (uma) Garrafa de café com capacidade de 01 litro com adição de açúcar;<br>• 12 (doze) unidades de refrigerantes de lata 350ml sabores variados;<br>• 01 (um) quilos de bala de jenipapo;<br>• 06 (seis) isotônicos de 500 ml de sabores variados;<br>• 40 (quarenta) unidades de água mineral, garrafa de 500ml, geladas;<br>• 08 (oito) unidades de suco de caixa de 1 litro de sabores variados;<br>• 15 (quinze) unidades de energético; 350 ml, gelado.<br>• 01 (uma) Porção de Frango grelhado, desfiado, contendo no mínimo 01 kg;<br>• 01 (uma) porção de filé grelhado, contendo no mínimo 01 kg;<br>• 01 (uma) porção de arroz branco, contendo no mínimo 01 kg;<br>• 01 (uma) cesta de frutas variadas, contendo no mínimo 01 dúzia de bananas, 01 kg de uvas, 12 maçãs, 06 laranjas, 02 abacaxis sem casca e fatiados, 05 tangerinas | KIT  | 20    | R\$ 2.023,33   | R\$ 40.466,67 |



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE IRARÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |    |              |               |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|--------------|---------------|
|    | <p>01 (uma) bandeja de pãozinho delícia com recheio, com no mínimo 40 gramas, contendo 50 (cinquenta) unidades;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 01 (uma) tábua de frios contendo no mínimo 300 gramas de queijos, 300 gramas de presuntos, 250 gramas de azeitonas, 500 gramas de salame, 30 unidades de ovos de codorna cozido e descascado;</li><li>• 01 (uma) bandeja de salgados de forno, com no mínimo 40 gramas, sabores variados com 50 (cinquenta) unidades (empadas, pastéis, saltenhas, esfirras, tarteletes, empadas tropicais);</li><li>• 01 (uma) bandeja de fritos, com no mínimo 40 gramas, sabores variados com 50 (cinquenta) unidades (coxinhas, pastéis, croquete de bacalhau, risoles de frango);</li><li>• 01 (um) um bolo típico fatiado de no mínimo 03 kg (milho, aipim, puba);</li></ul> <p>01 (uma) bandeja com 30 (trinta) unidades de docinhos variados brigadeiros, beijinhos, docinho de uva, bala de jenipapo, pé de moleque, paçoca);</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 01 (uma) porção de amendoim cozido (02 kg com casca em pacotes);</li><li>• 01 (uma) porção de amendoim assado/frito (1kg gramas com casca em pacotes);</li></ul> |     |    |              |               |
| 02 | <p>KIT 2 - ALIMENTAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 10 (dez) litros de caldinho de frango;</li><li>• 10 (dez) litros de caldinho de carne seca;</li><li>• 01 (uma) garrafa de 05 litros térmica de café com leite com adição de açúcar;</li><li>• 24 (vinte e quatro) unidades de refrigerantes em lata de 350ml;</li><li>• 10 (dez) unidades de suco de caixa de 01 litro, sabores variados;</li><li>• 12 (doze) unidades de isotônico de 500 ml, sabores variados;</li><li>• 40 (quarenta) unidades de água mineral, garrafa de 500ml, geladas;</li><li>• 30 (trinta) unidades de sanduíches (1 pão de Hambúrguer, 2 fatias de tomate, 1 folha de alface, presunto, queijo, ovo e batata palha;</li><li>• 01 (uma) cesta de frutas variadas, contendo no mínimo 01 dúzia de bananas, 01 kg de uvas, 12 maçãs, 06 laranjas, 02 abacaxis sem casca e fatiados, 05 tangerinas;</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                          | KIT | 15 | R\$ 4.921,33 | R\$ 73.820,00 |



ESTADO DA BAHIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IRARÁ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |    |            |               |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|------------|---------------|
|    | <ul style="list-style-type: none"><li>• 01 (uma) bandeja de pãozinho delícia com recheio, com no mínimo 40 gramas, contendo 50 (cinquenta) unidades;</li><li>• 01 (uma) tábua de frios contendo no mínimo 300 gramas de queijos, 300 gramas de presuntos, 250 gramas de azeitonas, 300 gramas de salame, 30 unidades de ovos de codorna cozido e descascado;</li><li>• 01 (uma) bandeja de salgados de forno, com no mínimo 40 gramas, sabores variados com 50 (cinquenta) unidades (empadas, pastéis, saltenhas, esfirras, tarteletes, empadas tropicais);</li><li>• 01 (uma) bandeja de fritos, com no mínimo 40 gramas, sabores variados com 50 (cinquenta) unidades (coxinhas, pastéis, croquete de bacalhau, risoles de frango);</li><li>• 03 (três) um bolo típico fatiado de no mínimo 02 kg (milho, aipim, puba);</li><li>• 01 (uma) bandeja com 30 (trinta) unidades de docinhos variados (brigadeiros, beijinhos, docinho de uva, bala de jenipapo, pé de moleque, paçoca);</li><li>• 01 (uma) porção de amendoim cozido (02 kg com casca em pacotes);</li><li>• 01 (uma) porção de amendoim assado/frito (01 kg com casca em pacotes);</li></ul> |     |    |            |               |
| 03 | <p>KIT 3 - ALIMENTAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 01 (uma) garrafa térmica de café com leite de 01 (um) litro sem adição de açúcar;</li><li>• 12 (doze) unidade de refrigerantes 2 lts;</li><li>• 30 (trinta) unidades de água mineral, garrafa de 500ml, geladas;</li><li>• 01 (uma) bandeja de salgados variados de forno com 100(cem) unidades.</li><li>• 01 (uma) cesta de frutas variadas de época;</li><li>• 02 (dois) um bolo típico fatiado de no mínimo 02 kg (milho, aipim);</li><li>• 01 (uma) bandeja com 30 (trinta) unidades de docinhos variados (bala de jenipapo, pé de moleque, paçoca);</li><li>• 01 (uma) porção de amendoim cozido (02 kg com casca em pacotes);</li><li>• 01 (uma) porção de amendoim assado/frito (1 kg gramas com casca em pacotes);</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | KIT | 25 | R\$ 832,33 | R\$ 20.808,33 |
| 04 | KIT 4 - ALIMENTAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | KIT | 25 | R\$ 652,00 | R\$ 16.300,00 |



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE IRARÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                     |    |              |                |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----|--------------|----------------|
|    | <ul style="list-style-type: none"><li>• 01 (uma) garrafa térmica de café com leite de 01 (um) litro sem adição de açúcar;</li><li>• 06 (seis) unidade de refrigerantes 2 lts;</li><li>• 15 (quinze) unidades de água mineral, garrafa de 500ml, geladas;</li><li>• 01 (uma) bandeja de salgados variados de fritos com 100(cem) unidades.</li><li>• 02 (dois) um bolo típico fatiado de no mínimo 02 kg (milho, aipim);</li><li>• 01 (uma) porção de amendoim cozido (02 kg com casca em pacotes);</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                     |    |              |                |
| 05 | Buffet (almoço ou jantar) com as seguintes especificações: 02 tipos de prato principal, dentre as opções (stroganoff de frango ou carne; coxão mole ao molho de ervas; coxa e sobrecoxa de frango assado crocante com queijo; peixe a milanesa) com as seguintes guarnições: dois tipos de arroz (branco e a grega); um tipo de massa dentre as opções (talharim ou macarrão parafuso espaguete) com duas opções de molho de tomate e branco com queijo; dois tipos de salada: verde fresca e legumes cozidos) acompanhadas de azeite e balsâmico disponibilizados à mesa; acompanhamentos (batata sauté ou purê); dois tipos de sobremesa, dentre as opções: pudim de leite condensado 30 cm, torta doce 60 cm (tipo abacaxi ou brasileira, ou outro recheio a combinar) servida em prato de sobremesa; salada de frutas; mousse (maracujá; limão, chocolate) servidos em embalagem descartável, própria para sobremesa. 02 opções de suco de frutas 200 ml, sabor a escolher de acordo com frutas da estação; 03 tipos de refrigerante 300 ml por pessoa; cafezinho 100 ml por pessoa. | Unid / 50<br>pessoa | 50 | R\$ 7.616,67 | R\$ 380.833,33 |
| 06 | Cooffee break (manhã ou tarde) com as seguintes especificações: 12 unidades de salgado por pessoa, sendo quatro opções, tamanho tipo festa (mini coxinha de frango; pastel de forno ou empada de frango; folhado misto e bolinhos de carne, queijo e bacalhau); nove unidades de doces por pessoa, sendo três opções, tamanho de festa (trufas, tortilete e bombons finos); duas opções de suco de frutas, 200 ml por pessoa, sabor a escolher de acordo com                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Unid / 50<br>pessoa | 50 | R\$ 4.355,33 | R\$ 217.766,67 |



ESTADO DA BAHIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IRARÁ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |    |              |                  |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|--------------|------------------|
|             | frutas da estação: três sabores de refrigerante, 300 ml por pessoa, opções normal e zero, água mineral, copos de 200 ml por pessoa; cafezinho, 100 ml por pessoa, mini sanduíche (tamanho equivalente a um pão de forma cortado ao meio), sendo 02 unidades por pessoa com recheio de queijo com presunto, peru ou atum); 02 tipos de bolos sendo 01 bolo comum, sendo 01 fatia por pessoa e 01 bolo rocambole sendo 01 fatia por pessoa |         |    |              |                  |
| 07          | RECURSOS HUMANOS – a equipe de recursos humanos deverá trabalhar por 6 (seis) horas, a serem definidas pela ordem de fornecimento.<br>• 8 (OITO) GARÇONS;<br>• 8 (OITO) APOIO;<br>• 4 (QUATRO) LIMPEZA.<br>• 2 (DOIS) COORDENADOR.                                                                                                                                                                                                       | DIÁRIAS | 30 | R\$ 5.434,33 | R\$ 163.030,00   |
| 08          | RECURSOS HUMANOS – a equipe de recursos humanos deverá trabalhar por 6 (seis) horas, a serem definidas pela ordem de fornecimento.<br>• 4 (QUATRO) GARÇONS;<br>• 4 (QUATRO) APOIO;<br>• 2 (DOIS) LIMPEZA.<br>• 2 (DOIS) COORDENADOR                                                                                                                                                                                                      | DIÁRIAS | 30 | R\$ 3.430,00 | R\$ 102.900,00   |
| 09          | RECURSOS HUMANOS – a equipe de recursos humanos deverá trabalhar por 6 (seis) horas, a serem definidas pela ordem de fornecimento.<br>• 3 (TRÊS) GARÇONS;<br>• 2 (DOIS) APOIO;<br>• 1 (UM) LIMPEZA.<br>• 1 (UM) COORDENADOR                                                                                                                                                                                                              | DIÁRIAS | 30 | R\$ 1.845,33 | R\$ 55.360,00    |
| VALOR TOTAL |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |    |              | R\$ 1.071.285,00 |

| LOTE 03 |                                                                                                            |      |       |                |               |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|----------------|---------------|
| ITEM    | DESCRIÇÃO                                                                                                  | UNID | QUANT | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL   |
| 01      | Bandeja de frios média - variedade de queijos, salame, azeitonas, presunto e frutas, para até 30 pessoas   | unid | 100   | R\$ 216,67     | R\$ 21.666,67 |
| 02      | Bandeja de frios pequena - variedade de queijos, salame, azeitonas, presunto e frutas, para até 20 pessoas | unid | 100   | R\$ 140,00     | R\$ 14.000,00 |
| 03      | Bandeja de frutas grande variedade da estação) - frutas variadas da estação, para até 50 pessoas           | unid | 100   | R\$ 255,33     | R\$ 25.533,33 |



