EDIITAL REPUBLICADO – PREGÃO ELETRÔNICO nº. 040/2025 SRP
PROCESSO ADMINISTRATIVO nº. 178/2025
PROCESSO - 10696/2025

PREGÃO ELETRÔNICO - SRP
Nº 040/2025 - LEI 14.133/2021
LOTES I, II, IV, V e VI

CONTRATANTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ILHÉUS - BA
CNPJ 13.672.597/0001.62

DEMANDANTE
SECRETARIA MUNICIPAL EDUCAÇÃO

OBJETO

REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL E FUTURA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO PARCELADO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ***(LOTES I, II, IV, V e VI)***, DESTINADO A PREPARAÇÃO DA MERENDA ESCOLAR A SER SERVIDA AOS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO – ILHÉUS – BA.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO
SIGILOSO

DATA DA SESSÃO PÚBLICA
ABERTURA DE PROPOSTA – 26/03/2026 – as 09:00hs
INICIO DA DISPUTA – 26/03/2026 – AS 09:00hs

TIPO DE JULGAMENTO
MENOR PREÇO POR LOTE

MODO DE DISPUTA
ABERTO

EDITAL REPUBLICADO – PREGÃO ELETRÔNICO nº. 040/2025 SRP
PROCESSO ADMINISTRATIVO nº. 178/2025
PROCESSO - 10696/2025

Regida pela Lei nº 14.133/2021 com aplicação subsidiária ao Decreto Municipal nº 269 de 14/01/2025, e suas alterações, além das demais disposições legais aplicáveis e do disposto no presente Edital.

Órgão(s) Participante(s):

Secretaria Municipal de Educação

I – Processo Administrativo:

178/2025

II – DATA LIMITE PARA ENVIO DAS PROPOSTAS:

26/03/2026 – 09h00min (Horário De Brasília), no endereço eletrônico: ***https://licitanet.com.br/***

III – INÍCIO DA DISPUTA:

26/03/2026 – 09h00min (Horário De Brasília), no endereço eletrônico: ***https://licitanet.com.br/***

IV – LOCAL:

26/03/2026 – 09h00min (Horário De Brasília), no endereço eletrônico: ***https://licitanet.com.br/***

V – OBJETO DA LICITAÇÃO:

REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL E FUTURA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO PARCELADO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (LOTES I, II, IV, V e VI), DESTINADO A PREPARAÇÃO DA MERENDA ESCOLAR A SER SERVIDA AOS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO – ILHÉUS – BA

VI – PRAZOS:

A execução dos serviços deverá ocorrer conforme estabelecido no termo de referência.

Vigência Contratual: 12 (doze) meses;

VII – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, após a entrega da nota fiscal/fatura e respectiva conferência, conforme conta do Termo de Referência.

VIII – LOCAL DE REALIZAÇÃO DAS ENTRGAS:

As entregas deverão ser realizadas conforme Termo de Referência.

IX – ANEXOS:

a) ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA;
b) ANEXO II – PROPOSTA DE PREÇOS;

c) ANEXO III – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO;
d) ANEXO IV– MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO;
e) ANEXO V – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO;
f) ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE;
g) ANEXO VII – DECLARAÇÃO DE FATOS IMPEDITIVOS;
h) ANEXO VIII – DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR;
i) ANEXO IX – DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NO REGIME DE TRIBUÇÃO DE ME/EPP;
j) ANEXO X – DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO;
k) ANEXO XI – DECLARAÇÃO DE QUE NÃO INTEGRA SEU CORPO SOCIAL, NEM EM SEU QUADRO FUNCIONAL, EMPREGADO PÚBLICO OU MEMBRO COMISSIONADO DE ÓRGÃO DIRETO OU INDIRETO DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL;
l) ANEXO XII – DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA;

EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO nº. 040/2025 SRP
PROCESSO ADMINISTRATIVO nº. 178/2025
PROCESSO - 10696/2025

O **MUNICÍPIO DE ILHÉUS** – Estado da Bahia, através do Pregoeiro e Equipe de Apoio, por determinação da Ilm.ª Senhora Evani Cavalcante de Souza Rocha, Secretária Municipal de Educação, torna público, para conhecimento das empresas interessadas que será realizada licitação, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **"MENOR PREÇO POR LOTE"**, regido pela Lei Federal nº. 14.133, de 01/04/2021, pelo Decreto Municipal n° 269 de 14/01/2025, e suas alterações, além das demais disposições legais aplicáveis, e pelas condições estabelecidas no presente Edital e seus anexos. O Pregão será realizado em sessão pública online por meio de recursos de tecnologia da informação – internet, através do site https://licitanet.com.br/.

1. REGÊNCIA LEGAL

1.1. Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021
1.2. Lei Complementar n° 123, de 14/12/2006 e 147 de 07/08/2014;
1.3. Decreto Municipal nº 269 de 14 de janeiro de 2025 e alterações posteriores.
1.4. Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

2. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:

2.1. O Pregão, na forma Eletrônica será realizado em sessão pública, por meio da **INTERNET,** mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do **Sistema de Pregão, na Forma Eletrônica no site https://licitanet.com.br/;**

2.2. Os trabalhos serão conduzidos por funcionário da Prefeitura Municipal de Ilhéus - BA, denominado Agente de Contratação/Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo LICITANET constante da página eletrônica **https://licitanet.com.br/**;

3. RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO:

3.1. O fornecedor deverá observar as datas e os horários limites previstos para a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa.

Inicio do recebimento das propostas:	**13/03/2026 a partir das 18:00hs**

Abertura das Propostas: **26/03/2026 a partir das 09:00hs**

Inicio da Disputa: **26/03/2026 a partir das 09:00hs**

4. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:

4.1. Poderão participar desta Licitação todas e quaisquer empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas no País, que sejam especializadas e credenciadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos.

4.2. Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação por ela exigida para respectivo cadastramento junto à ***HTTPS://LICITANET.COM.BR/;***

4.3. É vedada a participação de empresas que estajam em disolução ou punida nos Órgãos dos Poderes Federal, Estadual e Municipal.

4.4. É vedada à participação direta na presente licitação de:

a) Pessoa física;

b) Empresa que possua restrições quanto à capacidade técnica ou operativa, personalidade e capacidade jurídica, idoneidade financeira e regularidade fiscal;

c) Empresa que estiver sob concordata ou falência, concurso de credores, dissolução, liquidação;

d) Empresa que esteja suspensa de licitar ou contratar no âmbito do Município de Ilhéus-Bahia e/ou declarada inidônea por qualquer Órgão Público Federal, Estadual ou Municipal, na data da licitação e;

e) Empresa que tiver promovido qualquer tipo de dano ao município, que se comprove com parecer jurídico ou laudo técnico ou mesmo notificação, mesmo que seja mora no prazo.

f) Aquele que não atenda às condições deste Edital e seus anexos;

g) 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;

h) 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,

i) 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;

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

k) 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;

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

m) Pessoa física ou jurídica que, nos 05 (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:

n) Agente público do órgão ou entidade licitante:

o) Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição;

p) 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 nº 14.133, de 2021.

q) O impedimento de que trata a alinea “k” será também aplicada 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.

r) A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa que se referem as alineas “h e i” 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.

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

t) O disposto nas alineas “h e i” 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.

u) 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 14.133/2021.

v) A vedação de que trata a alinea “o” 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.

4.5. O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ao sistema **no site**

https://licitanet.com.br/, até o horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

4.5.1. Todas as ações referentes ao certame serão realizadas no sistema ***licitanet*** (**https://licitanet.com.br/**), não sendo aceito a utilização de qualquer outro sistema ou meio para cadastro de propostas e documentações.

4.6. O cadastramento do licitante deverá ser requerido junto ao portal (**https://licitanet.com.br/**), onde o licitante terá todas as informações para se cadastrar e receber seu Login e senha de acesso, na agência de preferência da LICITANTE.

4.7. Especificações do produto objeto da licitação em conformidade com edital, constando preço, marca e modelo (se houver) e em caso de itens específicos mediante solicitação do Agente de Contratação/Pregoeiro, com a inserção de catálogos do fabricante.

4.8. A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração constante no Anexo IX, para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento no sistema ***(HTTPS://LICITANET.COM.BR),*** informar no campo próprio da ficha técnica de cadastro da Licitante, o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate. Art. 44 e 45 da LC 123/2006 e 147/2014.

5. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

5.1. O certame será conduzido pelo Agente de Contratação/Pregoeiro, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

a) acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
b) responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
c) abrir as propostas de preços;
d) analisar a aceitabilidade das propostas;
e) desclassificar propostas indicando os motivos;
f) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
g) verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
h) declarar o vencedor;
i) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
j) elaborar a ata da sessão;
k) encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
l) abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.

6. CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITANET:

6.1. As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato previsto no item **4.6,** operador devidamente credenciado

ao sistema ***(https://licitanet.com.br/)***, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: ***(https://licitanet.com.br/)***;

6.2. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

6.3. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

6.4. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, sob a responsabilidade do seu usuário.

6.5. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a PREFEITURA MUNICIPAL DE ILHÉUS a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

6.6. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

7. PARTICIPAÇÃO

7.1. A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.

7.2. É vedada a identificação dos proponentes licitantes no sistema, em qualquer hipótese, antes do término da fase competitiva do pregão. Qualquer elemento que possa identificar o licitante importa a desclassificação da proposta.

7.3. Caberá ao fornecedor 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 quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;

7.4. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida junto ao https://licitanet.com.br/, no Telefone: (34) 2512-6500 ou no E-mail: fornecedor@licitanet.com.br ou comercial@licitanet.com.br.

8. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

8.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances de julgamento.

8.1.1 Após o fim da fase de lances, o licitante classificado em 1º lugar deverá enviar a proposta comercial readequada e os documentos de habilitação nos termos deste edital, no prazo de 2 (duas) horas a contar da intimação via

sistema.

8.1.2 Caso o licitante oferte desconto no lance acima de ***30% (trinta por cento)*** do valor estimado **DEVERÁ** encaminhar as composições dos itens junto com a planilha de preço solicitada no item 8.1.1 deste edital, sob pena de desclassificação, por não atendimento regulamento do certame;

8.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

8.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e nos prazos estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observada o disposto nos itens deste Edital. (não se aplicará ao certame)

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

8.4.1. 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 formas 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;

8.4.2. 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 art. 7º, XXXIII, da Constituição;

8.4.3. 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 daConstituição Federal;

8.4.4. 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;

8.5. 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 14.133/2021.

8.6. 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 art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento estabelecido em seus arts. 42 a 49, observando o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133/2021;

8.6.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de

pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento do certame, para aquele item;

8.6.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

8.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 8.4 ou 8.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, neste Edital.

8.8. 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.

8.9. 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.

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

8.11. 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:

8.11.1. 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;

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

8.12. 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:

8.12.1. Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço;

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

8.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do **item 8.11 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.

8.14. 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.

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

9. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

9.1.1. Valor Unitário e total por lote;

9.1.2. Marca;

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

9.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

9.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

9.4. 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.

9.5. 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.

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

9.7. 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 o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratuais, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

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

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

9.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União 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.

10. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

10.2. 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.

10.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante, nas descrições da plataforma do sistema.

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

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

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

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

10.5. 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.

10.6. O lance deverá ser ofertado pelo valor total por lote.

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

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

10.9. 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$ 100,00 (cem reais).

10.10. 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 inexequível.

10.11. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

10.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico SRP o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com

prorrogações.

10.12.1. 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.

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

10.12.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

10.12.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

10.12.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

10.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

10.13.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

10.13.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

10.13.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

10.13.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

10.13.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

10.16. 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.

10.17. 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 site eletrônico utilizado para divulgação.

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

10.19. Em relação a itens não exclusivos para 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 às microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se 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 Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

10.20. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta, ou melhor, lance será considerado empatado com a primeira colocada.

10.20.1. A melhor classificada nos termos do subitem 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.

10.20.2. 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.

10.20.3. 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.

10.21. 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.

10.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de

desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

10.21.1.1. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

10.21.1.2. 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;

10.21.1.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

10.21.1.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

10.21.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

10.21.2.1. 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 localiza;

10.21.2.2. Empresas brasileiras;

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

10.22. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2011.

10.23. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento. 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. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

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

10.25. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) 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.

10.25.1. O desconto aplicado no valor total do Lote, deverá ser aplicado nos

respectivos itens, sob pena de desclassificação da proposta.

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

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

10.28. A critério da Secretaria Demandante que ordenará ao Pregoeiro para que seja exigida planilha de composição de custos e formação de preços dos produtos envolvidos na contratação e sua apresentação serão no prazo máximo de 02 (duas) horas a partir da solicitação do Pregoeiro. O não atendimento implicará na desclassificação da arrematante.