ESTADO DA BAHIA  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IRARÁ**  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |      |      |            |               |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------------|---------------|
| 04 | Bandeja de frutas media (maçã, banana, abacaxi) - frutas variadas, para até 10 pessoas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | unid | 100  | R\$ 162,00 | R\$ 16.200,00 |
| 05 | Bandeja de frutas pequena (variedade da estação) - frutas variadas da estação, para até 10 pessoas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | unid | 100  | R\$ 96,00  | R\$ 9.600,00  |
| 06 | Beijinho doce, preparado com leite condensado, coco ralado e manteiga, enrolado em bolinhas e coberto com açúcar cristal. Cada unidade tem aproximadamente 20g.                                                                                                                                                                                                                                                      | unid | 1000 | R\$ 2,70   | R\$ 2.700,00  |
| 07 | Bolo recheado – tipo milho, massa puba ou macaxeira. Apresentação: produto obtido em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento, ovos, leite integral, sal e outros produtos de matéria prima de 1ª qualidade, no sabor de milho, massa puba ou macaxeira fresca. Acondicionado em embalagem individual. Pesando aproximadamente 1.000 gramas = 1 kilo. Medindo cerca de 15 cm. | unid | 100  | R\$ 60,67  | R\$ 6.066,67  |
| 08 | Bolo–tipo comum. Apresentação: produto obtido em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento, ovos, leite integral, sal e outros produtos de matéria prima de 1ª qualidade, em perfeito estado de conservação. Acondicionado em embalagem individual. Pesando aproximadamente 400 gramas. Medindo cerca de 15 cm.                                                                | unid | 100  | R\$ 55,00  | R\$ 5.500,00  |
| 09 | Brigadeiros - doces tradicionais de chocolate, aproximadamente 20g cada                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | unid | 1000 | R\$ 2,67   | R\$ 2.666,67  |
| 10 | Hambúrguer artesanal, preparado com carne bovina de alta qualidade, temperada com especiarias naturais. Moldado manualmente e grelhado até atingir o ponto ideal de suculência. Servido em pão de hambúrguer macio, com acompanhamento de alface, tomate e molho especial. Peso aproximado de 120g por unidade.                                                                                                      | unid | 300  | R\$ 32,90  | R\$ 9.870,00  |
| 11 | HOT DOG - Salsicha de frango ou carne bovina servida em pão de hot dog macio, acompanhada de molho especial, ketchup, mostarda, e batata palha. Peso aproximado de 150g por unidade                                                                                                                                                                                                                                  | unid | 500  | R\$ 15,00  | R\$ 7.500,00  |



ESTADO DA BAHIA  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IRARÁ**  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



|    |                                                                                                                                                                                                                                      |      |        |           |               |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|-----------|---------------|
| 12 | Mingau de milho ou aveia, preparado com leite, açúcar e uma pitada de canela ou baunilha, servidos em porções de 200g.                                                                                                               | unid | 200    | R\$ 11,33 | R\$ 2.266,67  |
| 13 | Misto quente artesanal, preparado com pão de forma macio, recheado com queijo mussarela e presunto, grelhado até atingir uma crocância perfeita e derretimento do queijo. Peso aproximado de 150g por unidade.                       | unid | 300    | R\$ 17,13 | R\$ 5.140,00  |
| 14 | Munguza é uma iguaria típica, preparada com milho verde, leite de coco, açúcar e especiarias. Servida em porções de 200g, com consistência cremosa e sabor doce.                                                                     | unid | 200    | R\$ 15,50 | R\$ 3.100,00  |
| 15 | Pãezinhos delícia com recheio - pequenos pães macios, com recheio (frango, queijo ou presunto), aproximadamente 30g cada                                                                                                             | unid | 5000   | R\$ 2,48  | R\$ 12.400,00 |
| 16 | Pãezinhos delícia sem recheio – pequenos pães macios, sem recheio, aproximadamente 30g cada                                                                                                                                          | unid | 4000   | R\$ 2,29  | R\$ 9.146,67  |
| 17 | Salada de frutas frescas da estação, incluindo opções como melancia, abacaxi, maçã, uva, laranja, morango e manga, cortadas em pedaços adequados para consumo. Montada e embalada individualmente em porções de aproximadamente 300g | unid | 300    | R\$ 11,85 | R\$ 3.556,00  |
| 18 | Salgados Fritos - tipo 01 - variedade de salgados fritos (coxinhas, bolinhos de queijo, risoles, enroladinhos, quibes)                                                                                                               | unid | 20.000 | R\$ 2,48  | R\$ 49.600,00 |
| 19 | Salgados Fritos - tipo 02 - variedade de salgados fritos (camarão empanado, croquete de carne, boliviano, pastel de carne)                                                                                                           | unid | 15.000 | R\$ 2,89  | R\$ 43.400,00 |
| 20 | Salgados de Forno - variedade de salgados assados (esfirras, empadas, pães de queijo, salgado barquete, salgado tortinha)                                                                                                            | unid | 20.000 | R\$ 2,62  | R\$ 52.466,67 |
| 21 | Sanduíche tipo X-burguer - pão com hambúrguer, queijo, presunto e salada, aproximadamente 200g cada                                                                                                                                  | unid | 500    | R\$ 21,87 | R\$ 10.933,33 |
| 22 | Sanduíche Natural de Atum - pão integral com recheio de atum, alface e maionese, aproximadamente 150g cada                                                                                                                           | unid | 300    | R\$ 20,19 | R\$ 6.056,00  |
| 23 | Sanduíche Natural de Frango - pão integral com recheio de frango desfiado, cenoura ralada e maionese, aproximadamente 150g cada                                                                                                      | unid | 300    | R\$ 21,53 | R\$ 6.460,00  |



ESTADO DA BAHIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IRARÁ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |      |     |            |                |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|------------|----------------|
| 24          | Sanduíches simples de queijo - pão com queijo, simples, aproximadamente 100g cada                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | unid | 400 | R\$ 15,44  | R\$ 6.176,00   |
| 25          | Torta Doce Confeitada – com recheio de abacaxi, maçã ou banana, chocolate, morango. Apresentação: produto obtido em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento, ovos, leite integral, sal e outros produtos de matéria prima de 1ª qualidade. Acondicionado em embalagem individual. Pesando aproximadamente 2.000 gramas = 2 kilos. Medindo cerca de 20 cm. | unid | 60  | R\$ 411,67 | R\$ 24.700,00  |
| 26          | Torta salgada de frango - torta com recheio de frango desfiado, tamanho aproximado de 30cm x 20cm                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | unid | 100 | R\$ 233,33 | R\$ 23.333,33  |
| 27          | Torta salgada de queijo e presunto – torta com recheio de queijo e presunto, tamanho aproximado de 30cm x 20cm                                                                                                                                                                                                                                                                                    | unid | 100 | R\$ 222,33 | R\$ 22.233,33  |
| 28          | X-Burguer artesanal, composto por hambúrguer de carne bovina de alta qualidade, queijo cheddar derretido, alface, tomate, e molho especial. Servido em pão de hambúrguer macio. Peso aproximado de 150g por unidade.                                                                                                                                                                              | unid | 200 | R\$ 36,83  | R\$ 7.366,67   |
| VALOR TOTAL |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |      |     |            | R\$ 409.638,00 |

| LOTE 04 |                                                                                                                                                                |      |       |                |               |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|----------------|---------------|
| ITEM    | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                      | UNID | QUANT | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL   |
| 01      | Arroz - porção de arroz branco ou integral, porção de aproximadamente 1kg                                                                                      | unid | 100   | R\$ 34,90      | R\$ 3.490,00  |
| 02      | Carne assada tipo alcatra com acompanhamentos - acompanhada de farofa, arroz e salada, porção para 4 pessoas. Porção de aproximadamente 1,200g                 | unid | 100   | R\$ 121,90     | R\$ 12.190,00 |
| 03      | Carne assada tipo Picanha com acompanhamentos - acompanhada de farofa, arroz e salada, porção para 4 pessoas. Porção de aproximadamente 1,200g                 | unid | 100   | R\$ 266,67     | R\$ 26.666,67 |
| 04      | Carne do sol desfiada ou em pedaços, preparada com temperos naturais e cozida até atingir o ponto ideal de maciez. Servida com acompanhamento de arroz, feijão | unid | 100   | R\$ 118,00     | R\$ 11.800,00 |



ESTADO DA BAHIA  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IRARÁ**  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |      |     |            |               |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|------------|---------------|
|    | verde ou arroz de cuxá, em porções de aproximadamente 250g.                                                                                                                                                                                                                          |      |     |            |               |
| 05 | Cuscuz de milho, preparado com caldo de legumes e manteiga, finalizado com legumes e ervas frescas. Servido em porções de aproximadamente 300g                                                                                                                                       | unid | 100 | R\$ 44,17  | R\$ 4.416,67  |
| 06 | Feijão de caldo para 3 pessoas – feijão tropeiro tradicional, porção de aproximadamente 800g                                                                                                                                                                                         | unid | 100 | R\$ 47,00  | R\$ 4.700,00  |
| 07 | Feijão tropeiro para 3 pessoas – tradicional, porção de aproximadamente 800g                                                                                                                                                                                                         | unid | 100 | R\$ 57,67  | R\$ 5.766,67  |
| 08 | Frango assado - frango inteiro, peso aproximado de 1,5kg - acompanhada de farofa, arroz e salada, porção para 4 pessoas. Porção de aproximadamente 1,200g                                                                                                                            | unid | 100 | R\$ 113,33 | R\$ 11.333,33 |
| 09 | Frango cozido - frango inteiro, peso aproximado de 1,5kg - acompanhada de farofa, arroz e salada, porção para 4 pessoas. Porção de aproximadamente 1,200g                                                                                                                            | unid | 100 | R\$ 153,33 | R\$ 15.333,33 |
| 10 | Lasanha tradicional, preparada com molho de tomate, carne moída, queijo e presunto, intercalados com massa de lasanha. Servida em porções de aproximadamente 300g.                                                                                                                   | unid | 100 | R\$ 80,67  | R\$ 8.066,67  |
| 11 | Macarrão spaghetti (bolonhesa, molho rosé) para até 25 pessoas - variedade de massas com molhos bolonhesa e rosé, porção de aproximadamente 5kg                                                                                                                                      | unid | 80  | R\$ 400,83 | R\$ 32.066,67 |
| 12 | Panqueca preparada com massa fina e macia, recheada com opções como carne moída, frango desfiado ou queijo e presunto. Servida com molho à base de tomate ou bechamel, em porções de aproximadamente 250g.                                                                           | unid | 80  | R\$ 11,25  | R\$ 900,00    |
| 13 | Pizza tamanho grande artesanal, feita com massa fresca e molho de tomate, coberta com queijo mussarela e ingredientes à escolha, como calabresa, frango, presunto, entre outros. Assada até atingir uma crocância perfeita e sabor equilibrado. Peso aproximado de 900g por unidade. | unid | 100 | R\$ 78,33  | R\$ 7.833,33  |
| 14 | Pizza tamanho médio artesanal, preparada com massa fresca, molho de tomate e queijo mussarela, coberta com ingredientes como calabresa, frango, presunto, ou outros de preferência. Assada                                                                                           | unid | 80  | R\$ 61,92  | R\$ 4.953,33  |



ESTADO DA BAHIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IRARÁ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |      |     |            |                |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|------------|----------------|
|             | até atingir coloração dourada e crocante. Peso aproximado de 600g por unidade.                                                                                                                                                                                                              |      |     |            |                |
| 15          | Pizza tamanho pequeno artesanal, preparada com massa fresca e coberta com molho de tomate, queijo mussarela, e ingredientes de sua escolha (calabresa, frango, queijo, presunto, etc.). Assada até atingir uma crocância perfeita e sabor equilibrado. Peso aproximado de 400g por unidade. | unid | 80  | R\$ 50,83  | R\$ 4.066,67   |
| 16          | Porção de aipim e batata para 15 pessoas - aipim e batata cozidos, porção de aproximadamente 3kg                                                                                                                                                                                            | unid | 100 | R\$ 141,50 | R\$ 14.150,00  |
| 17          | Porção de aipim e batata para 4 pessoas - aipim e batata cozidos, porção de aproximadamente 1Kg                                                                                                                                                                                             | unid | 80  | R\$ 70,33  | R\$ 5.626,67   |
| 18          | Porção de aipim para 2 pessoas – aipim cozido, porção de aproximadamente 500g                                                                                                                                                                                                               | unid | 80  | R\$ 37,33  | R\$ 2.986,67   |
| 19          | Porção de cuscuz para 3 pessoas - cuscuz de milho, porção de aproximadamente 600g                                                                                                                                                                                                           | unid | 80  | R\$ 23,58  | R\$ 1.886,67   |
| 20          | Porção de farofa - tradicional, porção de aproximadamente 500g                                                                                                                                                                                                                              | unid | 100 | R\$ 26,90  | R\$ 2.690,00   |
| 21          | Porções de ovos mexidos - porção de aproximadamente 500g                                                                                                                                                                                                                                    | unid | 100 | R\$ 31,57  | R\$ 3.156,67   |
| 22          | Salada para servir 4 pessoas – variedade de verduras e legumes frescos, porção de aproximadamente 1kg                                                                                                                                                                                       | unid | 80  | R\$ 41,58  | R\$ 3.326,67   |
| 23          | Salada para servir 6 pessoas - variedade de verduras e legumes frescos, porção de aproximadamente 1,5kg                                                                                                                                                                                     | unid | 60  | R\$ 57,83  | R\$ 3.470,00   |
| VALOR TOTAL |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |      |     |            | R\$ 190.876,67 |

| LOTE 05 |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |      |       |                |              |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|----------------|--------------|
| ITEM    | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                              | UNID | QUANT | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL  |
| 01      | Refrigerante - sabor cola, guaraná, laranja ou limão. (podendo ser Light ou diet) Produto artificial, obtido com ingredientes mínimos: água gaseificada, açúcar, extratos vegetais, aroma natural e outros. Apresentação: Embalagem de garrafa pet com no mínimo 02 litros. Individual | unid | 400   | R\$ 16,87      | R\$ 6.746,67 |
| 02      | Refrigerante - sabor cola, guaraná, laranja ou limão. (podendo ser Light ou diet) Produto artificial, obtido com ingredientes                                                                                                                                                          | unid | 400   | R\$ 10,87      | R\$ 4.346,67 |



ESTADO DA BAHIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IRARÁ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



|             |                                                                                                                                                                                                                                                                          |      |     |           |               |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|-----------|---------------|
|             | mínimos: água gaseificada, açúcar, extratos vegetais, aroma natural e outros. Apresentação: Embalagem de garrafa pet com no mínimo 01 litro. Individual                                                                                                                  |      |     |           |               |
| 03          | Refrigerante artificial – sabor limão, laranja, guaraná ou cola – Produto artificial, obtido com ingredientes mínimos: água gaseificada, açúcar, extratos vegetais, aroma natural ou artificial. Apresentação: Embalagem de garrafa pet com no mínimo 220 ml. Individual | unid | 60  | R\$ 4,01  | R\$ 240,80    |
| 04          | Suco natural fresco, preparado com frutas da estação como laranja, abacaxi, cajú, goiaba e outros sem adição de conservantes ou corantes artificiais. Cada porção tem aproximadamente 01 litro                                                                           | unid | 500 | R\$ 12,00 | R\$ 6.000,00  |
| 05          | Suco artificial – sabor limão, uva, maracujá, maçã, goiaba. Ingredientes mínimos: água gaseificada, açúcar, quinino, acidulante ácido cítrico, aroma natural ou artificial. Apresentação: Embalagem de garrafa pet ou caixa com no mínimo 1 Litro. Individual            | unid | 100 | R\$ 15,70 | R\$ 1.570,00  |
| 06          | Garrafa térmica de café, contendo aproximadamente 1 litro de café quente, preparado com grãos de alta qualidade e filtrado.                                                                                                                                              | unid | 300 | R\$ 22,87 | R\$ 6.860,00  |
| 07          | Garrafa de leite fresco, de aproximadamente 1 litro, preparado e embalado em condições ideais de higiene e conservação.                                                                                                                                                  | unid | 300 | R\$ 14,13 | R\$ 4.240,00  |
| VALOR TOTAL |                                                                                                                                                                                                                                                                          |      |     |           | R\$ 30.004,13 |

| LOTE 06 |                                                                                                                                                                                                                                                              |      |       |                |              |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|----------------|--------------|
| ITEM    | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                    | UNID | QUANT | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL  |
| 01      | Bala de goma - tipo jujuba (sabores diversos). Acondicionamento: Embalagem com no mínimo 1 kilo                                                                                                                                                              | unid | 50    | R\$ 29,85      | R\$ 1.492,67 |
| 02      | Bala mastigável (sabores diversos). Ingredientes: açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal hidrogenada, acidulante ácido cítrico, emulsificantes monos e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, aromatizantes e corante artificial vermelho. A | unid | 50    | R\$ 24,73      | R\$ 1.236,67 |
| 03      | Caixa de bombom. (sabor sortido). Acondicionamento: Embalagem com no mínimo 250 gr.                                                                                                                                                                          | unid | 30    | R\$ 22,20      | R\$ 666,00   |



ESTADO DA BAHIA  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IRARÁ**  
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



|             |                                                                                                                                                          |      |     |           |               |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|-----------|---------------|
| 04          | Doce de amendoim - tipo pé-de-moleque. Caramelizado crocante, embalados individualmente. Acondicionamento: Embalagem com no mínimo 50 unidades ou 700gr. | unid | 30  | R\$ 30,00 | R\$ 900,00    |
| 05          | Paçoca de amendoim - tipo paçoquinha. em formato retangular ou rolhas, embalados individualmente. Embalagem com no mínimo 50 unidades ou 700gr.          | unid | 30  | R\$ 48,47 | R\$ 1.454,00  |
| 06          | Mini pipoca doce. Apresentação: fardo com 20 pacotes de 45gr cada.                                                                                       | PCT  | 200 | R\$ 19,33 | R\$ 3.866,67  |
| 07          | Mini pipoca salgada. Apresentação: fardo com 20 pacotes de 45gr cada                                                                                     | PCT  | 200 | R\$ 15,60 | R\$ 3.120,00  |
| VALOR TOTAL |                                                                                                                                                          |      |     |           | R\$ 12.736,00 |

| LOTE 07     |                                                                                                                                                                                                       |      |       |                |               |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|----------------|---------------|
| ITEM        | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                             | UNID | QUANT | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL   |
| 01          | Geladinho – gel frutas. Sortido. Apresentação: Embalagem com no mínimo 40 unidades de 50ml cada                                                                                                       | unid | 500   | R\$ 3,72       | R\$ 1.860,00  |
| 02          | Picolé – sabores diversos. Picolés feitos com água, polpas de frutas, emulsificantes vegetais e açúcar. Apresentação: Embalados em plástico transparente e palito em madeira. Peso aproximado de 60gr | unid | 3000  | R\$ 6,71       | R\$ 20.120,00 |
| VALOR TOTAL |                                                                                                                                                                                                       |      |       |                | R\$ 21.980,00 |

#### 4 MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

4.1 Os serviços serão realizados de forma PARCELADA, de acordo com as necessidades e dentro do período da contratação.

4.2 A Ordem de Serviços será encaminhada ao fornecedor, via e-mail, de forma presencial ou outro meio legal possível.

4.3 A CONTRATADA deverá atender as solicitações dos serviços para atuação nos locais determinados pela Administração no prazo máximo de 02 (dois) dias, após o recebimento da Ordem de Serviços, se responsabilizando por todas as despesas referentes ao objeto.