11. FASE DE JULGAMENTO

11.1. Encerrada a fase de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 4 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

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

c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis).

11.2. 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.

11.3. 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. (IN nº 3/2018, art. 29, caput).

11.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, § 1º).

11.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação (IN nº 3/2018, art. 29, § 2º).

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

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

11.5. 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 os itens 1.2 deste edital.

11.6. 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, observando o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

11.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

11.7.1. Contiver vícios insanáveis;

11.7.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

11.7.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

11.7.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

11.7.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste edital ou seus anexos, desde que insanável.

11.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 75% (setenta por cento) do valor orçado pela Administração.

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

11.8.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta;

11.8.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

11.10. Se houver indícios de inexequibilidade 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.

11.11. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido descomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

11.12.2. 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.

11.13. Após a solicitação no sistema e apresentação dos itens 8 e 12 deste edital, pelo licitante arrematante, os documentos serão encaminhados a Secretaria Demandante, para realização de análise de marcas, qualificações técnicas solicitadas e posterior emissão de Nota Técnica, para comprovação da Habilitação ou Inabilitação ds empresas partidicpantes no Certame

12. DA FASE DE HABILITAÇÃO

12.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.2. Os licitantes deverão apresentar a seguinte documentação para efeito de habilitação, nas condições seguintes:

a) No caso de empresário individual, Requerimento de Empresário (última alteração).

b) Em se tratando de sociedades empresárias, do ato constitutivo, estatuto ou contrato social, com suas eventuais alterações supervenientes em vigor, devidamente consolidado, à luz do Novo Código Civil Brasileiro, devidamente registrados, acompanhados, quando for o caso, dos documentos societários comprobatórios de eleição ou designação e investidura dos atuais administradores.

c) No caso de sociedades simples, do ato constitutivo, estatuto ou contrato social, com suas eventuais alterações supervenientes em vigor, devidamente consolidado, à luz do Novo Código Civil Brasileiro, devidamente registrados, acompanhados dos atos comprobatórios de eleição e investidura dos atuais administradores.

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 microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte.

12.3. Regularidade Fiscal e Trabalhista

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

b) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e Seguridade Social através de certidão expedida pela Secretaria da Receita Federal e certidão da dívida ativa da União emitida pela Procuradoria da Fazenda Nacional

c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS)

d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

e) Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual, relativa à sede ou domicílio doproponente, dentro de seu período de validade.

f) Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal, relativa à sede ou domicílio doproponente, dentro de seu período de validade.

g) Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparadas, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação

12.4. Qualificação Econômico-Financeira

a) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

a.1) Na hipótese em que a certidão for positiva, caso a empresa se encontre em recuperação judicial ou extrajudicial, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento, pelo juízo competente, do plano de recuperação em vigor.

b) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do resultado dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigível e apresentado na forma da Lei, que demonstrem a situação financeira do licitante, vedada a sua substituição por balancete ou balanços provisórios.

c) Entende-se por “último exercício social, já exigível e apresentado na forma da Lei”, o prazo estabelecido no art. 1.078 do Código Civil (CC), portanto até o quarto mês seguinte ao término do exercício social (30 de abril). Assim, os documentos referidos na letra “b” devem contemplar os ***exercícios sociais de 2023 e 2024.***

d) Será considerado aceito, na forma da lei, o balanço patrimonial assim apresentado:

I. Para Sociedades Anônimas, cópia da publicação do Balanço em Diário Oficial ou jornal de grande circulação da sede do licitante;

II. Para as demais empresas, cópias legíveis do Balanço Patrimonial e a demonstração do resultado dos dois últimos exercícios social, com os respectivos termos de abertura e de encerramento registrados na Junta Comercial ou Cartório;

III. As empresas com menos de 1 (um) ano de existência, que ainda não tenham Balanço de Final de Exercício, deverão apresentar Demonstrações Contábeis na forma da lei envolvendo seus direitos, obrigações e patrimônio líquidos relativos ao período de sua existência.

e) O balanço patrimonial e demonstrações contábeis do resultado dos últimos exercícios sociais deverão estar assinadas por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

f) Serão aceitos documentos autenticados digitalmente por Juntas Comerciais, desde que seja possível a sua validação através de acesso a website.

h) Apresentar o cálculo dos Índices de Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG), resultantes da aplicação das fórmulas constantes no Anexo IX – Análise Contábil e Financeira, sendo considerada habilitada a empresa que apresentar resultado igual ou maior do que 1 (um) em todos os índices aqui mencionados.

12.5. Qualificação Técnica

12.5.1. Apresentação de um ou mais Atestados de Capacidade Técnica Operacional, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter a licitante fornecida ou estar fornecendo produtos compatíveis e pertinentes com o objeto licitado.

a) Os atestados deverão ser apresentados constando as seguintes informações da emitente: papel timbrado, CNPJ, endereço, telefone, data de emissão, nome e cargo/função de quem assina o documento, bem como conter objeto e período da contratação.

b) Alvará Sanitário comprovando a regularidade das instalações da proponente, emitido por autoridade sanitária do local da sede da licitante, com validade na data da licitação. Não serão aceitos protocolos.

c) Declaração de pleno conhecimento do edital, conforme modelo anexo.

d) Declaração de realização de visita técnica em papel timbrado da licitante, com firma reconhecida da pessoa outorgada para realização da visita técnica pela empresa licitante acompanhada da assinatura do funcionário da Prefeitura Municipal de Ilhéus designado para a realização de tal ato ou Declaração de Conhecimento das Localidades e das Condições de Fornecimento do objeto licitado nos termos do item 4.1.8 do termo de referência.

e) Declaração que possue equipamentos apropriados e peossal qualificado, para cumprimento do objeto do certame, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

12.5.2. DA QUALIFICAÇÃO ESPECÍFICA

12.5.2.1. DA APRESENTAÇÃO DE DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

a) Para todos os produtos alimentícios, apresentar ficha técnica do produto contendo as seguintes informações; Designação do produto, marca, nome da empresa responsável pela produção e embalagem (Primaria e Secundaria), composição do produto, prazo de validade, nome e assinatura do responsável

técnico com registro em órgão competente, forma de armazenamento, informação nutricional, a ser analisada pela comissão de licitação.

b) Para os produtos de origem animal, deverá ser apresentado comprovante de registro do estabelecimento do produtor/fabricante junto ao SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual), mediante apresentação de declaração, certificado e/ou título de registro expedido pelo órgão fiscalizador competente das áreas de saúde e agricultura (os documentos solicitados acima só terão validade com a assinatura do responsável técnico da empresa fornecedora);

c) Laudos com o controle microbiológico dos produtos de origem animal, (todos os parâmetros) de acordo com a RDC nº 724, de 1 de julho de 2022 e Instrução Normativa n° 161, de 1 de julho de 2022 e Instrução Normativa nº 313 de 04 de setembro de 2024, com o mesmo lote e validade que serão apresentadas. Somente serão aceitos laudos com data de emissão do ano em vigência.

12.5.2.1.1. Os documentos referentes ao item 12.5.2, juntamente com a proposta de preço, serão encaminhados a secretaria demandante para análise e emissão de Nota Técnica, devidamente assinada.

12.5.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

12.5.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

12.5.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

12.5.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

12.5.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

12.5.7. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a 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.

12.5.8. O licitante deverá apresentar, 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.

12.5.9. 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 ou quando a lei expressamente o exigir.

12.5.10. A verificação pelo pregoeiro, em sites eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

12.5.11. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.

12.5.12. 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 nº 14.133/2021, art. 64):

a) Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

b) Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

12.5.13. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

12.5.14. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem.

12.5.15. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

12.5.16. Além de todas as exigências constantes do Termo de Referência que é parte integrante deste Edital;

13. DA IMPUGNAÇÃO E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este edital de licitação por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo encaminhar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão pública.

13.2. A impugnação ou o pedido de esclarecimento deverão ser enviados via sistema, na plataforma http://licitanet.com.br. Não sendo valida qualquer outra forma de envio;

13.2.1. O documento enviado deverá constar nome e CPF quando pessoa física ou razão social e CNPJ quando pessoa jurídica.

13.3. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos ou impugnação no prazo de até 3 (três) dias úteis contado da data de recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital de licitação e dos anexos.

13.3.1. Excepcionalmente e devidamente justificado, o prazo para resposta dos pedidos de esclarecimentos ou impugnação poderá ser prorrogado até o último dia útil anterior à data de abertura do certame, promovendo-se, se for o caso, o adiamento da sessão pública.

a) As respostas aos pedidos de esclarecimentos e às impugnações serão divulgadas diretamente no *site* www.ilhéus.ba.gov.br/site/licitacoes. E no diário Oficial do Município;

b) A impugnação não possui efeito suspensivo, sendo a sua concessão medida excepcional que deverá ser motivada pelo Pregoeiro nos autos do processo de licitação.

c) Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

14. DOS RECURSOS

14.1. Caberá recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou de lavratura da ata, enviado diretamente no sistema, plataforma http://licitanet.com, em face de:

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

b) julgamento das propostas;

c) ato de habilitação ou inabilitação de licitante;

d) anulação ou revogação da licitação

14.2. O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início imediatamente ao termino do prazo de recurso. Que deverá ser manifestando exclusivamente no sistema http://licitanet.com;

14.3. Quanto ao recurso apresentado em virtude do disposto nas alíneas “b” e “c” do item 14.1 do presente Edital, serão observadas as seguintes disposições:

a) a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão. O prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de até 60 (sessenta) minutos e o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

b) a apreciação dar-se-á em fase única.

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

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

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

15. DA HOMOLOGAÇÃO

15.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior para homologar o procedimento, observado o disposto no art. 71 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

16. DA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1. As obrigações decorrentes deste PREGÃO ***consubstanciar-se-ão em ata de registro de preço, quanto assim for classiificada como ARP***, cuja minuta consta em anexo a este Edital;

16.2. O prazo para assinatura da ata de registro de preço será de até 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação da adjudicatária;

16.3. A Ata de Registro de Preço deverá ser assinada pelo representante legal da adjudicatária (diretor, sócio da empresa ou procurador), mediante apresentação do contrato social e, na hipótese de nomeação de procurador, também de procuração e cédula de identidade do representante;

16.4. A critério da administração, o prazo para assinatura da ata poderá ser prorrogado uma vez, desde que haja tempestiva e formal solicitação da adjudicatária;

16.5. A Ata de Registro de Preço terá validade de 01 (um) ano, contado a partir de sua assinatura.

16.6. Desde que devidamente justificada a vantagem, a ata de registro de preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador.

§ 1º Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão.

§ 2º Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

§ 3º As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este artigo não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

§ 4º O instrumento convocatório deverá prever que o quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

§ 5º O órgão gerenciador somente poderá autorizar adesão à ata após a primeira aquisição ou contratação por órgão integrante da ata, exceto quando, justificadamente, não houver previsão no edital para aquisição ou contratação pelo órgão gerenciador.

§ 6º Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

§ 7º Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

17. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

17.1. O fornecedor vencedor será convocado para assinar o Contrato, imediatamente a Hologação do processo, através do email e/ou Diário Oficial do

Municipio, no prazo de 05 (cinco) dias corridos, para realização da assinatura.

17.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do termo de contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data de seu recebimento.

17.2.1 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração;

17.3. No caso de não se tratar de Registro de Preço a convocação do licitante ocorrerá no prazo de 24 (vinte e quatro) horas e 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.

17.4. 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 ou a ata de registro de preços.

18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

18.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

19.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

20. DO PAGAMENTO

20.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referencia e na Minuta da Ata de Registro de Preço ou Minuta de Contrato, anexo a este Edital.

21. DAS INFRAÇÕES ADMINISTARTIVAS E SANÇÕES

21.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

21.1.1. 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;

21.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

21.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

21.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

21.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

21.1.2.4. Deixar de apresentar amostra;

21.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

21.1.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

21.1.3.1. 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;

21.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

21.1.5. Fraudar a licitação

21.1.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

21.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

21.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

21.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

21.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

21.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

21.2. Com fulcro na Lei nº 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:

21.2.1. advertência;

21.2.2. multa;

21.2.3. impedimento de licitar e contratar e

21.2.4. 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.