4.4 Devido as características do objeto os serviços não se restringem a horário comercial.

4.5 Os serviços deverão ser executados por profissionais que possuam capacitação técnica compatível com as atividades profissionais ou semelhantes que lhes forem incumbidas, sob inteira responsabilidade do contratado, que deverá orientar os mesmos quanto às suas obrigações e responsabilidades.

4.6 O serviço será prestado no município de Irará - Ba, na zona urbana e zona rural.

4.7 Os serviços prestados pela CONTRATADA estarão sujeitos à fiscalização contínua, com o



objetivo de garantir que a qualidade do serviço esteja em conformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência.

4.8 Quanto à ornamentação de ambientes e locação de materiais e mobiliários a contratada deverá fornecer, instalar, manter e desmontar toda a ornamentação, estruturas decorativas, mobiliários, equipamentos e materiais diversos necessários à composição dos espaços temporários para eventos públicos promovidos pelo Município de Irará/Ba.

4.9 detalhamento das obrigações específicas referentes a ornamentação de ambientes e locação de materiais e mobiliários:

**a) Planejamento e projeto de ambientação**

- Elaborar, quando solicitado, plano de ambientação ou proposta de ornamentação temática, em consonância com o tipo e finalidade do evento, incluindo sugestão de cores, arranjos, peças decorativas, sinalizações e layout funcional do espaço;
- Executar a decoração de forma a garantir a valorização estética, identidade institucional e cultural, conforto visual e harmonia com o entorno, respeitando princípios de acessibilidade, segurança e sustentabilidade;
- Submeter previamente à aprovação da Administração o projeto visual de ornamentação em eventos de grande porte.

**b) Montagem e desmontagem**

- Realizar a montagem dos itens locados com antecedência mínima de 6 horas ao início do evento, ou conforme cronograma acordado com a fiscalização, responsabilizando-se integralmente pela fixação, nivelamento, estabilidade, segurança e acabamento dos materiais utilizados;
- Efetuar a desmontagem e retirada completa dos equipamentos e materiais no prazo máximo de 12 horas após o encerramento do evento, deixando o local limpo, livre de resíduos, avarias ou obstruções;
- Garantir equipe operacional suficiente, com uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), ferramentas apropriadas e veículos com capacidade para transporte seguro dos itens contratados.

**c) Materiais e mobiliários fornecidos**

- Fornecer exclusivamente itens de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação, sem danos, riscos, sujeiras, amassados ou desgastes visíveis;
- Os itens deverão estar higienizados e embalados individualmente, sempre que aplicável, especialmente no caso de utensílios de alimentação e objetos que tenham contato direto com os usuários;
- Itens como cadeiras plásticas, mesas, bandejas, sofás, espelhos, araras, caixas térmicas, displays e demais estruturas decorativas devem atender às especificações técnicas indicadas no Termo de Referência, incluindo:

- Resistência estrutural compatível com uso contínuo;
- Capacidade de carga mínima (ex: cadeiras para 120 kg, mesas com estrutura metálica reforçada);
- Acabamento estético adequado para uso institucional e público;
- Materiais não inflamáveis, de fácil limpeza e resistentes a intempéries.

**d) Segurança, acessibilidade e legalidade**

- Garantir que os espaços decorados estejam livres de obstáculos, com circulação adequada para pessoas com mobilidade reduzida, cadeirantes e idosos;
- Utilizar materiais de ornamentação que não representem risco de incêndio, tropeços, quedas ou



obstrução de saídas de emergência, inclusive com uso de suportes estáveis e cabos organizados;

- Observar normas técnicas da ABNT NBR 9050 (acessibilidade) e NBR 5410 (instalações elétricas) nos casos de instalações com iluminação decorativa ou estruturas energizadas.

**e) Substituição, manutenção e suporte técnico**

- Promover a substituição imediata de qualquer item defeituoso ou danificado, inclusive durante o evento, sem custo adicional para a Administração;
- Disponibilizar suporte técnico presencial ou de plantão remoto durante a realização dos eventos, garantindo resposta rápida a intercorrências (ex: troca de mobiliário, reposição de material decorativo);
- Manter profissionais aptos a efetuar pequenos ajustes ou reposições no local, a fim de manter o padrão estético e funcional exigido.

**f) Sustentabilidade e reaproveitamento**

- Sempre que possível, dar preferência à utilização de materiais recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis na decoração, bem como reduzir o uso de materiais plásticos descartáveis e itens de difícil degradação ambiental;
- Desencorajar o uso de ornamentações que gerem grande volume de resíduos ou que representem agressão visual ou sonora ao meio ambiente urbano.

**g) Responsabilidades complementares**

- Responder por qualquer dano causado aos bens públicos ou de terceiros, decorrentes da instalação, movimentação ou uso inadequado de materiais e equipamentos;
- Apresentar, se exigido, laudos técnicos, certificados de conformidade e fichas de segurança de materiais.

4.10 A contratada deverá observar rigorosamente todas as exigências sanitárias, operacionais e legais no fornecimento dos serviços de alimentação e buffet, sendo de sua responsabilidade exclusiva:

**a) Qualidade dos alimentos e segurança sanitária**

- Utilizar matérias-primas frescas e dentro do prazo de validade, devidamente rotuladas, armazenadas e transportadas em conformidade com as boas práticas de manipulação de alimentos;
- Garantir que todos os alimentos preparados estejam isentos de contaminação física, química e biológica, com condições adequadas de cocção, refrigeração e conservação térmica, inclusive durante a exposição ao público;
- Obedecer às normas da RDC nº 275/2002 da ANVISA, da Portaria MS nº 1.428/1993, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), e de legislações sanitárias locais vigentes.

**b) Higiene na manipulação e apresentação dos alimentos**

- Assegurar que toda a equipe envolvida na manipulação de alimentos use uniformes completos, toucas, luvas e máscaras, mantendo-se em condições adequadas de higiene pessoal, com exames de saúde atualizados e comprovantes de curso de boas práticas;
- Garantir que a preparação dos alimentos seja feita em instalações que possuam alvará sanitário, estrutura física apropriada e que estejam sob responsabilidade técnica de nutricionista ou profissional legalmente habilitado;



- Realizar a higienização completa dos utensílios, recipientes, réchauds, talheres e equipamentos antes de cada evento, devendo os mesmos estar devidamente embalados, limpos, desinfetados e isentos de resíduos anteriores.

c) Transporte e acondicionamento

- Efetuar o transporte dos alimentos em veículos próprios ou terceirizados devidamente higienizados, com caixas térmicas apropriadas e controle de temperatura, observando tempo máximo de exposição e riscos de deterioração;
- Utilizar caixas isotérmicas, bandejas térmicas e réchauds com combustível apropriado, que assegurem a manutenção da temperatura adequada dos alimentos quentes e frios, conforme as exigências legais (acima de 60°C ou abaixo de 5°C, conforme o tipo de alimento).

d) Cardápio e apresentação

- Cumprir integralmente os itens dos cardápios contratados, respeitando padrões de qualidade, quantidade mínima por unidade, diversidade e apresentação estética compatível com a natureza do evento;
- Substituir, de imediato e sem ônus para a Administração, quaisquer itens recusados pela fiscalização por desconformidade, aspecto visual inadequado, sabor insatisfatório, má conservação ou quebra de padrão.

e) Condições de atendimento e limpeza

- Garantir que o serviço de buffet seja disponibilizado em estações limpas, organizadas e devidamente decoradas, com toalhas, recipientes e utensílios higienizados;
- Assegurar o descartável individualizado quando necessário (copos, talheres, guardanapos, pratos), respeitando o padrão de segurança e minimizando riscos de contaminação cruzada;
- Recolher todos os resíduos ao final do serviço, realizando a coleta seletiva e o descarte adequado, conforme legislação ambiental e sanitária vigente, inclusive com responsabilidade pela destinação correta dos resíduos orgânicos.

## 5 CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE

5.1 A aceitação inicial dos serviços será feita mediante acompanhamento do fiscal de contratos, quando da entrega, de forma sumária, na presença da CONTRATADA e do CONTRATANTE, os quais, em conjunto, farão a conferência

5.2 A aceitação final apenas se dará após a constatação do recebimento e qualidade dos SERVIÇOS PRESTADOS NO PRAZO DE ATÉ 15 DIAS, através de Termo de Recebimento Definitivo. Em caso de ocorrência de qualquer inadequação nas características do objeto, o mesmo será recusado.

5.3 O objeto deverá atender as especificações técnicas contidas no Edital e na Proposta de Preços Final, sob pena de recusa e aplicação das penalidades legais.

5.4 O recebimento do objeto não implica na sua aceitação definitiva, porquanto dependerá da aferição por agente público designado Fiscal do Contrato, obrigando-se a CONTRATADA a:

I - Executar os serviços com pessoal qualificado, mediante emprego de técnico e ferramental apropriados;

II - Reparar, corrigir, remover, substituir, desfazer e refazer, prioritária e exclusivamente, às suas custas e riscos, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, os serviços recusados pelo CONTRATANTE, bem assim os executados com vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições, decorrentes de culpa da empresa prestadora, inclusive do emprego de mão-de-obra..



## 6 GARANTIA E/OU ASSISTÊNCIA TÉCNICA

6.1 A empresa deverá:

a) prestar garantia dos serviços de acordo com o estabelecido na Lei nº 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor;

## 7 PAGAMENTO

7.1 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias da apresentação da nota fiscal emitida conforme legislação vigente, ao efetivo fornecimento dos produtos ou serviços e aceite final do **CONTRATANTE**.

7.2 A **CONTRATADA** deverá apresentar a **CONTRATANTE**, a Nota Fiscal do(s) produto(s) ou serviço(s) entregue(s), de acordo com o respectivo empenho, devendo ser emitida em nome do Município de Água Fria/BA e conter o número do empenho correspondente.

7.3 Havendo qualquer irregularidade na nota fiscal apresentada ou no objeto entregue, o prazo para pagamento somente será contado a partir de sua regularização.

7.4 O pagamento será feito exclusivamente na conta corrente da **CONTRATADA**, considerando-se, porém, que:

I - não será aceita cobrança bancária;

II - não haverá pagamento antecipado;

III - não será permitida negociação de título.

7.5 Nos preços previstos neste contrato estão incluídos todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal da **CONTRATADA**, como também fardamento, transporte de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados, depreciação, aluguéis, administração, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pela **CONTRATADA** das obrigações.

7.6 Além da Nota Fiscal do(s) Produtos(s) ou serviço(s) entregue(s), a empresa deverá apresentar e manter atualizados os documentos referentes a **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**:

a) prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal;

b) prova de regularidade relativa do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme exigência da Lei nº. 12.440, de 2011.

7.7 Na eventualidade de aplicação de multas à **CONTRATADA**, estas deverão ser liquidadas simultaneamente com parcela vinculada ao evento cujo descumprimento der origem à aplicação da penalidade.

7.8 O CNPJ da **CONTRATADA**, constante da Nota Fiscal deverá ser o mesmo da documentação apresentada no procedimento licitatório.

7.9 Nenhum pagamento será efetuado à **CONTRATADA** enquanto pendente de liquidação de quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidades ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

7.10 Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela **CONTRATANTE**, o valor devido deverá ser acrescido de compensação financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$I = (TX/100)/365$



$EM = I \times N \times VP$ , onde:

I =, Índice de compensação financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso.

7.11 A Prefeitura Municipal procederá a retenção do Imposto de Renda na Fonte (IRRF) conforme Instrução Normativa 2.145 de 26 de junho de 2023 a qual alterou a Instrução Normativa 1.234/2012.

## **8 MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DA PROPOSTA – REAJUSTAMENTO / REVISÃO**

8.1 A Contratada deverá manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Termo de Referência e no Contrato.

8.2 Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

8.3 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice setorial compatível exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

8.4 Para fins de reajuste o índice setorial poderá ser aplicado o IPC-A ou o indicador inflacionário de menor impacto financeiro para a gestão pública.

8.5 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina da Lei nº 14.133 de 2021, em especial do art. 124.

8.6 A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

## **9 ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO**

9.1 A execução do Contrato será acompanhada e fiscalizada por representante, servidor público regularmente designado pelo CONTRATANTE, nos termos da Lei n.º 14.133/2021:

9.2 Compete à fiscalização, dentre outras atribuições:

I - transmitir à CONTRATADA as determinações que julgar necessárias;

II - recusar os produtos ou serviços que não tenham sido entregues de acordo com as condições especificadas neste Contrato;

III - comunicar à CONTRATADA quaisquer defeitos ou irregularidades encontradas no fornecimento do objeto, estabelecendo prazos para que os mesmos sejam regularizados.

9.3 Fica facultado ao CONTRATANTE a substituição unilateral do(a) Fiscal do Contrato.

9.4 A ação ou omissão, total ou parcial, da Fiscalização do CONTRATANTE não eximirá a CONTRATADA da total responsabilidade no fornecimento objeto deste instrumento.

9.5 A execução do objeto licitado e afinal contratado será procedido com observância e disposição do artigo 117, da Lei Federal nº 14.133/2021.

### **FISCALIZAÇÃO**

9.6 O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a



Administração;

9.7 O fiscal do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º;

9.8 Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

9.9 O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

9.10 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

9.11 O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

#### GESTOR DO CONTRATO

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

9.13 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

9.14 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

9.15 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

9.16 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

9.17 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

9.18 O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

#### 10 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

10.1 O critério de seleção e adjudicação do objeto, será por valor global por lote;

10.2 É vedada, sem a prévia anuência do CONTRATANTE, a subcontratação parcial do objeto, a associação da contratada com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da contratada, não se responsabilizando o contratante por qualquer compromisso assumido por aquela com terceiros.



10.3 Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21.

10.4 Trata-se de prestação de serviços em que somente serão pagos o(s) fornecedor(es) que entregar(em) efetivamente e em conformidade com o solicitado.

10.5 Cada item tem sua especificação bem definida, conforme especificado na planilha orçamentária, que deverá ser minuciosamente observada pelo fornecedor.

10.6 Em hipótese alguma serão aceitos serviços em desacordo com as condições pactuadas, ficando sob responsabilidade da CONTRATADA o controle de qualidade do fornecimento, bem como a repetição às suas próprias custas para correção de falhas, visando a apresentação da qualidade e resultados requisitado.

10.7 Na presente contratação será exigida das pessoas jurídicas a comprovação da habilitação jurídica, técnica, regularidade fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira nos termos do art. 62 da Lei 14.133/21.

## **11 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

11.1 A solução a ser contratada consiste na **prestação integrada, sob demanda e conforme programação da Administração**, dos seguintes serviços: ornamentação de ambientes públicos e institucionais, estruturação e operação de camarins, fornecimento de alimentação pronta e buffet para eventos, com locação de materiais, equipamentos e mobiliários, durante o período de vigência do contrato, respeitando critérios técnicos, estéticos, sanitários, logísticos e operacionais definidos pela Administração.

1.2 1Essa solução visa garantir o suporte técnico, logístico e estrutural necessário para a realização de ações e eventos promovidos pelas secretarias do Município, com padrão de qualidade compatível com o interesse público, a valorização da cultura local e o atendimento digno aos participantes e servidores envolvidos.

### **1. Fases do ciclo de vida do objeto**

O ciclo de vida do objeto abrange as seguintes fases:

#### **a) Planejamento e pré-evento:**

- Recebimento da programação oficial dos eventos;
- Definição dos locais, horários e especificações temáticas;
- Apresentação, pela contratada, de planos de execução, layouts, cardápios e estrutura requerida;
- Análise e validação técnica dos planos apresentados pela Administração.

#### **b) Execução direta dos serviços:**

- Entrega, montagem e instalação dos itens de ornamentação, mobiliários, utensílios e estruturas decorativas;
- Instalação completa dos camarins, com fornecimento de equipamentos, espelhos, mobiliário, araras, utensílios, iluminação e ventilação;
- Preparação e fornecimento da alimentação (lanches, coffee break, refeições, bebidas), conforme cardápios previamente validados;
- Disponibilização de equipe técnica e operacional para apoio, atendimento e manutenção dos serviços durante o evento.



**c) Pós-evento:**

- Desmontagem das estruturas, coleta de resíduos, higienização do local e retirada total dos itens locados;
  - Apresentação de relatório de execução com documentação fotográfica, checklists e registro de ocorrências;
  - Medição da execução, emissão de termo de aceite e faturamento.
- 

**2. Especificação técnica dos principais produtos e serviços**

**a) Ornamentação de ambientes:**

- Elementos decorativos com identidade visual temática, respeitando normas de acessibilidade, segurança e estética institucional;
- Utilização de arranjos florais naturais ou artificiais, tecidos decorativos, banners, móveis temáticos, iluminação indireta e peças cenográficas;
- Montagem realizada com materiais de fácil remoção, sem causar danos aos espaços públicos.

**b) Camarins:**

- Mobiliário adequado: espelhos de corpo inteiro, sofás, cadeiras, mesas de apoio, araras de roupas;
- Equipamentos: micro-ondas, sanduicheiras, caixas térmicas com gelo, ventiladores e iluminação adequada;
- Utensílios: talheres, pratos, copos, réchauds, bandejas, garrafas térmicas, todos higienizados e em perfeito estado.

**c) Alimentação e buffet:**

- Cardápios elaborados com base em alimentos típicos regionais e preparados com padrão sanitário rigoroso;
- Kits de alimentação, coffee break, coquetéis, caldos, bolos, pães, frutas, bandejas de frios, doces típicos e refeições quentes com proteínas, arroz e guarnições;
- Bebidas inclusas: água mineral, sucos naturais, refrigerantes, café, isotônicos e bebidas energéticas, com controle de temperatura e qualidade.

**d) Locação de mobiliários e utensílios:**

- Cadeiras plásticas e estofadas, mesas (plásticas, de madeira, de buffet), sofás, toldos, araras, baldes de gelo, garrafas térmicas, bandejas, copos e talheres;
- Todos os itens devem ser fornecidos em quantidade compatível com o porte do evento, higienizados, padronizados e com estética adequada ao uso institucional.

**3. Sustentabilidade e descarte**

Ao longo do ciclo de vida da contratação, serão adotadas práticas sustentáveis, tais como:

- Utilização de itens reutilizáveis e biodegradáveis sempre que possível;
- Coleta seletiva dos resíduos gerados durante os eventos;



- Transporte racionalizado de equipamentos e insumos, com roteirização eficiente;
- Adoção de logística reversa para embalagens e descarte correto de resíduos orgânicos e recicláveis.

#### **4. Manutenção, assistência e suporte técnico**

Durante a realização dos eventos, a contratada deverá:

- Disponibilizar equipe técnica para pronta resposta a intercorrências;
- Efetuar manutenção ou substituição imediata de itens com defeitos, desgaste ou avarias;
- Manter comunicação direta com o fiscal do contrato, garantindo acompanhamento contínuo da execução.

Essa solução, considerada em sua totalidade e ao longo do ciclo de vida contratual, garante à Administração pública uma prestação de serviço técnica, eficiente, compatível com as exigências legais e com o interesse público, permitindo a execução plena das atividades culturais, sociais, educacionais e institucionais do Município de Irará/Ba.

### **12 DO CONTRATO**

12.1 O prazo do contrato será de 12 (doze) meses e começará a contar a partir da sua assinatura.

12.2 O Contrato poderá ser objeto de prorrogação, mediante lavratura de termo aditivo

12.3 A duração dos contratos regidos pelo art. 105, caput, da Lei 14.133, de 2021, pode ultrapassar o exercício financeiro em que celebrados, desde que as despesas a eles referentes sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, permitindo-se, assim, sua inscrição em restos a pagar.

12.4 Na assinatura do contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação, que deverão ser mantidas durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços, bem como o disposto no art. 91 § 4º Lei n. 14.133/21.