21.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

21.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

21.3.2. as peculiaridades do caso concreto

21.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

21.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

21.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

21.4.1. Para as infrações previstas nos itens 21.1.1, 21.1.2 e 21.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

21.4.2. Para as infrações previstas nos itens 21.1.4, 21.1.5, 21.1.6, 21.1.7 e 21.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

21.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

21.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

21.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar serão aplicadas aos responsáveis em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 21.1.1, 21.1.2 e 21.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

21.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 21.1.4, 21.1.5, 21.1.6, 21.1.7 e 21.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 21.1.1, 21.1.2 e 21.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

21.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 21.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades previstas na legislação.

21.10. A apuração de responsabilidade relacionada 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.

21.11. 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.

21.12. 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.

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

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

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

22.2. 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 comunicaçãoem contrário, pelo pregoeiro.

22.3. Todas as referências de tempo no edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília-DF.

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

22.5. 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.

22.6. 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.

22.7. 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.

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

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

22.10. O edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal da Transparência, www.ilheus.ba.gov.br e no https://licitanet.com.br/

22.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

a) ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA;
b) ANEXO II – PROPOSTA DE PREÇOS;
c) ANEXO III – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO;
d) ANEXO IV– MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO;
e) ANEXO V – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO;
f) ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE;
g) ANEXO VII – DECLARAÇÃO DE FATOS IMPEDITIVOS;
h) ANEXO VIII – DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR;
i) ANEXO IX – DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NO REGIME DE TRIBUÇÃO DE ME/EPP;
j) ANEXO X – DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO;
k) ANEXO XI – DECLARAÇÃO DE QUE NÃO INTEGRA SEU CORPO SOCIAL, NEM EM SEU QUADRO FUNCIONAL, EMPREGADO PÚBLICO OU MEMBRO COMISSIONADO DE ÓRGÃO DIRETO OU INDIRETO DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL;
l) ANEXO XII – DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA;

Ilhéus / BA, 13 de março de 2025

Evani Cavalcante de Souza Rocha
Secretária Municipal de Educação

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 178/2025
PROCESSO Nº. 10696/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 040/2025

TERMO DE REFERÊNCIA - LEI 14.133/2021
PREGÃO ELETRÔNICO
(COMPRAS)

Processo Administrativo nº 10696/2025

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 A presente contratação tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios destinados à utilização na alimentação escolar dos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino do Município de Ilhéus – Bahia, conforme especificações, quantidades e demais condições constantes na Tabela do Anexo I e nos demais termos deste instrumento convocatório.

1.2 Nos termos do art. 20 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e do Decreto Municipal nº 14, de 14 de janeiro de 2025, que regulamenta o enquadramento de bens de consumo nas categorias de qualidade comum e de luxo no âmbito da Administração Pública Municipal, declara-se que os itens que compõem o objeto desta contratação não se enquadram como bens de luxo, tratando-se de bens de consumo de qualidade comum, indispensáveis à execução das atividades pedagógicas e ao cumprimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com foco na segurança alimentar e nutricional dos estudantes da rede

pública.

1.3 O prazo de vigência contratual será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura do contrato, conforme dispõe o art. 105 da Lei nº 14.133/2021. A vigência poderá ser prorrogada, se necessário, nos termos da legislação vigente e mediante justificativa da Administração.

1.3.1 O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado de forma contínua, mediante entregas periódicas planejadas de acordo com a demanda das unidades escolares, de modo a garantir o atendimento regular e ininterrupto da alimentação escolar ao longo do período letivo. Esse enquadramento como serviço de fornecimento continuado encontra respaldo nas disposições da Instrução Normativa SEGES/ME nº 05/2017 (ou norma equivalente vigente), considerando:

- A natureza recorrente do objeto, cuja execução se estende ao longo de vários períodos letivos e calendários escolares;
- A necessidade de preservação da regularidade no fornecimento de insumos alimentares para assegurar a nutrição dos alunos;
- E a recomendação constante no Estudo Técnico Preliminar (ETP), o qual demonstrou que a vigência plurianual representa uma solução mais vantajosa para a Administração, ao permitir maior eficiência logística, menor custo unitário por entrega e redução de riscos operacionais.

1.4 O custo estimado total da contratação é de **R$ 21.120.689,25**, conforme composição detalhada dos custos unitários apresentada na tabela constante no Anexo I, elaborada com base em pesquisa de mercado atualizada, de acordo com os princípios da economicidade, eficiência e vantajosidade previstos na Lei nº 14.133/2021.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO [1]

(art. 6º, inciso XXIII, alínea 'b', da Lei nº 14.133/2021).

A contratação será realizada com fundamento na Lei Federal nº 14.133 de 01/04/2021 e Decreto Municipal nº 14 de janeiro de 2025. A presente aquisição se faz necessária tendo em vista que o Município deve adquirir Gêneros Alimentícios, destinados ao preparo da Alimentação Escolar a serem distribuídos aos alunos matriculados nas Escolas da Rede Municipal de Ensino, no intuito de complementar as necessidades nutricionais dos estudantes durante sua permanência no âmbito escolar, contribuindo assim no processo de aprendizagem. Solicito o julgamento por **menor preço por lote na modalidade pregão eletrônico via sistema de registro de preços**, tendo em vista que as entregas são na modalidade "ponto a ponto",

1

onde os alimentos são entregues em cada uma das unidades escolares (sedes e anexos). Compreende-se, portanto, a inviabilidade por outro tipo de julgamento, buscando assim facilitar as demandas de entregas pelos fornecedores.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A presente solução consiste na contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar dos alunos regularmente matriculados na Rede Municipal de Ensino de Ilhéus – Bahia, sob coordenação da Secretaria Municipal de Educação (SEDUC). A medida visa assegurar a oferta regular e adequada de refeições nas unidades escolares, em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), contribuindo para a segurança alimentar, o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes e o fortalecimento do processo de aprendizagem.

O fornecimento será realizado de forma descentralizada, com entregas periódicas diretamente nas unidades escolares (sedes e anexos), conforme cronograma previamente definido. A logística na modalidade “ponto a ponto” é essencial para garantir o abastecimento contínuo e atender à diversidade de localidades envolvidas, evitando desabastecimentos e interrupções no serviço prestado.

A Secretaria Municipal de Educação fornecerá à(s) empresa(s) contratada(s) a relação completa dos endereços de todas as unidades escolares atendidas, bem como realizará o alinhamento prévio com os respectivos diretores escolares, a fim de organizar o recebimento adequado dos gêneros alimentícios. O gestor e o fiscal designados para o contrato acompanharão de forma próxima todas as etapas de execução, desde o planejamento das entregas até a conferência da conformidade dos produtos entregues, garantindo que os itens estejam de acordo com as especificações previstas e que os prazos sejam devidamente cumpridos.

Tratam-se de contratações de natureza continuada, fundamentada na Lei nº 14.133/2021 e na Instrução Normativa SEGES/ME nº 05/2017 (ou norma vigente

equivalente), tendo em vista a recorrência do fornecimento e a necessidade de preservação da regularidade do atendimento alimentar ao longo de todo o período letivo. O enquadramento como bem de consumo de qualidade comum também se dá nos termos do Decreto Municipal nº 14/2025, não se tratando de itens de luxo, mas de insumos essenciais à execução da política pública educacional.

A(s) contratação(ões) ocorrerá por meio de pregão eletrônico com sistema de registro de preços (SRP), adotando-se o critério de menor preço por lote, em razão da logística descentralizada e da necessidade de facilitar a operacionalização das entregas. Essa forma de julgamento garante maior economicidade e eficiência na execução contratual, além de promover a competitividade entre os fornecedores.

O custo estimado foi apurado com base em pesquisa de mercado atualizada, considerando os princípios da economicidade, vantajosidade, eficiência e legalidade que regem a contratação pública. A(s) contratação(ões) está(ão) alinhada(s) com o Plano Anual de Contratações e tem por objetivo garantir a continuidade e a qualidade do serviço de alimentação escolar, elemento essencial para o pleno funcionamento das unidades educacionais da rede municipal.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Da Visita Técnica

4.1.1 - Declaração de realização de visita técnica em papel timbrado da licitante, com firma reconhecida da pessoa outorgada para realização da visita técnica pela empresa licitante acompanhada da assinatura do funcionário da Prefeitura Municipal de Ilhéus designado para a realização de tal ato.

4.1.2 - As licitantes interessadas deverão comparecer nos dias previamente agendados, na sede da Secretaria Municipal de Educação, situada na Av. Canavieiras, nº. 170, Teresópolis, Ilhéus-Bahia, devendo proceder a realização de visita técnica nas localidades correspondentes aos locais onde a entrega da merenda escolar irá ocorrer.

4.1.3 - Esta visita deverá ser realizada em até 5 (cinco) dias consecutivos, com saída às 09 horas do dia determinado e será acompanhada com servidor devidamente designado pela Prefeitura Municipal de Ilhéus- Ba.

4.1.4 - As licitantes deverão trazer, em papel timbrado, declaração de conhecimento em duas vias sendo que uma ficará retida na Prefeitura Municipal de Ilhéus-Ba e a outra deverá ser assinada pelo servidor municipal e pelo responsável técnico da empresa devendo ser entregues fora dos envelopes, no momento do credenciamento, conforme prescrito no presente instrumento.

4.1.5 - Para a visita, o responsável da empresa interessada deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil, documento que comprove seu vínculo com a licitante e a habilitação para a realização da visita técnica, com comprovação de legitimidade da assinatura (reconhecimento de firma) ou instrumento de procuração pública outorgada a este responsável atribuindo-lhe poderes para a realização do ato.

4.1.6 - A visita deverá ser agendada pela empresa licitante para os levantamentos necessários ao desenvolvimento dos trabalhos, de modo a não incorrer em omissões que jamais poderão ser alegadas pela contratada em favor de eventuais pretensões de acréscimos de serviços, devendo a visita ser realizada em até 1 (um) dia útil anterior à realização do certame. A visita técnica deverá ser agendada com 1 (um) dia útil de antecedência do início da programação, no Setor de Alimentação da Secretaria de Educação do município de Ilhéus-Ba, já que é necessário organização ao cumprimento de **TODAS** as rotas em zona urbana e principalmente na zona rural.

4.1.7 - O agendamento se faz necessário visto a complexidade e o difícil acesso aos locais de visita e também a disponibilidade de servidor para acompanhamento.

4.1.8 - A Declaração de Visita Técnica poderá ser optada pela apresentação de Declaração de Conhecimento das Localidades e das Condições de Fornecimento do objeto licitado. Desta forma, não serão aceitas alegações posteriores quanto a situações encontradas durante a execução do futuro contrato, salvo em situações excepcionais alheias a este Termo de Referência.

4.2 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.2.1- É vedada 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, salvo as situações aceitas pela CONTRATANTE, a seu critério, objetivando a melhor administração do contrato, não se responsabilizando o CONTRATANTE por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.

4.2.2 - É vedado à contratada:

a) Contratar servidor pertencente ao Quadro de Pessoal do contratante, durante a vigência do Contrato;

b) Veicular publicidade acerca desta contratação, salvo se houver prévia autorização do contratante.

4.3 Não haverá exigência de garantia para a contratação, nos termos dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, pelas razões a seguir justificadas:

Considerando a natureza do objeto – fornecimento continuado de gêneros alimentícios para a alimentação escolar – e o seu caráter essencial à manutenção das atividades educacionais, conclui-se que a exigência de garantia contratual se mostra desnecessária e potencialmente prejudicial à economicidade do certame. A exigência de caução, seguro-garantia ou fiança bancária poderia onerar desproporcionalmente a contratação e limitar a competitividade entre os licitantes, especialmente fornecedores de pequeno porte ou da agricultura familiar.

Além disso, a execução contratual contará com mecanismos de controle efetivo, como cronogramas de entrega planejados, conferência por parte dos gestores escolares no ato do recebimento, e fiscalização direta por servidor designado, garantindo o cumprimento das obrigações assumidas pela contratada.

Dessa forma, a não exigência de garantia contratual visa preservar a ampla concorrência, a viabilidade econômico-financeira da contratação e a continuidade do serviço de alimentação escolar, sem comprometer o interesse público ou a segurança da execução contratual.

5. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1 - A entrega será de forma parcelada e deverá ser feita nas unidades informadas pelo setor da Alimentação Escolar, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, após a Ordem de Compra, expedida pelo setor competente, sem custo adicional, sendo de total responsabilidade da licitante vencedora o devido armazenamento e acondicionamento em condições higiênico-sanitárias e de temperatura, assim como, o frete, carga e descarga do objeto, sendo que somente serão pagas as quantidades efetivamente solicitadas e entregues, incluindo-se possíveis pendências e/ou substituições exigidas.

5.2 - Os gêneros alimentícios, objetos deste Projeto, deverão ser entregues em cada uma das Unidades Escolares (UEs) Municipais, assim como em suas salas Anexas/Nucleadas, conforme o documento ”Relação das Unidades Escolares e respectivos Endereços”, anexo neste Processo.