### **13 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

#### **13.1 DA CONTRATANTE**

- a) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas do Termo de Referência e no Edital;
- b) Verificar, no prazo fixado, a conformidade dos serviços prestados com as especificações constantes do Termo de Referência, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- c) Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas nos serviços prestados, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- d) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, através de comissão/servidor especialmente designado, se for o caso;
- e) Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos do Termo de Referência.

#### **13.2 DA CONTRATADA**

- a) A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência, seus anexos e sua proposta, se for o caso, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- b) Realizar os serviços em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, se for o caso, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: objeto, datas referentes a prestação dos serviços;



**ESTADO DA BAHIA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IRARÁ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**



- c) Reparar, corrigir, remover, substituir, desfazer e refazer, prioritária e exclusivamente, às suas custas e riscos, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, os serviços recusados pelo CONTRATANTE, bem assim os executados com vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições, decorrentes de culpa da empresa prestadora, inclusive do emprego de mão-de-obra;
- d) Comunicar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da prestação de serviços solicitados, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- e) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;
- f) Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato, se for o caso.
- g) responder por erros motivados pela inobservância do Contrato, leis, regulamentos ou portarias e posturas públicas de qualquer âmbito de jurisdição;
- h) responder por indenizações ou reclamações motivadas por erro, negligência, imperícia ou imprudência na entrega do objeto do contrato;
- i) responder por qualquer dano ou prejuízo causado ao CONTRATANTE ou a terceiros, por ação ou omissão dos seus empregados ou terceirizados em decorrência do fornecimento do objeto do Contrato ou, ainda, pela inobservância das determinações legais e aquelas outras emanadas pelas autoridades constituídas.

Irará, 03 de junho de 2025.

**GLAUBERT CERQUEIRA SANTOS**  
**Secretaria Municipal de Administração**



ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE IRARÁ/BAHIA

Objeto: \_\_\_\_\_

Razão Social: \_\_\_\_\_ CNPJ: \_\_\_\_\_ Insc. Est.: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_

Telefone: \_\_\_\_\_

Lote (...)

| Item        | Especificação | Unidade | Qtd | Valor Unitário | Valor Total |
|-------------|---------------|---------|-----|----------------|-------------|
|             |               |         |     |                |             |
| Valor Total |               |         |     |                |             |

Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias.

Prazo de fornecimento: Imediato.

Condições de Pagamento: Até 30 (trinta) dias após a efetivação do fornecimento.

Declaramos para os devidos fins que no preço proposto, que constituirá a única e completa remuneração, estão computados o lucro e todos os custos, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações tributárias, trabalhistas e previdenciárias, bem como quaisquer outras obrigações inerentes ao fornecimento do objeto, não sendo admitidos pleitos de acréscimos a qualquer título.

Declara, ainda, que, por ser de seu conhecimento, se submete a todas as cláusulas e condições do presente Termo de Referência e demais normas correlatas

(Local e data)

.....

(Representante legal e carimbo do CNPJ)



ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

A EMPRESA....., inscrita no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº....., **DECLARA:**

- a) Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, conforme art. 68, inciso VI, da Lei nº 14.133/2021.
- b) Declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação, conforme art. 63, inciso I, da Lei 14.133/2021.
- c) O conhecimento e aceitação das regras e das condições gerais da contratação, constantes do procedimento;
- d) Declaração de 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, conforme art. 63, inciso IV, da Lei 14.133/2021.
- e) Declaração de 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.
- f) A responsabilidade pela proposta e que nos valores propostos estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços;
- g) Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- h) Declaração de microempresa e empresa de pequeno porte, ou cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007

(Local e data)

.....  
(Representante legal e carimbo do CNPJ)



ANEXO IV  
MINUTA DO CONTRATO

**CONTRATO Nº XXX/2025**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº XXX/2025**  
**PREGÃO Nº XXX/2025**

A PREFEITURA MUNICIPAL DE IRARÁ, ESTADO DA BAHIA, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 13.626.205/0001-29, com sede na Praça Maria Bacelar, 120 - Centro, Irará - BA, CEP: 44255-000, neste ato representado por seu Prefeito, Nássara Menezes de Santana, brasileiro, casado, Engenheiro, inscrito no CPF/MF sob o nº 042.742.735-55, RG nº 1254243615 SSP/BA, doravante denominada CONTRATANTE, e a empresa XXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob o nº XXXXXXXXXXXX, sediada na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, aqui representada pelo(a) Sr.(a). XXXXXXXX, (**Qualificação**), CPF nº XXXXXXXXXX e RG nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, doravante denominada CONTRATADA, celebram o presente Contrato para a consecução do objeto contratado, descrito abaixo, constante no processo administrativo nº XXX/2025, regendo-se pela Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e demais legislação aplicável, as quais as partes se sujeitam a cumprir, sob os termos e condições estabelecidas nas seguintes cláusulas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

1.1 Constitui objeto do presente termo a XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

1.2 Este Contrato guarda vinculação com o PREGÃO ELETRÔNICO nº XXX/2025 e seus Anexos, incluindo-se, ainda, à proposta de Preços da **CONTRATADA** e demais documentos constantes do Processo Administrativo nº XXX/2025.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA**

2.1 O prazo de execução e vigência do presente contrato será até XXXXXXXXXXXX, contados da data de sua assinatura, podendo ser objeto de prorrogação, mediante lavratura de termo aditivo.

**CLÁUSULA TERCEIRA- REGIME DE EXECUÇÃO/FORMA DE FORNECIMENTO**

3.1 As aquisições se darão de forma PARCELADA, de acordo com as necessidades e dentro do período da contratação

3.2 O prazo da entrega será de até xx (xxxxx) dias úteis a partir de Ordem de Fornecimento que será encaminhada ao fornecedor, via e-mail, de forma presencial ou outro meio possível.

3.3 A CONTRATADA deverá entregar o objeto no seguinte endereço: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX – Irará – Ba - CEP: 44.255-000, ou de acordo com sua determinação, em outras unidades, das 08h às 12h, 14h às 17h, de segunda a quinta-feira.

3.4 A Contratada deverá manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Termo de Referência e no Contrato.

3.5 Nos preços propostos estão inclusas todas as despesas com transporte, seguros, impostos, taxas e contribuições, despesas administrativas, lucro e demais insumos necessários à sua composição.

3.6 No presente contrato não será permitida a subcontratação ou terceirização.

**CLÁUSULA QUARTA - CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE**

4.1 O prazo para entrega foi estabelecido dentro de parâmetros regulares do mercado e da economicidade da Administração.



4.2 O aceite/aprovação do objeto pelo órgão não exclui a responsabilidade civil da empresa por vícios de quantidade ou qualidade dos serviços prestados.

4.3 A aceitação inicial dos produtos será feita mediante a abertura do(s) volume(s), quando da entrega, na presença da **CONTRATADA** e do **CONTRATANTE**, os quais, em conjunto, conferirão o conteúdo dos mesmos. A conferência será realizada através de romaneio (lista de material), a ser fornecida quando das entregas, detalhando claramente todas as partes integrantes destes. Este detalhamento não poderá ser feito por códigos, e sim pela descrição dos produtos, com a respectiva quantidade.

4.4 A aceitação final dos produtos apenas se dará após a constatação do recebimento e qualidade dos mesmos, através de Termo de Recebimento Definitivo. Em caso de ocorrência de qualquer inadequação nas características dos produtos serão recusados

4.5 Os produtos deverão atender as especificações técnicas contidas no Edital e na Proposta de Preços Final, sob pena de devolução e aplicação das penalidades legais.

4.6 A **CONTRATADA** deverá fornecer, no ato de entrega, produtos com garantia da qualidade de todos os produtos ofertados, pelo prazo mínimo estabelecido pela lei, salvo o uso indevido, acidente ou desgaste natural, contados da emissão do Termo de Recebimento Definitivo pelo **CONTRATANTE**.

4.7 O recebimento dos produtos não implica na sua aceitação definitiva, porquanto dependerá da aferição por agente público designado Fiscal do Contrato, obrigando-se a **CONTRATADA** a:

- a) Executar os serviços com pessoal qualificado, mediante emprego de técnico e ferramental apropriados;
- b) Reparar, corrigir, remover, substituir, desfazer e refazer, prioritária e exclusivamente, às suas custas e riscos, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, os produtos recusados pelo **CONTRATANTE**, bem assim os executados com vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições, decorrentes de culpa da empresa prestadora, inclusive do emprego de mão-de-obra

#### **CLÁUSULA QUINTA - DO VALOR E FORMA DE PAGAMENTO**

5.1 O valor total do presente contrato é de R\$ **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**.

5.2 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias da apresentação da nota fiscal emitida conforme legislação vigente, a efetiva prestação dos serviços e aceite final do **CONTRATANTE**.

5.3 A **CONTRATADA** deverá apresentar a **CONTRATANTE** a Nota Fiscal de acordo com o respectivo empenho, devendo ser emitida em nome da Prefeitura Municipal de Irará/Ba.

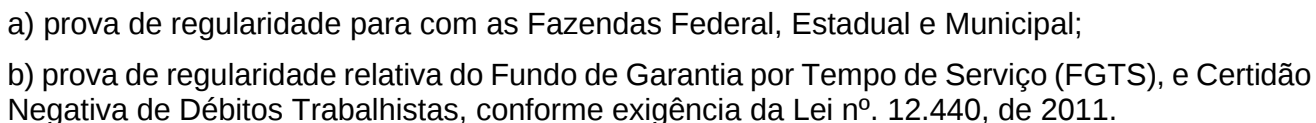
5.4 Havendo qualquer irregularidade na nota fiscal apresentada ou na prestação dos serviços, o prazo para pagamento somente será contado a partir de sua regularização.

5.5 O pagamento será feito exclusivamente na conta corrente da **CONTRATADA**, considerando-se, porém, que:

- I - não será aceita cobrança bancária;
- II - não haverá pagamento antecipado;

5.6 Nos preços previstos no Contrato estão incluídos todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal da **CONTRATADA**, como também fardamento, transporte de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados, depreciação, aluguéis, administração, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pela **CONTRATADA** das obrigações.

5.7 Além da Nota Fiscal, a empresa deverá apresentar e manter atualizados os documentos referentes a regularidade fiscal, social e trabalhista:



5.9 O CNPJ da CONTRATADA, constante da Nota Fiscal deverá ser o mesmo da documentação apresentada no procedimento de dispensa.

5.11 Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela **CONTRATANTE**, o valor devido deverá ser acrescido de compensação financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

VP = Valor da parcela em atraso.

## **CLÁUSULA SEXTA - DA ORIGEM DOS RECURSOS**

Fonte: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

## **CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTAMENTO / REVISÃO / REEQUILIBRIO**

7.2 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice setorial compatível exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.



7.3 Para fins de reajuste o índice setorial poderá ser aplicado o IPC-A ou o indicador inflacionário de menor impacto financeiro para a gestão pública.

7.4 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina da Lei nº 14.133 de 202, em especial do art. 124.

7.5 A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

7.6 O prazo para resposta aos pedidos repactuação de preços ou de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de 20 (vinte) dias úteis para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período

#### **CLÁUSULA OITAVA - DA GARANTIA DO CONTRATO**

8.1 Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21.

#### **CLÁUSULA NONA - DA GARANTIA DO OBJETO**

9.1 Fica a prestação de serviços vinculada as normas da Lei nº 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor, no que couber.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES**

##### **10.1 DA CONTRATANTE:**

- a) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital;
- b) Atestar a conformidade dos serviços prestados com as especificações constantes no Edital, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- c) Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no serviço fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- d) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, através de comissão/servidor especialmente designado, se for o caso;
- e) Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento ou serviço, no prazo e forma estabelecidos no Edital.

##### **10.2 DA CONTRATADA:**

- a) A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente como seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- b) Executar os serviços, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, se for o caso, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade, quando couber;
- c) Reparar, corrigir, remover, substituir, desfazer e refazer, prioritária e exclusivamente, às suas custas e riscos, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, os serviços recusados pelo **CONTRATANTE**, bem assim os executados com vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições, decorrentes de culpa da empresa prestadora, inclusive do emprego de mão-de-obra;
- d) Comunicar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data de entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- e) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações



assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital;

f) Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato, se for o caso.

g) responder por erros motivados pela inobservância do Contrato, leis, regulamentos ou portarias e posturas públicas de qualquer âmbito de jurisdição;

h) responder por indenizações ou reclamações motivadas por erro, negligência, imperícia ou imprudência na entrega do objeto do contrato;

i) responder por qualquer dano ou prejuízo causado ao CONTRATANTE ou a terceiros, por ação ou omissão dos seus empregados ou terceirizados em decorrência do fornecimento do objeto do Contrato ou, ainda, pela inobservância das determinações legais e aquelas outras emanadas pelas autoridades constituídas.

### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

11.1 Fica vinculado o presente contrato às condições previstas nos Art. 155 e 163 da Lei Federal nº 14.133/2021, no que couber, em especial:

11.2 Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

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 execução do contrato;

i) 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 deste certame;

k) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.3 O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

I - Advertência pela falta do subitem “a” deste Contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

II - Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado dos itens prejudicados pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens “a” a “k”;

III - Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens “b” a “g” deste Contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de 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, nos casos dos subitens “h” a “k”, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave.

11.4 O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado dos itens prejudicados pela conduta do fornecedor, na forma prevista no inciso II do item 11.3, e não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas nesta Lei.

11.5 Na aplicação das sanções serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;

V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.6 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.

11.7 A aplicação das sanções previstas neste termo de referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

11.8 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA EXTINÇÃO DO CONTRATO**

12.1 O **CONTRATANTE** se reserva o direito de rescindir o presente contrato unilateralmente quando ocorrerem as hipóteses do art. 137 da Lei nº 14.133/21.

12.2 A rescisão do presente contrato poderá ser ainda amigável, por acordo entre as partes, na forma do art. 138, II da Lei nº 14.133/21, ou judicial, nos termos da legislação vigente.

12.3 A extinção determinada por ato unilateral da Administração poderá acarretar as consequências elencadas no art. 139 da Lei nº 14.133/21, sem prejuízo de outras sanções previstas na mesma Lei.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA EXIGÊNCIA DE RESERVA DE CARGOS**

13.1 A **CONTRATANTE** se reserva no direito de exigir da **CONTRATADA** a obrigação de 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, quando for o caso.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA GESTÃO DO CONTRATO**

14.1 A execução do contrato será acompanhada, conforme o caso, nos termos dos art. 117 e 140 da lei federal nº 14.133/21.

14.2 A Administração rejeitará o objeto executado em desacordo com o contrato (art. 140, §1º da lei federal nº 14.133/21).

14.3 A Gestão e Fiscalização do presente contrato será realizada conforme estabelecido na portaria 72348/2025, nos termos do artigo 117 da Lei 14.133/21, ao qual competirá velar pela perfeita execução do pactuado, em conformidade com o previsto na proposta da Contratada e neste instrumento.



14.4 Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na prestação dos serviços, o agente fiscalizador dará ciência à Contratada, bem assim das providências exigidas para sanar a falha ou defeito apontado. Todo e qualquer dano decorrente da inexecução, parcial ou total, ainda que imposto a terceiros, será de única e exclusiva responsabilidade da Contratada.

14.5 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui e nem reduz a responsabilidade da Contratada por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do ajuste, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aqueles provenientes de vício redibitório.

14.6 O contratante reserva-se o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços objeto do contrato, caso os mesmos afastem-se das especificações da proposta apresentada.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA PUBLICIDADE**

15.1 A CONTRATANTE providenciará a publicação do extrato do contrato bem como dos extratos de termos aditivos, se for o caso, em conformidade com a Lei n.º 14.133/2021, no Diário Oficial Eletrônico da Prefeitura Municipal de Irará-Bahia.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E DO FORO**

16.1 O presente contrato rege-se pelas disposições expressas na Lei 14.133 de 01 de abril de 2021, suas alterações e pelos preceitos de Direito Público, aplicando-se supletivamente os princípios da Teoria Geral dos Contratos, as disposições de Direito Privado, Código de Defesa do Consumidor, Código Civil e demais normas aplicáveis à espécie do Município de Irará /Ba.

**Parágrafo Único:** Os casos omissos serão resolvidos à luz da 14.133 de 01 de abril de 2021 e suas alterações, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais de Direito.

16.2 Para todas as questões oriundas do presente contrato será competente o foro da Comarca de Irará/Bahia, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem justos e acordados, as partes assinam o presente contrato em duas vias de igual teor, para que se produzam os efeitos de Lei.

**Irará/Bahia, XX de XXXXXXX de 2025**

\_\_\_\_\_  
Prefeito  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IRARÁ  
CNPJ: 13.626.205/0001-29

\_\_\_\_\_  
Empresa  
CNPJ: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

\_\_\_\_\_  
TESTEMUNHA  
CPF

\_\_\_\_\_  
TESTEMUNHA  
CPF



## ANEXO V - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº...../2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº...../2025

O Município de \_\_\_\_\_ – BA, neste ato representado por seu Prefeito, Sr. \_\_\_\_\_, portador da carteira de identidade RG nº \_\_\_\_\_, inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, brasileiro, residente e domiciliado à rua \_\_\_\_\_, nesta cidade, doravante denominado **MUNICÍPIO** \_\_\_\_\_ CNPJ: \_\_\_\_\_, representado pelo Sr \_\_\_\_\_ RG. \_\_\_\_\_ e CPF \_\_\_\_\_, e a empresa \_\_\_\_\_, estabelecida na \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, neste ato representada pelo Sr(a) \_\_\_\_\_, portador da carteira de identidade RG nº \_\_\_\_\_, inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, doravante denominada **PROMITENTE FORNECEDORA**, nos termos do art. 15 da Lei Federal nº 8.666/93, com as alterações nela inseridas pela Lei Federal nº 8.883/94, Lei Federal nº 10.520/2002 e demais normas legais aplicáveis e considerando o resultado da licitação modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO Nº...../2025**, para **REGISTRO DE PREÇOS**, conforme consta do Processo Administrativo Nº ...../2025, firmam a presente Ata de Registro de Preços, obedecidas às disposições da Lei nº 14.133/21, suas alterações posteriores, dos arts. 69 a 84 do decreto 4178 de 28 de dezembro de 2023 e as condições seguintes:

#### CLÁUSULA I - DO OBJETO E DO VALOR

1.1 Através da presente ata ficam registrados os seguintes preços, para futura e eventual \_\_\_\_\_ em atendimento as demandas do Município de \_\_\_\_\_, conforme a seguir:

| ITEM | DESCRIÇÃO | UNIDADE | MARCA | QUANTIDADE | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|------|-----------|---------|-------|------------|----------------|-------------|
|      |           |         |       |            |                |             |

1.2 As quantidades constantes nesta Ata de Registro de Preços poderão não ser adquiridas pelo Município. Quando adquiridas, serão fornecidas pela empresa acima identificada, mediante emissão e recebimento pela **PROMITENTE FORNECEDORA** da NOTA DE EMPENHO (válida como ordem de fornecimento), de acordo com o disposto na presente Ata e no edital que a originou, podendo o fornecimento ser parcial ou total, de acordo com as necessidades do Município, respeitadas as quantidades mínimas de carga para transporte terrestre ou pluvial, do objeto acima descrito.

#### CLÁUSULA II – DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano, contados a partir da data da assinatura, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

2.2 Nos termos da Lei Federal nº 14.133/21, durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o Município não será obrigado à aquisição, exclusivamente por seu intermédio, do objeto referido na Cláusula I, podendo utilizar, para tanto, outros meios, desde que permitidos em lei, sem que, desse fato, caiba recurso ou indenização de qualquer espécie à empresa detentora.

2.3 Em cada aquisição decorrentes desta Ata, serão observados, quanto ao preço, as cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº ....., que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso, independente de transcrição, por ser de pleno conhecimento das partes.

2.4 O cancelamento do registro de preços ocorrerá nas hipóteses e condições estabelecidas abaixo:



- a) Recusar-se a entregar o objeto adjudicado, no todo ou em parte, além de 30 dias corridos, após o prazo preestabelecido no Edital;
- b) incorrer em atraso decorrente de defasagem da entrega de qualquer item adjudicado, em relação ao cronograma em vigor, ocorrido em qualquer de suas etapas relativas ao recebimento do produto, superior a 50% (cinquenta por cento) do prazo global;
- c) falir ou dissolver-se; ou
- d) transferir, no todo ou em parte, as obrigações decorrentes deste Registro de Preços.