5.3 - A alimentação escolar é organizada em remessas, a fim de atender as demandas por localidade (urbana e rural) pelo período de 1 (ano).

5.4 - Após Ordem de Fornecimento (OF), manter entregas nas duas zonas (urbana e rural) **concomitantemente**, iniciando preferencialmente na segunda-feira, salvo os dias que por qualquer razão as unidades não estejam abertas. Portanto, o

fornecedor contratado será previamente comunicado, a fim de realinhamento das rotas e extensão do prazo de entregas.

5.5 - As entregas nas escolas deverão ser executadas conforme programação (dias da semana, número de vezes de entregas durante a remessa e horários apropriados) destinadas a cada grupo de alimentos, a fim de garantir a efetiva execução das preparações de todos os cardápios, evitando o comprometimento à distribuição dos alimentos aos escolares.

5.5.1 – O horário de chegada às unidades deverão ser a partir das 07:00h às 11:00h, para o turno matutino e das 13:00h às 17:00h (turno vespertino). As entregas em turno noturno só deverão ser executadas conforme programação e autorização do setor, exceto nas unidades de funcionamento normal neste turno.

5.5.2 - **As entregas deverão seguir a seguinte programação por Lote dos grupos alimentícios:**

5.5.2.1 – **LOTE 1:SECOS/ESTOCÁVEIS (LINHA NÃO PERECÍVEL):**

a) Zona Urbana: mensalmente (1x por mês) de segunda a sexta;

b) Zona Rural (todas as unidades): mensalmente (1x por mês) de segunda a sexta;

5.5.2.2- **LOTE 2: HORTIFRUTIGRANJEIROS (LINHA PERECÍVEL):**

a) Zona Urbana: semanalmente e/ou quinzenalmente (1 e/ou 2x por mês) de segunda a quinta, conforme solicitação do setor;

b) Zona Rural*: quinzenalmente (2x por mês) de segunda a quinta.

5.5.2.3 - **LOTE 4: LÁCTEOS (LINHA PERECÍVEL):**

a) Zona Urbana: quinzenalmente (2x por mês) de segunda a quinta;

b) Zona Rural:

- <u>Fácil acesso:</u> semanalmente e/ou quinzenalmente (1x por semana e/ou 2x por mês) de segunda a quinta, conforme solicitação do setor;

- Difícil acesso: quinzenalmente e/ou mensalmente (1x ou 2x por mês) de segunda a quinta, conforme solicitação do setor.

5.5.2.4 - **LOTE 5: CARNES E DERIVADOS (LINHA PERECÍVEL):**

a) Zona Urbana **(Creches e Escolas de Tempo Integral)**: quinzenalmente (2x por mês) de segunda a quinta;

b) Zona Urbana (as demais): mensalmente (1x por mês) de segunda a sexta, com exceção por solicitações específicas.

c) Zona Rural*****: quinzenalmente (2x por mês) de segunda a quinta.

5.5.2.5 – **LOTE 6: PANIFICADOS (LINHA PERECÍVEL):**

a) Zona Urbana **(Creches e Escolas de Tempo Integral)**: semanalmente (1x por semana) de segunda a quarta;

b) Zona Urbana (as demais): semanalmente e/ou quinzenalmente (1 ou 2x por mês) de segunda a quarta, conforme solicitação do setor;

c) Zona Rural*****: quinzenalmente (2x por mês) de segunda a quinta.

*** Unidades escolares específicas de zona rural de difícil acesso.**

5.6 - Os serviços de entregas dos gêneros alimentícios pelo(s) fornecedor(es) deverão ser executados por profissionais habilitados para tal atividade, devidamente uniformizados, com identificação visível por crachá com o nome da empresa e nome do funcionário.

5.7 – Os veículos devem ser registrados junto ao setor de alimentação escolar, apresentando documentação atualizada (documento (s) do (s) veículo (s), certificado de dedetização, pop de higienização). Precisam ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Precisam ser mantidos limpos, com embalagens em caixas, plásticos resistentes ou caixas plásticas, sem que os alimentos entrem em contato direto com o veículo de transporte, assim como em condições térmicas adequadas às condições obrigatórias de armazenamento e

conservação destes alimentos específicos como: alimentos congelados, refrigerados e/ou resfriados, em consoante com a Resolução RDC nº 216/2004.

5.8 – O fornecedor receberá guias de Ordem de Fornecimento (OF), conforme remessa em execução, advindas do Setor de Alimentação da Secretaria de Educação do município. As entregas deverão ser cumpridas em sua totalidade conforme solicitação e programação.

5.9 – Deverão ser entregues e assinadas guias de recibo (nota simples) em **03 (três) vias** (fornecedor, setor de alimentação e unidade escolar), onde as mesmas deverão conter obrigatoriamente: logomarca da empresa; Razão Social; CNPJ; referência ao Pregão nº/ano da Prefeitura Municipal de Ilhéus/Secretaria Municipal de Educação; nome e endereço da escola; números da guia e remessa; gêneros alimentícios e suas respectivas quantidades (unidade de medida); espaço reservado à assinatura do recebedor, cargo/função que exerce, data e horário da chegada para entrega.

5.9.1 - Os alimentos precisam ser entregues em sua totalidade, mas caso haja possíveis faltas de itens (total ou parcial), estes deverão ser entregues no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis.

5.9.1.1 - Na entrega de pendências, a empresa deverá emitir nova guia de recibo, constando:
a) descritivo em título: “Pendência da remessa/ano ocorrida”;
b) nome(s) do(s) item(ns) e a(s) quantidade(s);
c) e demais informações conforme o item 5.9.

5.10 - Os prazos de validade dos produtos da linha **não perecível não deverão ser inferiores a um terço do prazo total fixado pelo fabricante** considerando, portanto, o maior prazo. No caso de **produtos semi perecíveis e perecíveis**, o prazo de validade na data da entrega **não poderá ser inferior à metade do prazo total recomendado pelo fabricante**.

5.11 - Por ocasião do recebimento reserva-se o direito de proceder à inspeção de qualidade dos materiais e a rejeitá-los, no todo ou em parte, se estiverem em desacordo com as especificações constantes da coleta de preço, obrigando-se a providenciar a substituição dos materiais.

5.12 - A Contratada deverá garantir a qualidade do objeto contratual e em caso destes apresentarem defeitos ou má qualidade, a contratada deverá substituí-los no prazo máximo de **03 (três) dias**, contados a partir da comunicação (por email) ao setor de alimentação e emissão do ***Termo de Inconformidade/Devolução***, devidamente assinado por ambas as partes. As despesas desta operação não serão em hipótese alguma repassadas ao Contratante.

5.13 - No caso de ocorrência de motivo de força maior que venha a impossibilitar o cumprimento do referido prazo de entrega, a contratada deverá comunicar por escrito ao Setor de Compras tal ocorrência, indicando a data em que efetivará a entrega, não podendo o adiamento da entrega ser superior a 24 (vinte e quatro) horas.

5.14 - A inobservância ao disposto nas condições do edital e deste termo de referência implicará no não pagamento do valor devido ao Fornecedor, até que ocorra a necessária regularização.

5.15 - A CONTRATADA deverá arcar com as despesas e os encargos do fornecimento efetuado por outra empresa do ramo, no caso de falta do produto em seu estoque ou impossibilidade de entrega, contudo que seja devidamente aceito pela CONTRATANTE.

5.16 - Ocorrerão situações em que a Entidade solicitante necessitará do material de pronta entrega. Tais situações serão comunicadas à Contratada, para que a entrega seja realizada de forma imediata.

5.17 - São de total responsabilidade da empresa fornecedora todas as despesas

com o transporte do material até o local indicado para a entrega, taxas, encargos de qualquer natureza e quaisquer despesas administrativas incidentes no preço apresentado na Licitação.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

(Art. 6º, XXIII, alínea "f", da Lei nº 14.133/21)

6.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, *caput*).

6.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

6.3 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do(s) contrato(s), ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, *caput*)**.** [2]

6.3.1 O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

6.3.2 O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

6.4 O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir,

2

a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

6.5 O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

6.6 Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

6.6.1 A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121 *caput* e §1º).

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

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

6.9 Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados.

6.10 Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

6.10.1 A fiscalização do contrato será exercida por servidor designado formalmente como gestor e fiscal do contrato, nos termos dos arts. 117 e 118 da Lei nº 14.133/2021, com o devido registro no processo administrativo.

6.10.2 O fiscal do contrato deverá acompanhar o cumprimento das cláusulas contratuais, especialmente quanto à conformidade da entrega dos gêneros alimentícios, observando:

- Quantidade e especificações conforme os termos do edital, da proposta e do contrato;
- Validade dos produtos e integridade das embalagens;
- Condições sanitárias, de armazenamento e transporte adequadas, conforme legislação da ANVISA e do FNDE/PNAE;
- Entrega no local e prazo previamente estabelecidos, conforme cronograma acordado;
- Presença de rotulagem adequada e informações exigidas para produtos embalados (ex.: data de validade, procedência, composição, peso líquido).

6.10.3 A Secretaria Municipal de Educação fornecerá previamente à empresa contratada os endereços completos de todas as unidades escolares, da Casa dos Conselhos e do CRIE, além de alinhar com os diretores escolares a logística de recebimento dos gêneros alimentícios.

6.10.4 O recebimento dos produtos será acompanhado diretamente pela equipe gestora de cada unidade escolar, que deverá preencher relatório ou termo de recebimento, assinando e atestando a conformidade ou registrando eventuais não conformidades.

6.10.5 Em caso de irregularidade, a contratada será notificada formalmente para providenciar a substituição ou regularização dos itens, nos prazos previstos em contrato, sem prejuízo das sanções cabíveis.

6.10.6 Serão mantidos registros formais de fiscalização, como atas, checklists, relatórios de visita, laudos e comunicações, arquivados no processo administrativo e

acompanhados pelo setor de contratos da Secretaria.

6.10.7 O fiscal do contrato deverá comunicar imediatamente ao gestor do contrato e à autoridade competente qualquer fato que possa comprometer a regular execução contratual.

6.10.8 Poderá ser realizada fiscalização técnica especializada, sempre que necessário, com apoio de nutricionista ou profissional designado, especialmente para aferição de conformidade nutricional dos produtos.

6.10.9 A fiscalização não exime a contratada de sua responsabilidade integral pela execução do objeto contratado, respondendo por quaisquer danos causados à Administração ou a terceiros.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

A seleção do fornecedor para a presente contratação será realizada por meio da modalidade de pregão eletrônico, com julgamento pelo critério de menor preço global por lote, observado o Sistema de Registro de Preços, conforme estabelecido na legislação vigente. A contratação será regida pelos princípios da legalidade, economicidade, eficiência, impessoalidade, isonomia, seleção da proposta mais vantajosa e interesse público, conforme previsto na Lei Federal nº 14.133/2021.

Os interessados deverão apresentar documentação de habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, qualificação econômico-financeira e qualificação técnica, nos moldes do edital, com vistas a garantir a idoneidade, a capacidade operacional e a conformidade legal do fornecedor.

7.1 Habilitação Jurídica

Os licitantes deverão comprovar a existência legal e a regular constituição da empresa, conforme sua natureza jurídica:

- Empresário individual: registro comercial;
- Sociedade empresária: contrato social consolidado, registrado na Junta Comercial, com alterações, se houver;

- Sociedade por ações: estatuto e ata de eleição dos administradores.

7.2 Regularidade Fiscal e Trabalhista

Será exigida a comprovação de regularidade com:

- Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- Fazenda Federal, inclusive Seguridade Social (INSS), Estadual e Municipal;
- Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF/FGTS);
- Justiça do Trabalho (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT);
- Certidão Negativa de Falência, Recuperação Judicial ou Extrajudicial, emitida há no máximo 60 dias.

7.3 Qualificação Econômico-Financeira

A empresa deverá demonstrar capacidade econômico-financeira, por meio de:

- Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios, registrados na Junta Comercial;
- Índices contábeis com resultados superiores a 1,00:
    - Liquidez Geral (LG): (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) ÷ (Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo);
    - Solvência Geral (SG): Ativo Total ÷ (Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo);
    - Liquidez Corrente (LC): Ativo Circulante ÷ Passivo Circulante.

A ausência de memória de cálculo autoriza a Administração a realizar os cálculos com base nas demonstrações apresentadas.

7.4 Qualificação Técnica

Os licitantes deverão apresentar atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, comprovando fornecimento de gêneros alimentícios com características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto da contratação.

- Serão admitidos atestados em nome da matriz ou da filial;
- É permitida a comprovação por somatório de atestados, desde que executados de forma simultânea;
- A Administração poderá exigir, se necessário, cópias dos contratos correspondentes, local de execução e demais elementos comprobatórios da legitimidade dos atestados.

7.5 Declarações Complementares

Os licitantes deverão apresentar:

- Declaração de que não empregam menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz a partir de quatorze anos;
- Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, compatível com o ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação.

7.6 Verificação de Idoneidade

Antes da contratação, a Administração realizará diligências para consulta aos seguintes cadastros:

- SICAF (Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores);
- CEIS (Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas);
- CNEP (Cadastro Nacional de Empresas Punidas);
- Outros sistemas oficiais pertinentes.

As consultas serão feitas em nome da empresa proponente e de seus sócios majoritários, conforme previsto no art. 12 da Lei nº 8.429/1992 (atual Lei de Improbidade Administrativa).

7.7. Alvará Sanitário comprovando a regularidade das instalações da proponente, emitido por autoridade sanitária do local da sede da licitante, com validade na data da licitação. Não serão aceitos protocolos.

7.8. DA QUALIFICAÇÃO ESPECÍFICA

7.8.1. DA APRESENTAÇÃO DE DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

a) Para todos os produtos alimentícios, apresentar ficha técnica do produto contendo as seguintes informações; Designação do produto, marca, nome da empresa responsável pela produção e embalagem (Primaria e Secundaria), composição do produto, prazo de validade, nome e assinatura do responsável técnico com registro em órgão competente, forma de armazenamento, informação nutricional, a ser analisada pela comissão de licitação.

b) Para os produtos de origem animal, deverá ser apresentado comprovante de registro do estabelecimento do produtor/fabricante junto ao SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual), mediante apresentação de declaração, certificado e/ou título de registro expedido pelo órgão fiscalizador competente das áreas de saúde e agricultura (os documentos solicitados acima só terão validade com a assinatura do responsável técnico da empresa fornecedora);

c) Laudos com o controle microbiológico dos produtos de origem animal, (todos os parâmetros) de acordo com a RDC nº 724, de 1 de julho de 2022 e Instrução Normativa n° 161, de 1 de julho de 2022 e Instrução Normativa nº 313 de 04 de setembro de 2024, com o mesmo lote e validade que serão apresentadas. Somente serão aceitos laudos com data de emissão do ano em vigência.

7.9 Regras Adicionais

- Não serão aceitos documentos com CNPJ/CPF divergente, salvo quando legalmente permitido;
- Os documentos de habilitação devem estar atualizados, com validade vigente e emitidos em nome da unidade (matriz ou filial) participante, exceto para documentos que, pela própria natureza, forem emitidos apenas para a matriz;
- Em casos de centralização de recolhimentos fiscais, será aceita a divergência de numeração entre matriz e filial, quando devidamente comprovado.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

(art. 6º, inciso XXIII, alínea 'g', da Lei nº 14.133/2021)

8.1 O pagamento será efetuado pela Secretaria Municipal da Educação de Ilhéus no prazo máximo de até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da data do atesto da Nota Fiscal/Fatura, que somente ocorrerá após:

- A entrega integral e satisfatória dos gêneros alimentícios solicitados, conforme especificações e prazos estabelecidos no contrato;
- A apresentação das vias assinadas pelas unidades escolares, comprovando o recebimento dos produtos entregues, devidamente atestadas pelo responsável local e pelo setor de alimentação escolar da Secretaria;
- A verificação da conformidade dos produtos entregues pela fiscalização contratual.

8.2 O pagamento será realizado exclusivamente por ordem bancária, em conta corrente indicada pela empresa CONTRATADA, mantida em instituição financeira indicada pela Secretaria Municipal da Fazenda – SEFAZ.

8.3 Como condição obrigatória para o pagamento, a empresa CONTRATADA deverá apresentar, juntamente com cada Nota Fiscal/Fatura, os seguintes documentos atualizados e válidos:

- 8.3.1 Prova de regularidade fiscal perante a Receita Federal do Brasil (inclusive quanto à Dívida Ativa da União);
- 8.3.2 Certidão de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), emitida pela Caixa Econômica Federal;
- 8.3.3 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho;
- 8.3.4 Comprovação de inexistência de pendências junto ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal (CADIN).

8.4 O descumprimento de quaisquer das condições acima implicará na suspensão

do pagamento, sem que isso gere direito a atualização monetária, juros ou indenizações à contratada, até que a situação seja regularizada.

8.5 Ocorrendo erro na Nota Fiscal, entrega em desacordo com o contrato ou pendência documental, o prazo de pagamento ficará suspenso, reiniciando-se sua contagem somente após a resolução das inconsistências, devidamente comunicadas à empresa contratada.

8.6 A Secretaria reserva-se o direito de efetuar retenções legais, inclusive de tributos, quando exigido por legislação específica.

9. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no orçamento do Município.

9.1.1 A contratação será atendida pela seguinte dotação:

9.1.1.1 - Unidade Orçamentária: 08.00.2 – Fundo Municipal de Educação – Projeto/Atividade: 2035 – Manutenção do Programa de Alimentação Escolar – Elemento de Despesa: 3.3.9.0.30.00.00 – Material de Consumo – **Fonte de Recurso: 1.500.000 – Recursos Ordinários.**

9.1.1.2 - Unidade Orçamentária: 08.00.2 – Fundo Municipal de Educação – Projeto/Atividade: 2035 – Manutenção do Programa de Alimentação Escolar – Elemento de Despesa: 3.3.9.0.30.00.00 – Material de Consumo – **Fonte de Recurso: 1.552.0000 – Transferência de Recursos - FNDE.**

9.1.1.3 - Unidade Orçamentária: 08.00.2 – Fundo Municipal de Educação – Projeto/Atividade: 2035 – Manutenção do Programa de Alimentação Escolar – Elemento de Despesa: 3.3.9.0.30.00.00 – Material de Consumo – **Fonte de Recurso: 1.550.0000 – Transferência do Salário-Educação.**

9.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1 Receber os gêneros alimentícios no prazo, local e condições estabelecidos no Edital e seus anexos, conforme a programação definida pelo Setor de Alimentação Escolar;

10.2 Verificar, no prazo regulamentar, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Termo de Referência e da proposta da Contratada, para fins de aceite e recebimento definitivo;

10.3 Comunicar formalmente à Contratada sobre imperfeições, falhas, vícios ou irregularidades identificadas nos produtos entregues, para que sejam substituídos, reparados ou corrigidos sem ônus para a Administração, dentro do prazo fixado;

10.4 Acompanhar e fiscalizar a execução contratual por meio de comissão ou servidor especialmente designado, registrando em instrumento próprio todas as ocorrências relevantes e adotando as providências cabíveis em caso de descumprimento;

10.5 Efetuar os pagamentos à Contratada conforme as condições pactuadas, desde que atendidos os requisitos legais, a entrega esteja regular e haja atesto das notas fiscais/faturas pela fiscalização;

10.6 Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos que estiverem em desacordo com as especificações exigidas, com os padrões de qualidade definidos ou entregues fora do prazo, comunicando à Contratada os motivos da recusa, a qual arcará com todos os encargos decorrentes;

10.7 Emitir, sempre que necessário, **Autorização de Fornecimento**, instruindo a entrega dos itens de forma planejada e conforme a demanda das unidades escolares;

10.8 Atestar as notas fiscais/faturas apresentadas pela Contratada, desde que estejam corretas e acompanhadas dos comprovantes de entrega assinados pelos responsáveis das unidades escolares, podendo recusá-las, se apresentarem erros ou inconsistências;

10.9 Notificar a Contratada, previamente e por escrito, sobre a aplicação de penalidades, quando for constatado o descumprimento parcial ou total das

obrigações contratuais;

10.10 Aplicar sanções legais e contratuais, devidamente motivadas, nos casos de inexecução ou execução irregular do objeto contratado;

10.11 Rejeitar os materiais entregues fora das especificações exigidas, com base em critérios técnicos, sanitários ou legais, registrando os motivos da não aceitação;

10.12 A Administração Pública **não se responsabilizará por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros**, ainda que vinculados à execução do contrato, tampouco por danos causados a terceiros decorrentes de ação ou omissão da Contratada, de seus empregados, prepostos ou representantes.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1 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 e, ainda, efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal com todas as discriminações inerentes ao objeto, além das disposições contidas neste Termo de Referência a:

11.1.1 – A qualidade e quantidade de cada item deverão estar em acordo com o descrito neste edital e no pedido entregue, para que seja aceita, bem como as caixas onde estiverem armazenados, em adequado estado de conservação e higiene; as marcas de cada item devem ser respeitadas, devendo a substituição destas, solicitada ao setor de Alimentação Escolar, anteriormente à data da entrega. GARANTIR A QUALIDADE DO OBJETO FORNECIDO.

11.1.2 - Substituir imediatamente os produtos que se apresentarem fora das especificações técnicas, e, caso estejam em desacordo, os produtos serão devolvidos no ato da entrega e será emitido no mesmo momento, ***Termo de Inconformidade/Devolução***, que deve ser assinado pelo entregador e pelo recebedor da mercadoria, em (02) duas vias.

11.1.3 - Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

11.1.4 – A contratada obriga-se a manter, compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a manutenção do Contrato.

11.1.5 – A tolerância do Município com qualquer atraso ou inadimplemento por parte da contratada não importará, de forma alguma, em alteração do Contrato, podendo o contratante exercer seus direitos a qualquer tempo.

11.1.6 – A contratada é responsável pelo pagamento de todos os encargos, ações, ônus ou débitos trabalhistas, tributários, previdenciários, fiscais, administrativos, comerciais, cíveis e penais decorrentes da execução do Contrato e quaisquer outras contribuições que sejam exigidas para a prestação dos serviços.

11.1.7 – A contratada assumirá inteira responsabilidade pelas obrigações decorrentes da legislação trabalhista, previdenciária de acidentes de trabalho e quaisquer outras relativas a danos a terceiros.

11.1.8 – A inadimplência da contratada com referência a todos os encargos, ações, ônus ou débitos decorrentes do Contrato não transfere ao contratante a responsabilidade por seu pagamento.

11.1.9 – A contratada obrigar-se-á a desenvolver o objeto deste Contrato sempre em regime de entendimento com a fiscalização, dispondo esta de amplos poderes para atuar no sentido do fiel cumprimento do Contrato.

11.1.10 – Independente da fiscalização do contratante, a contratada será responsável por toda execução dos serviços, com supervisão do contratante.

11.1.11 – Cabe à contratada permitir e facilitar à fiscalização, em qualquer dia e hora, devendo prestar todos os informes e esclarecimentos solicitados.

11.1.12 – A contratada assumirá total responsabilidade por danos causados ao contratante ou a terceiros, decorrentes da execução do objeto, independente de dolo ou culpa, isentando o contratante de todas as responsabilidades advindas de atos de seus prepostos ou quaisquer pessoas físicas ou jurídicas empregadas ou ajustadas na execução do objeto.

11.1.13 – Obriga-se a contratada a manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

11.1.14 – É responsabilidade da contratada o fornecimento de materiais, equipamentos e mão-de-obra necessária para a perfeita execução do objeto.

11.1.15 – Arcar com as despesas decorrentes de multas eventualmente aplicadas por quaisquer autoridades federais, estaduais e municipais, em consequência de fato a ela imputável e por ato de seu pessoal, inclusive aquelas que, por efeito legal, sejam impostas ao contratante.

11.2 Responder por quaisquer danos e prejuízos causados em função do objeto do contrato firmado, bem como por todos os danos e prejuízos decorrentes de paralisações na entrega dos materiais, salvo na ocorrência de motivo de força maior, apurados na forma da legislação vigente, e desde que comunicados à CONTRATANTE no prazo de 48 (quarenta e oito) horas do fato, ou da ordem expressa e escrita da CONTRATANTE;

11.3 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, total ou parcialmente, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto do contrato em

que se verifiquem má qualidade, vícios, defeitos ou incorreções, resultantes de execução irregular, do emprego de materiais ou equipamentos inadequados, se for o caso, ou não correspondente (s) ao (s) material (is).

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

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

11.6 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

11.7 Promover a destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir, como nos casos de pneus, pilhas e baterias, etc.