### CLÁUSULA III - DAS CONDIÇÕES E FORMAS DE PAGAMENTO

3.1 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias da apresentação da nota fiscal emitida conforme legislação vigente, ao efetivo fornecimento dos bens e aceite final do **CONTRATANTE**.

3.2 A **DETENTORA DA ATA** deverá apresentar a **CONTRATANTE**, a Nota Fiscal/Fatura do(s) produto(s) entregue(s), de acordo com o respectivo empenho, devendo ser emitida em nome do Município de Irará/Ba e conter o número do empenho correspondente.

3.3 Havendo qualquer irregularidade na nota fiscal apresentada ou no objeto entregue, o prazo para pagamento somente será contado a partir de sua regularização.

3.4 O pagamento será feito exclusivamente na conta corrente da **DETENTORA DA ATA**, considerando-se, porém, que:

- I - não será aceita cobrança bancária;
- II - não haverá pagamento antecipado;
- III - não será permitida negociação de título.

3.5 Nos preços previstos neste contrato estão incluídos todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal da **DETENTORA DA ATA**, como também fardamento, transporte de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados, depreciação, aluguéis, administração, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pela **DETENTORA DA ATA** das obrigações.

3.6 Além da Nota Fiscal/Fatura do(s) produto(s) entregue(s), a empresa deverá apresentar e manter atualizados os seguintes documentos:

- a) prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal;
- b) prova de regularidade relativa do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme exigência da Lei nº. 12.440, de 2011.

3.7 Na eventualidade de aplicação de multas à **DETENTORA DA ATA**, estas deverão ser liquidadas simultaneamente com parcela vinculada ao evento cujo descumprimento der origem à aplicação da penalidade.

3.8 O CNPJ da **DETENTORA DA ATA**, constante da Nota Fiscal/Fatura deverá ser o mesmo da documentação apresentada no procedimento licitatório.

3.9 Nenhum pagamento será efetuado à **DETENTORA DA ATA** enquanto pendente de liquidação de quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidades ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

3.10 Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela **CONTRATANTE**, o valor devido deverá ser acrescido de compensação financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:



$I = (TX/100)/365$

$EM = I \times N \times VP$ , onde:

$I$  =, Índice de compensação financeira;

$TX$  = Percentual da taxa de juros de mora anual;

$EM$  = Encargos moratórios;

$N$  = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

$VP$  = Valor da parcela em atraso.

3.11 A Prefeitura Municipal procederá a retenção do Imposto de Renda na Fonte (IRRF) conforme Instrução Normativa 2.145 de 26 de junho de 2023 a qual alterou a Instrução Normativa 1.234/2012.

#### **CLÁUSULA IV – DA ENTREGA E DO PRAZO**

4.1 As aquisições se darão de forma PARCELADA, de acordo com as necessidades e dentro do período da contratação

4.2 O prazo da entrega será de até xx (xxxxx) dias úteis a partir de Ordem de Fornecimento que será encaminhada ao fornecedor, via e-mail, de forma presencial ou outro meio possível.

4.3 A CONTRATADA deverá entregar o objeto no seguinte endereço: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX – Irará – Ba - CEP: 44.255-000, ou de acordo com sua determinação, em outras unidades, das 08h às 12h, 14h às 17h, de segunda a quinta-feira..

4.4 Ao entregar o pedido a empresa deve impreterivelmente enviar as mercadorias com as marcas indicadas na proposta de preços, juntamente com a nota fiscal, para a devida conferência dos itens e das quantidades.

4.5 O objeto deverá atender todas as especificações do termo de referência e da proposta, sob pena de devolução e aplicação das penalidades legais.

4.6 Os produtos serão inspecionados quanto à sua qualidade no momento da entrega. Em caso de ocorrência de qualquer inadequação nas características dos produtos serão recusados.

#### **CLÁUSULA V – DAS OBRIGAÇÕES**

##### **5.1 Do Município**

- a) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital;
- b) Atestar a conformidade dos serviços prestados com as especificações constantes no Edital, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- c) Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no serviço fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- d) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, através de comissão/servidor especialmente designado, se for o caso;
- e) Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento ou serviço, no prazo e forma estabelecidos no Edital.

##### **5.2 Da Promitente Fornecedor**

- a) A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- b) Executar os serviços, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, se for o caso, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade, quando



couber;

c) Reparar, corrigir, remover, substituir, desfazer e refazer, prioritária e exclusivamente, às suas custas e riscos, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, os serviços recusados pelo **CONTRATANTE**, bem assim os executados com vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições, decorrentes de culpa da empresa prestadora, inclusive do emprego de mão-de-obra;

d) Comunicar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data de entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

e) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital;

f) Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato, se for o caso.

g) responder por erros motivados pela inobservância do Contrato, leis, regulamentos ou portarias e posturas públicas de qualquer âmbito de jurisdição;

h) responder por indenizações ou reclamações motivadas por erro, negligência, imperícia ou imprudência na entrega do objeto do contrato;

i) responder por qualquer dano ou prejuízo causado ao CONTRATANTE ou a terceiros, por ação ou omissão dos seus empregados ou terceirizados em decorrência do fornecimento do objeto do Contrato ou, ainda, pela inobservância das determinações legais e aquelas outras emanadas pelas autoridades constituídas.

#### **CLÁUSULA VI – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E RECEBIMENTO**

6.1 Os contratos de aquisição decorrente da presente Ata de Registro de Preços serão formalizados pela emissão e retirados da Nota de Empenho pela detentora.

6.2 A detentora da presente Ata de Registro de Preços será obrigada a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrentes estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.

6.3 Toda aquisição deverá ser efetuada mediante solicitação da unidade requisitante, a qual deverá ser feita através de Nota de Empenho.

6.4 Toda e qualquer entrega de materiais fora do estabelecido neste edital, será imediatamente notificada à(s) licitante(s) vencedora(s) que ficará(ão) obrigada(s) a substituir os materiais, o que fará(ão) prontamente, num prazo máximo de 05 (cinco) dias, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, sendo aplicadas também às sanções cabíveis.

6.5 A execução do objeto licitado e afinal contratado será procedido com observância e disposição do artigo 117, da Lei Federal nº 14.133/2021..

#### **CLÁUSULA VII – DAS PENALIDADES**

7.1 Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

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 dispensa eletrônica ou a execução do contrato;
- i) fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances.

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

7.2 O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

I - Advertência pela falta do subitem “a” deste termo de referência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

II - Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado dos itens prejudicados pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens “a” a “k”;

III - Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens “b” a “g” deste termo de referência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de 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, nos casos dos subitens “h” a “k”, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave.

7.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;

V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

7.4 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.

7.5 A aplicação das sanções previstas neste termo de referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

7.6 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções

## **CLÁUSULA VIII – DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS**

8.1 A Contratada deverá manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Termo de Referência e no Contrato.

8.2 Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a



apresentação das propostas.

8.3 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice setorial compatível exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

8.4 Para fins de reajuste o índice setorial poderá ser aplicado o IPC-A ou o indicador inflacionário de menor impacto financeiro para a gestão pública.

8.5 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina da Lei nº 14.133 de 2021, em especial do art. 124.

8.6 A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

#### **CLÁUSULA IX – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

9.1 A presente Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, de pleno direito pela Administração, quando:

- a) A detentora não cumprir as obrigações constantes da Ata;
- b) A detentora não retirar qualquer Nota de Empenho, no prazo estabelecido e a Administração não aceitar sua justificativa;
- c) A detentora der causa a rescisão administrativa de contrato decorrente de registro de preços, a critério da Administração; observada a legislação em vigor;
- d) Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial de contrato decorrente de registro de preços, se assim for decidido pela Administração, com observância das disposições legais;
- e) Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado, e a detentora não acatar a revisão dos mesmos;
- f) Por razões de interesse público, devidamente demonstrado e justificado pela Administração.

9.2 A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos neste item, será feita por correspondência com aviso de recebimento. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da detentora, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial do Município, por 2 (duas) vezes consecutivas, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da última publicação.

9.3 Pela detentora, quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços, decorrente de caso fortuito ou força maior.

9.3.1 A solicitação da detentora para cancelamento dos preços registrados deverá ser formulada com antecedência de 30 (trinta) dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas na Cláusula VII, caso não aceitas as razões do pedido.

#### **CLÁUSULA X – CADASTRO RESERVA**

10.1 Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

10.1.1 Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

10.1.2 Mantiverem sua proposta original.

10.2 Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

10.3 O registro a que se refere o item 10.1 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.



10.4 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

#### **CLÁUSULA XI - DAS UNIDADES REQUISITANTES**

11.1 – O objeto desta Ata de Registro de Preços poderá ser requisitado por todos os órgãos desta Administração, através do Setor de Compras.

#### **CLÁUSULA XII - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:**

12.1 - Os recursos orçamentários para cobrir as futuras despesas decorrentes desta Ata de Registro de Preços, serão alocados quando da emissão das Notas de Empenho.

#### **CLAUSULA XIII - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:**

13.1 A presente Ata de Registro de Preços reger-se-á conforme o Edital da licitação modalidade Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº ...../2025.

13.2 Integram esta Ata, o edital e seus anexos do Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº ...../2025 e proposta da empresa, classificada em 1º lugar no certame supra numerado.

#### **CLÁUSULA XIV – DO FORO**

14.1 O presente contrato rege-se pelas disposições expressas na Lei 14.133 de 01 de abril de 2021, suas alterações e pelos preceitos de Direito Público, aplicando-se supletivamente os princípios da Teoria Geral dos Contratos, as disposições de Direito Privado, Código de Defesa do Consumidor, Código Civil e demais normas aplicáveis à espécie do Município de Irará /Ba.

**Parágrafo Único:** Os casos omissos serão resolvidos à luz da 14.133 de 01 de abril de 2021 e suas alterações, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais de Direito.

14.2 Para todas as questões oriundas do presente contrato será competente o foro da Comarca de Irará/Bahia, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem justos e acordados, as partes assinam o presente contrato em duas vias de igual teor, para que se produzam os efeitos de Lei.

**Irará/Bahia, XX de XXXXXXX de 2025**

\_\_\_\_\_  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IRARÁ  
CNPJ: 13.626.205/0001-29

\_\_\_\_\_  
Empresa  
CNPJ: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

\_\_\_\_\_  
TESTEMUNHA  
CPF

\_\_\_\_\_  
TESTEMUNHA  
CPF