11.8 Prestar à Administração, sempre que necessário, esclarecimentos, fornecendo toda e qualquer orientação necessária.

12. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

12.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que:

a) sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

b) sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato;

c) não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

13. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

13.1 A fiscalização ficará a cargo da sra Cheila Mendes dos Santos (Setor de Alimentação Escolar).

13.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

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

14. DO REAJUSTE

14.1 Após o transcurso de 12 (doze) meses da data da apresentação da proposta ou do último reajuste concedido, mediante solicitação formal da CONTRATADA, os preços pactuados poderão ser reajustados pela CONTRATANTE com base na variação acumulada do **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE)**, ou outro que venha a substituí-lo oficialmente, aplicável exclusivamente às obrigações executadas após a ocorrência da anualidade.

14.2 O reajuste observará os princípios da anualidade e da revisão contratual prevista na Lei nº 14.133/2021, art. 134, §1º, sendo vedado o reajuste retroativo, salvo nos casos de mora exclusivamente atribuível à Administração.

14.3 Para fins de cálculo, será considerada a variação acumulada do índice entre o mês da apresentação da proposta e o mês anterior ao do aniversário contratual.

14.4 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 12 (doze) meses será contado a partir da data de início dos efeitos financeiros do último reajuste concedido.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1 O fornecedor sujeitar-se-á, no caso de cometimento de infrações ou inadimplemento de suas obrigações contratuais, às penalidades previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, em especial os artigos 155 a 163, bem como, subsidiariamente, no que couber, às disposições da Lei nº 8.666/1993, conforme permitido pela legislação vigente, além das demais sanções civis, penais e administrativas previstas no ordenamento jurídico.

15.2 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou instrumento equivalente, no prazo fixado pela Administração, bem como a inexecução total ou parcial das obrigações assumidas, ensejará, garantida a prévia defesa, a aplicação das seguintes sanções, conforme disposto nos artigos 156 e seguintes da Lei nº 14.133/2021:

15.2.1 Advertência por escrito, quando as infrações forem leves e não gerarem prejuízos à execução contratual;

15.2.2 Multa, nos seguintes termos:

- 0,3% (três décimos por cento) ao dia, limitada a 30 dias de atraso, incidente sobre o valor do fornecimento não realizado ou da obrigação inadimplida;
- 20% (vinte por cento) sobre o valor do fornecimento não realizado ou entregue com vícios ocultos que o tornem impróprio ao consumo, fora das especificações técnicas ou em atraso superior a 30 (trinta) dias.

15.2.3 Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 03 (três) anos, nos termos do art. 156, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, em razão de conduta que comprometa a

execução do contrato ou o interesse público.

15.2.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, em qualquer esfera federativa, pelo prazo mínimo de 2 (dois) anos, nos termos do art. 156, inciso III, da Lei nº 14.133/2021.

Obs.: A penalidade de declaração de inidoneidade tem efeito nacional e impede o licitante de contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública direta ou indireta dos três poderes, em todas as esferas federativas, conforme art. 158, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

15.3 São consideradas infrações contratuais, passíveis de sanções administrativas, as seguintes condutas, entre outras previstas em lei ou regulamento:

15.3.1 Descumprimento das especificações técnicas relativas aos bens fornecidos;

15.3.2 Retardamento injustificado na entrega dos itens ou etapas do fornecimento;

15.3.3 Paralisação total ou parcial do fornecimento sem justificativa aceita pela Administração;

15.3.4 Fornecimento de gêneros alimentícios com qualidade inferior, deteriorados, impróprios para o consumo ou em desacordo com os padrões sanitários exigidos;

15.3.5 Entregas incompletas, fora do prazo, ou em desacordo com os endereços e orientações de logística definidos pela Administração.

15.4 A multa poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativa com as demais sanções previstas nesta cláusula, conforme a gravidade da infração e os danos causados à Administração, nos termos do art. 156, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

15.4.1 O valor da multa poderá ser descontado da garantia contratual, quando houver, ou dos pagamentos devidos ao contratado, sem prejuízo da cobrança judicial da diferença, se necessário.

15.5 As sanções previstas neste instrumento também poderão ser aplicadas a

licitante ou contratada que:

15.5.1 Deixar de apresentar documentação exigida no certame;

15.5.2 Apresentar declaração falsa ou documentação inverídica;

15.5.3 Inviabilizar, com sua conduta, a execução contratual ou a competitividade do processo licitatório;

15.5.4 Não mantiver a proposta original apresentada, salvo os casos de reajuste legalmente previstos;

15.5.5 Cometer fraude na execução contratual;

15.5.6 Adotar conduta inidônea durante o certame ou a execução contratual;

15.5.7 Cometer fraude fiscal, inclusive com relação à documentação tributária ou previdenciária;

15.5.8 Frustrar ou fraudar, mediante ajuste ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo do certame, nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133/2021.

15.6 A aplicação de quaisquer sanções deverá respeitar o devido processo legal, assegurando-se à contratada o direito ao contraditório e à ampla defesa, nos termos do art. 5º, inciso LV, da Constituição Federal e art. 158 da Lei nº 14.133/2021.

15.7 As sanções aplicadas serão devidamente motivadas e registradas nos sistemas oficiais, como o SICAF (Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores), CEIS (Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas) e CNEP (Cadastro Nacional de Empresas Punidas), conforme os artigos 162 e 163 da Lei nº 14.133/2021, e terão efeito perante toda a Administração Pública, quando for o caso.

16. DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1 O presente Termo de Referência foi elaborado pelo Setor de Alimentação

Escolar da Secretaria Municipal de Educação, com base em estudos técnicos preliminares e mediante a cooperação técnica de sua equipe, em conformidade com os princípios constitucionais da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, bem como com os dispositivos legais e normativos aplicáveis. Ressalta-se que foram observadas as diretrizes da isonomia, da economicidade, da vinculação ao instrumento convocatório e do julgamento objetivo, afastando-se quaisquer cláusulas, exigências ou condições que possam caracterizar direcionamento, restrição indevida ou frustração do caráter competitivo da licitação, conforme determina a Lei nº 14.133/2021.

16.2 Os produtos deverão ser entregues acompanhados de comprovante de entrega (recibo ou nota de entrega simples da empresa), em três vias, sendo uma destinada ao fornecedor, uma ao Setor de Alimentação Escolar e uma à unidade escolar recebedora. O documento deverá conter, de forma clara, a descrição detalhada dos produtos, marca, quantidade e data da entrega.

16.3 A entrega deverá ocorrer nas quantidades requisitadas, com os produtos devidamente embalados e identificados de forma individualizada, conforme especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência e na Ordem de Fornecimento.

16.4 Os produtos deverão ser entregues nos endereços especificados na respectiva Ordem de Fornecimento, sendo responsabilidade exclusiva do fornecedor garantir que a entrega ocorra no local correto, dentro do prazo estipulado e em conformidade com os critérios de qualidade, acondicionamento e segurança alimentar exigidos.

16.5 O Setor de Alimentação Escolar emitirá declaração de cumprimento ou descumprimento das entregas, com base na documentação comprobatória fornecida pelas unidades recebedoras e nas informações registradas nos recibos de entrega. Tal declaração será utilizada para subsidiar eventuais pagamentos, glosas ou penalidades.

16.6 A Comissão Permanente de Licitação, a Pregoeira ou o Setor Técnico poderão, a qualquer tempo e em qualquer fase do procedimento licitatório ou da execução

contratual, solicitar do fornecedor documentos complementares, tais como laudos técnicos, fichas técnicas, amostras dos produtos, catálogos, certificados de qualidade ou procedência, e demais informações necessárias, com a finalidade de esclarecer dúvidas, assegurar a adequação dos bens e subsidiar o julgamento ou fiscalização contratual.

16.7 O fornecedor deverá apresentar cotação de apenas uma marca ou fabricante por item, sendo vedada a cotação de mais de uma marca para o mesmo produto, sob pena de desclassificação da proposta, conforme previsto nas normas gerais de licitação.

16.8 A Nota Fiscal emitida deverá conter, obrigatoriamente, a descrição precisa de todos os produtos fornecidos, com a devida identificação dos códigos correspondentes aos itens licitados, suas respectivas quantidades, unidades de medida, marca e valor unitário e total, conforme proposta adjudicada, observando-se o enquadramento fiscal adequado.

Município de Ilhéus, 10 de março de 2026.

_____

Majorie Gonzaga Bitencourt
Nutricionista RT/SEDUC - Ilhéus/Ba

ANEXO I

1. A presente licitação tem por escopo a aquisição de produtos alimentícios perecíveis e não perecíveis, conforme especificações, condições e valores de referência descritos abaixo:

PREFEITURA MUNICIPAL DE ILHÉUS **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**		
Unidade Executora: Prefeitura Municipal de Ilhéus (SEDUC)	CNPJ: 13.672.597/0001- 62	Telefone/Fax:3234-7550
Nº TOTAL DE ALUNOS MATRICULADOS: 20.013		

LOTE 1: SECOS/ESTOCÁVEIS (LINHA NÃO PERECÍVEL)						
1.	**AÇAFRÃO DA TERRA (CÚRCUMA) EM PÓ -** açafrão moído, produto 100% puro, sem adição de ingredientes, sem conservantes, sem corantes. Podendo conter glúten e outros traços de alimentos alergênicos (cevada e oleaginosas).	Embalagem primária plástica, com mínimo de 100 g, com informações nutricionais, lote, validade, cumprindo as normas sanitárias de rotulagem.	Un	4.000		
2.	**AÇÚCAR CRISTAL -** Açúcar em forma cristalizada, de grãos uniformes e transparentes.	Embalagem primária de 1 kg em polietileno, transparente, incolor, termosselado, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com	Kg	20.000		

		as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.				
3.	**AÇÚCAR DEMERARA -** sacarose de cana-de-açúcar, classe cristal, bruto, demerara. Não contém glúten	Embalagem primária de 1 kg em polietileno, transparente, incolor, termosselado, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	2.000		
4.	**AÇÚCAR MASCAVO -** caldo de cana-de-açúcar, produto sem refinamento, sem glúten.	Embalagem primária de 1 kg em polietileno, transparente, incolor, termosselado, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	1.000		
5.	**ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ -** específico para dietas isentas de açúcares (frutose, sorbitol e manitol). ingredientes permitidos: aspartame, sucralose, steviosídeo.	Caixa contendo 50 sachês de 10 g cada. Embalagem individual contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro no ministério competente. Validade mínima de 6 meses da entrega.	Cx	250		
6.	**ALECRIM DESIDRATADO -** 100% alecrim, desidratado.	Embalagens contendo mínimo de 6 g, rotulagem descrita com especificações de validade e lote.	Un	2.000		
7.	**ALHO EM PÓ -** puro alho desidratado	Embalagens contendo	Kg	2.000		

	em pó, 100% natural, sem sal, livre de açúcares, corantes e farináceos.	mínimo de 1 kg, rotulagem descrita com especificações de validade e lote.				
8.	**AMEIXA SECA SEM CAROÇO -** ameixa, com óleos vegetais e conservantes, sem caroço. Pode conter glúten.	Embalagem plástica contendo mínimo de 100 g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	2.000		
9.	**AMIDO DE MILHO -** tipo 1, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas.	Caixa de papelão com embalagem interna resistente, em polietileno atóxico, com peso líquido mínimo de 200 g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho sem umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Un	4.000		
10.	**ARROZ BRANCO LONGO FINO -** tipo 1, subgrupo polido, classe longo fino, agulha. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.	Embalagem primária de 1 kg em polietileno, transparente, incolor, termosselado, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade.	Kg	15.000		
11.	**ARROZ INTEGRAL, LONGO FINO -** polido, tipo 1, constituído do grão in natura, de safra corrente, desprovido de casca e/ou tegumento,	Embalado em sacos de polietileno resistente, hermeticamente fechados, devidamente rotulados no	Kg	1000		

	apresentando bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.	aspecto qualitativo, quantitativo, constando prazo de validade, marca e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Embalagem de 1 kg.				
12.	**ARROZ PARBOILIZADO DE 1ª -** longo fino polido tipo 1, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g contendo no mínimo de 37g de carboidratos, 4g de proteínas e 0 de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, grãos íntegros e soltos após cozimento.	Embalagem de polietileno de **1 kg**, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	55.000		
13.	**AVEIA EM FLOCOS FINOS –** limpa, selecionada em flocos finos.	Caixa de papelão com embalagem interna resistente, em polietileno atóxico, com peso líquido mínimo de 200 g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho sem umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Un	4.000		
14.	**AZEITE, DE DENDÊ - puro óleo de palma.**	Embalagens de vidro ou em garrafa PET de 500 ml. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto.	Un	900		

		Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.				
15.	**AZEITE, DE OLIVA, EXTRA VIRGEM -** Ingredientes: azeite de oliva extra virgem, acidez 0,5%. Não contém glúten.	Embalagem primária, plástica ou de vidro, contendo o mínimo de 500 ml, e em conformidade com as legislações vigentes de rotulagem e registro.	Un	1000		
16.	**BEBIDA LÁCTEA UHT, SABOR CHOCOLATE -** leite pasteurizado, soro de leite, chocolate em pó ou cacau em pó e açúcar. Admite um a dois conservantes.	Embalagem em TETRA PAK de 200 ml. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	25.000		
17.	**BEBIDA LÁCTEA ZERO LACTOSE (VÁRIOS SABORES) -** compostos por soro de leite e/ou soro de leite em pó, leite pasteurizado integral e/ou leite em pó integral, açúcar.	Embalagem de no mínimo 200 ml, validade de até 50 dias a partir da data de entrega. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes	Un	600		
18.	**BISCOITO DE POLVILHO TRADICIONAL -** biscoito de polvilho salgado e assado, sem adição de conservantes. Ingredientes: polvilho azedo, amidos, gordura vegetal, sal refinado, ovo integral desidratado e leite em pó integral. Sem glúten e zero gordura trans.	Embalagem primária plástica, com peso mínimo de 100 g, com rotulagem e especificações conforme legislações vigentes.	Un	10.000		

19.	**BISCOITO DE POLVILHO DOCE -** biscoito de polvilho doce e assado, sem adição de conservantes. Ingredientes: polvilho doce, amidos, gordura vegetal, sal refinado, ovo integral desidratado e leite em pó integral. Sem glúten e zero gordura trans.	Embalagem primária plástica, com peso mínimo de 100 g, com rotulagem e especificações conforme legislações vigentes.	Un	10.000		
20.	**BISCOITO DOCE, INTEGRAL (SEM LACTOSE E SEM PTN DO LEITE) -** Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico) (sem lactose na composição). peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa de papelão. validade mínima de 6 meses da entrega.	Pacote não inferior a 350 g. Embalados em pacotes de polietileno, com dupla embalagem (3 em 1), impermeáveis lacrados e na embalagem secundária contendo os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	1.700		
21.	**BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA –** composição: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho. Composição aproximada em 100 g: proteína 8,5 g, lípidos 9 g, hidrato de carbono 74 g e valor calórico de 411 kcal.	Pacote não inferior a 350 g. Embalados em pacotes de polietileno, com dupla embalagem (3 em 1), impermeáveis lacrados e na embalagem secundária contendo os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	15.000		
22.	**BISCOITO DOCE, TIPO MARIA -** a base de farinha de trigo, amido de milho, açúcar, sal, gordura vegetal, leite (ou soro) e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e mencionados. Aspecto: massa	Pacote não inferior a 350 g. Embalados em pacotes de polietileno, com dupla embalagem (3 em 1), impermeáveis lacrados e na embalagem secundária	Un	20.000		

	torrada sem recheio - Cor: própria - Odor: próprio - Sabor: próprio - Textura: crocante/macia.	contendo os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.				
23.	**BISCOITO SALGADO, INTEGRAL E SEM LACTOSE -** Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada de palma, açúcar invertido, açúcar, sal, fibra , fermentos químicos:bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, fermento biológico, emulsificante: lecitina de soja e melhorador de farinha: metabissulfito de sódio. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CEVADA, SOJA, AVEIA E CENTEIO. CONTÉM GLUTÉN.	Pacote não inferior a 350 g. Embalados em pacotes de polietileno, com dupla embalagem (3 em 1), impermeáveis lacrados e na embalagem secundária contendo os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	2.000		
24.	**BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER -** Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de sódio. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.	Pacote não inferior a 350 g. Embalados em pacotes de polietileno, com dupla embalagem (3 em 1), impermeáveis lacrados e na embalagem secundária contendo os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	20.000		
25.	**BISCOITO SALGADO, TIPO "CLUB SOCIAL" S/ RECHEIO –** sabor original, à base de farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e vitaminas, gordura vegetal	Embalagens plásticas com peso líquido mínimo de 144 g (com 6 unidades de 24 g cada).	Un	35.000		

	hidrogenada, açúcar, açúcar invertido, sal fermentos químicos e melhorador de farinha.					
26.	**CACAU EM PÓ 100% -** cacau em pó alcalino. Sem açúcar. Não contém glúten.	Embalagem primária plástica, com peso mínimo de 500 g. Com informações nutricionais, lote, validade, cumprindo as normas sanitárias de rotulagem.	Un	8.000		
27.	**CAFÉ EM PÓ -** tipo 1, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo de pureza ABIC, Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.	Acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada ou à vácuo contendo 250 gramas, certificado com selo de pureza ABIC, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação, lote e validade.	Un	10.000		
28.	**CAMARÃO SECO C/ CASCA –** camarão aferventado com água e sal, seco. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, peso, número do lote de fabricação e data de validade.	Kg	150		
29.	**CANELA EM CASCA -** proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de paus pequenos, acondicionados em saco de polietileno, íntegro, atóxico resistente, vedado hermeticamente e limpo.	A embalagem deverá conter mínimo de 20 g. Possuir externamente os dados de identificação e procedência, número do lote de fabricação, data de validade, quantidade do produto.	Un	2.000		
30.	**CANELA EM PÓ -** proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em pó, acondicionadas em saco de polietileno, íntegro, atóxico resistente, vedado hermeticamente e limpo.	A embalagem deverá conter mínimo de 50 g. Possuir externamente os dados de identificação e procedência, número do lote de fabricação, data de validade, quantidade do produto.	Un	2.500		

31.	**CANJIQUINHA DE MILHO (CURAU) –** fubá fino, enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal e aromatizante. Produto puro, com condições higiênico-sanitárias favoráveis e com aprovação do Ministério da Agricultura e órgãos competentes.	Embalagem com peso líquido mínimo de 200 g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	3.500		
32.	**CANJIQUINHA DE MILHO (XERÉM**) - A canjiquinha de milho xerém é um subproduto do milho quebrado, com grãos que apresentam uma ausência parcial ou total do gérmen. É rica em carboidratos complexos, fibras e vitaminas do complexo B, com condições higiênico-sanitárias favoráveis e com aprovação do Ministério da Agricultura e órgãos competentes	Embalagem com peso líquido mínimo de 500 g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS	Un	2.500		
33.	**CEBOLA EM PÓ -** pura cebola desidratada em pó, 100% natural, sem sal, livre de açúcares, corantes e farináceos.	Embalagens contendo mínimo de 1 kg, rotulagem descrita com especificações de validade e lote.	Kg	2.500		
34.	**COCO RALADO ÚMIDO E ADOÇADO -** Ingredientes: Coco ralado, açúcar, sal, umectante e conservador. Teor de Lipídio: mínimo 30% e Sacarose adicionada: máximo 30%. Não contém glúten.	Embalagem de 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Kg	1000		
35.	**COLORAU (COLORÍFICO) EM PÓ -** Fubá enriquecido com ferro e ácido fólico* e corante natural urucum*. *Ingredientes contendo genes de Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes e Zea mays. Contém glúten*. Alérgicos: contém derivados de soja. Não contém glúten.	A embalagem deverá conter mínimo de 80 g. Possuir externamente os dados de identificação e procedência, número do lote de fabricação, data de validade, quantidade do produto.	Un	4.000		

36.	**COMINHO EM PÓ -** extraído da semente da planta *Cuminum Cyminum*. Fabricado em condições sanitárias aprovadas pela Vigilância Sanitária com embalagem transparente e sua devida identificação. Sem a presença de outras ervas.	A embalagem deverá conter mínimo de 60 g. Possuir externamente os dados de identificação e procedência, número do lote de fabricação, data de validade, quantidade do produto.	Un	6.000		
37.	**CRAVO-DA-ÍNDIA –** com a maioria dos botões íntegros.	A embalagem deverá conter mínimo de 40 g. Possuir externamente os dados de identificação e procedência, número do lote de fabricação, data de validade, quantidade do produto.	Un	2.500		
38.	**EXTRATO DE TOMATE -** concentrado a base de: tomate / açúcar (máximo de 1%) / sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações.	Embalagem: mínimo de 340 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Un	15.000		
39.	**FARELO DE AVEIA -** Ingrediente: farinha de aveia integral. Contém glúten.	Embalagem com peso líquido mínimo de 165 g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	400		
40.	**FARINHA DE ARROZ -** Ingrediente: farinha de arroz. Sem conservantes. Não contém glúten.	Embalagem com peso líquido mínimo de 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	400		

41.	**FARINHA DE AVEIA - Ingrediente:** farinha de aveia integral. Contém glúten.	Embalagem com peso líquido mínimo de 165 g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	200		
42.	**FARINHA DE MILHO FLOCADA -** submetido a processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequados e isentos de sujidades.	Embalagem de 500g do produto, com fabricação de no máximo 30 dias antes da entrega e validade de 6 (seis) meses a partir da data de entrega com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	30.000		
43.	**FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL -** Ingredientes: farinha de trigo tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9). Contém glúten.	Embalagem com peso líquido mínimo de 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	8.000		
44.	**FARINHA DE TRIGO INTEGRAL -** Ingrediente: farinha de trigo integral. Contém glúten.	Embalagem com peso líquido mínimo de 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	1.000		
45.	**FEIJÃO CARIOCA TIPO I** de	Embalagem em polietileno	Kg	22.000		

	primeira qualidade, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades, misturas de outras espécies.	de 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, safra e data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.				
46.	**FEIJÃO PRETO TIPO I** de primeira qualidade, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades misturas de outras espécies	Embalagem em polietileno de 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, safra e data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	12.000		
47.	**FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO -** Ingredientes: *Saccharomyces cerevisiae* e emulsificante monoestearato de sorbitana. Não contém glutén.	Embalagem mínima de 10 g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Un	600		
48.	**FERMENTO QUÍMICO, EM PÓ -** Ingredientes: Amido de milho (Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays), fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico. Contém glúten.	Embalagem mínima de 100 g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Un	500		
49.	**FOLHA DE LOURO –** em folha seca, obtido de espécimes vegetais genuínos, folhas sãs, limpas e secas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie.	A embalagem deverá conter mínimo de 4 g. Possuir externamente os dados de identificação e procedência, número do lote de fabricação, data de validade, quantidade do produto.	Un	1000		
50.	**FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA CRIANÇAS**	Embalagem em lata, contendo mínimo de 800 g	Un	100		

	DE PRIMEIRA INFÂNCIA - Ingredientes: Soro de leite desmineralizado, leite em pó desnatado, maltodextrina, oleína de palma, óleo de canola com baixo teor erúcico, galacto-oligossacarídeos,lactose, óleo de girassol, proteína concentrada de soro de leite, carbonato de cálcio, fruto-oligossacarídeos, L-ascorbato de sódio, cloreto de sódio, cloreto de magnésio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, acetato de DL-a-tocoferila, D-pantotenato de cálcio, nicotinamida, sulfato de cobre,tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido N-pteroil–L-glutâmico, fitomenadiona, iodeto de potássio, D-biotina, colecalciferol, selenato de sódio, cianocobalamina, emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez citrato de potássio e hidróxido de potássio. Contém leite e derivados e derivados de soja. Contém lactose. Não contém glúten.	e todas as informações legais vigentes.				
51.	**FUBÁ DE MILHO –** submetido a processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequados e isentos de sujidades.	Embalagem de 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	4.000		
52.	**LEITE, DE COCO –** produto obtido do leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes / acidulantes. Com registro no Ministério da Agricultura.	Embalagem em vidro ou garrafa PET contendo no mínimo 500 ml.	Un	10.000		
53.	**LEITE INTEGRAL EM PÓ (1 Kg) –** obtido por desidratação do leite de vaca e apto para alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Com selo do Ministério da agricultura.	**Embalagem de 1 Kg**. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de	Kg	40.000		

		acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.				
54.	**LEITE INTEGRAL, EM PÓ, INSTANTÂNEO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE -** Ingredientes: leite integral, enzima lactase, vitamina A, B9 (ácido fólico), D e emulsificante lecitina de soja.	**Embalagem mínima de 300 g**. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Un	800		
55.	**LEITE DESNATADO EM PÓ -** Ingredientes: leite desnatado, mix de vitaminas A e D, emulsificante lecitina de soja.	Embalagem mínima de 200 g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Un	10.000		
56.	**LEITE INTEGRAL UHT –** leite líquido pasteurizado, homogeneizado com no mínimo 3,0% de gordura.	Embalado em caixa de 1 litro, multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e microorganismos, tipo Tetra Pack.	L	10.000		
57.	**MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE -** com ovos e sêmola ou semolina. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão.	Embalagem de polietileno atóxico de 500g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	20.000		
58.	**MACARRÃO, TIPO PARAFUSO -** com ovos e sêmola ou semolina. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes	Embalagem de polietileno atóxico de 500 g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de	Un	25.000		

	da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão.	acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.				
59.	**MACARRÃO, TIPO AVE MARIA -** Massa alimentícia de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, corantes naturais de urucum e cúrcuma.	Embalagem de 500g em polietileno, transparente, atóxico, termosselado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	Un	3000		
60.	**MACARRÃO PARA SOPA DE LETRINHAS -** Sêmola de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico (Vitamina B9), Ovos, Corantes Naturais Cúrcuma e Urucum. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo mínimo de 500 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.	Un	500		
61.	**MANJERICÃO DESIDRATADO -** 100% manjericão desidratado.	Embalagens contendo mínimo de 7 g, rotulagem descrita com especificações de validade e lote.	Un	1000		
62.	**MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ, TIPO ESPAGUETE (SEM GLÚTEN)**- elaborado com farinha de milho e farinha de arroz, com baixo teor de sódio, conservantes, corantes artificiais, e aromatizantes.	Acondicionados em embalagem de polietileno atóxica, transparente, resistente de 500 g.	Un	800		
63.	**MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ, TIPO PARAFUSO (SEM GLÚTEN) -** Ingredientes: Farinha de arroz integral, corantes naturais cúrcuma, urucum e emulsificante. Não contém glúten.	Embalagem de polietileno atóxico de 500 g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	1.000		
64.	**MILHO BRANCO TIPO 1 -** contendo grãos inteiros, preparadas com	Embalagem de polietileno atóxica de 500 g. Com	Un	3.000		

	matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade.	dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.				
65.	**MILHO DE PIPOCA -** contendo grãos inteiros, preparados com matérias primas sãos, limpos, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade.	Embalagem de polietileno atóxica de 500 g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	6.000		
66.	**MILHO VERDE EM CONSERVA -** produto preparado com grãos do milho verde previamente debulhado, envasados, praticamente cruas, reidratados ou pré-cozidos imersos em salmoura.	Embalagem mínima de 200 g (peso drenado). Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	10.000		
67.	**ÓLEO DE SOJA -** produto derivado de soja que passa por refinação.	Embalagem plástica de 900 ml. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	8.000		
68.	**ÓLEO MISTO DE SOJA/OLIVA -** produto a base de óleo de soja e azeite de oliva virgem (**mínimo de 30% de óleo de oliva)**.	Embalagem com mínimo de 500 ml. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções	Un	2.000		

		vigentes da ANVISA/MS.				
69.	**ORÉGANO -** 100% orégano desidratado, Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente, contendo no mínimo 10 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	Un	2000		
70.	**PÁPRICA DOCE -** produto 100% páprica doce, em pó.	Acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente, contendo no mínimo 50 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	Un	3500		
71.	**POLVILHO AZEDO -** derivado de mandioca, isento de parasitas e sujidades, branco.	Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) de mínimo de 500 g. Validade mínima de 6 meses da entrega.	Un	1.000		
72.	**POLVILHO DOCE -** derivado de mandioca, isento de parasitas e sujidades, branco.	Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) de mínimo de 500 g,. Validade mínima de 6 meses da entrega.	Un	1.000		
73.	**PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (TIPO CARNES BRANCAS) FINA –** produto de origem vegetal, composto por farinha desengordurada de soja. Não contém glúten.	Acondicionadas em saco plástico de polietileno com 400 g no mínimo. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	4.000		
74.	**PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (TIPO CARNES VERMELHAS) FINA -** produto de origem vegetal, composto por farinha	Acondicionadas em saco plástico de polietileno com 400 g no mínimo. Com dados de identificação do	Un	4.000		

	desengordurada de soja. Não contém glúten.	produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.				
75.	**QUEIJO TIPO PARMESÃO RALADO –** queijo parmesão (leite pasteurizado, fermento láctico, sal e coalho) e conservante (ácido sórbico).	Embalagem mínima de 50g em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Un	1000		
76.	**SAL MARINHO IODADO REFINADO –** produto moído a base de sal e iodo.	Acondicionadas em saco plástico de polietileno com 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	5000		
77.	**SALSA DESIDRATADA -** 100% salsa, sem misturas com outras ervas desidratadas, livre de impurezas.	Acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente, contendo no mínimo 8 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	Un	3.000		
78.	**SARDINHAS COM ÓLEO -** Ingredientes sardinhas ao próprio suco, com óleo comestível.	Embalagem em lata 125g/84g, devidamente lacrada, com lacre de acesso facilitado de	Un	7.000		

		abertura, sem sinais de estufamento, oxidação e dentro das normas sanitárias exigidas pelo MAPA/MS				
79.	**SUCO INTEGRAL DE FRUTA (100% SUCO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES)(UVA, MAÇÃ, LARANJA, TANGERINA, PÊSSEGO OU MISTA) -** Ingredientes: Suco de uva reconstituído, inulina (fibra alimentar), lactato de cálcio, aroma natural da fruta, vitaminas e minerais.	Embalagem atóxica de 200 ml, rotulagem com data de fabricação, prazo de validade e registro no órgão competente.	Un	20.000		
80.	**SUCO DE SOJA (0% LACTOSE) -** vários sabores, contendo em sua composição vitaminas e minerais.	Embalagem de no mínimo 1 litro. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	L	400		
81.	**SUCO DE UVA INTEGRAL (SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES) -** Ingrediente: Suco de uva tinto integral (100%), sem adição de água, açúcares e corantes. Não contém glúten.	Embalagens plásticas, vidro ou tetra pack, com conteúdo mínimo de 1,5 L conforme rotulagem exigida por legislações vigentes.	Un	5.000		
82.	**TOMILHO -** 100% tomilho, sem misturas com outras ervas desidratadas, livre de impurezas.	Acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente, contendo no mínimo 10 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	Un	2.500		
83.	**TRIGO PARA QUIBE -** Ingrediente: trigo moído. Pode conter soja. Contém glúten.	Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) de mínimo de 500 g. Validade mínima de 6 meses de entrega.	Un	4.000		
84.	**UVA PASSA BRANCA -** uva-passa branca sem sementes e sem adição de açúcares. Não contém glúten.	Embalagem plástica com peso mínimo de 200 g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas	Un	800		

		e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.				
85.	**UVA-PASSA ESCURA -** uva-passa sem sementes e sem adição de açúcares. Não contém glúten.	Embalagem plástica com peso mínimo de 200 g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	1.200		
86.	**VINAGRE DE ÁLCOOL OU VINHO -** tipo macio, acidez 4,5; aspecto físico: líquido; aspecto visual: límpido e sem depósitos.	Embalagem com 750 ml em Polietileno tereftalato (PET). Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	2.500		
VALOR TOTAL						**R$**

LOTE 2: HORTIFRUTIGRANJEIROS (LINHA PERECÍVEIS) (in natura frescos, resfriados e congelados)						
1.	**ABÓBORA -** de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverá estar intacta e limpa.	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	1.000		
2.	**ABOBRINHA -** Abobrinha verde, tipo menina ou italiana, classificada, tamanho padrão médio, de primeira qualidade, compacta, firme, sem	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do	Kg	10.000		

	lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, não podem estar murchas, devendo ser bem desenvolvidas.	produto e o peso em etiqueta eletrônica.				
3.	**ACELGA -** com folhagens viçosas, frescas e livre de pragas e folhagens estragadas.	Alimentos devem ser pesados e separados em embalagens plásticas ou de papelão como sacolas ou caixas.	Kg	2.000		
4.	**AIPIM DESCASCADO CONGELADO -** no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, descascados e lavados com água potável, garantido condições higiênico-sanitárias favoráveis ao alimento. Acondicionado em embalagem transparente, vedado à vácuo, **sem água e congelado**.	Na embalagem deverá conter etiqueta com identificação do produto, peso, procedência, prazo de validade e registro junto ao órgão competente de inspeção.	Kg	5.000		
5.	**ALFACE CRESPA / LISA/ ROXA -** com folhagens viçosas, frescas e livre de pragas e folhagens estragadas.	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	2.000		
6.	**ALHO IN NATURA –** gomos íntegros com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	2.000		
7.	**ALHO IN NATURA INTEIRO (DESPELICULADO) CONGELADO -** Alho inteiro e congelado**, sem conservantes.**	Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido mínimo de 1,1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem.	Kg	2.000		
8.	**AMENDOIM COM CASCA -** amendoim cru, inteiro e com casca,	Alimentos devem ser pesados e separados em	Kg	6.000		

	não apresentando alterações de cor, nem pontos de mofos. Limpos, sem apresentar quantidade excessiva de terra e pedras.	embalagens plásticas ou de papelão como sacolas ou caixas.				
9.	**BANANA PRATA -** de primeira qualidade, em pencas, sem sujidades, sem partes podres, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo.	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	3.000		
10.	**BATATA DOCE BRANCA -** graúdas; lisas; sadias; de boa qualidade.	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	3.000		
11.	**BATATA DOCE ROXA -** graúdas; lisas; sadias; de boa qualidade.	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	3.000		
12.	**BATATA INGLESA -** graúdas; lisas; sadias; de boa qualidade.	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	35.000		
13.	**BETERRABA EXTRA -** de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverá estar intacta e limpa.	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	20.000		
14.	**CEBOLA BRANCA -** graúdas; novas; limpas; sadias; de boa qualidade.	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	40.000		

15.	**CENOURA –** sem folhas, primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, graúdas, limpas, boa qualidade e apresentação.	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	40.000		
16.	**COCO FRESCO RALADO CONGELADO -** coco in natura ralado, sem adição de nenhum outro insumo, congelado e devidamente rotulado, e embalado conforme as normas de higiene da ANVISA.	Na embalagem deverá conter etiqueta com identificação do produto, peso, procedência, prazo de validade e registro junto ao órgão competente de inspeção.	Kg	4.000		
17.	**COENTRO -** com folhagens verdes, viçosas, de boa qualidade	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	2.000		
18.	**COUVE FLOR -** vigorosa, ereta e excelente proteção de cabeça (semi-globosa); extremamente firme; livre de material terroso.	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	3.000		
19.	**CHUCHU - de** primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenros, graúdos, limpas, boa qualidade e apresentação.	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	25.000		
20.	**HORTELÃ MIÚDA -** limpas; verdes; sadias; novas; boa qualidade e apresentação.	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	2.000		
21.	**INHAME -** íntegro, sem presença de fungos, sem partes amolecidas, com casca.	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	3.000		
22.	**LARANJA PERA -** laranja tipo pêra, in natura, tamanho médio, sabor doce,	Entregar em embalagens plásticas próprias para	Kg	8.000		

	não murcha, com casca íntegra.	alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.				
23.	**LIMÃO TAHITI -** de boa qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Em acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Embalagem plástica, com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica.	Kg	8.000		
24.	**MAÇÃ NACIONAL -** de primeira qualidade, sem sinal de amassamento ou manchas grandes e médias de pragas. Firmes, livre de sujidades.	Embalagem plástica, com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica.	Kg	50.000		
25.	**MAMÃO FORMOSA -** de primeira qualidade, in natura, tipo formosa, fruto com 60% a 80% de grau de maturação climatizada, tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, apresentando aroma e cores próprias das espécies e variedades, não estejam golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Embalagem plástica, com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica.	Kg	12.000		
26.	**MANGA TOMMY/ HADEN/ PALMER -** de primeira qualidade, sem sinal de amassamento ou manchas grandes e médias de pragas. Firmes, livre de sujidades.	Embalagem plástica, com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica.	Kg	35.000		
27.	**MARACUJÁ -** de boa qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Em acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Embalagem plástica, com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica.	Kg	5.000		

28.	**MELANCIA -** de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Identificação do peso em etiqueta eletrônica.	Kg	50.000		
29.	**MELÃO AMARELO –** de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Embalagem plástica, com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica.	Kg	45.000		
30.	**MILHO VERDE, EM ESPIGA -** espiga, com coloração dos grãos amarelos, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos.	Alimentos devem ser pesados e separados em embalagens plásticas ou de papelão como sacolas ou caixas.	Kg	3.000		
31.	**MORANGOS -** de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Embalagem plástica, bandejas, protegidos e com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica. Embalagem mínima contendo 250 g.	Un	1.000		
32.	**OVOS –** Tipo grande, classe A, cor branca. Com casca limpa, intacta, isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável, sem manchas, rachaduras ou defeitos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Embalagem: Armazenados em bandejas próprias para o manuseio e transporte, assim protegendo-os contra batidas ou quedas que possam criar rachaduras. Produto registrado pelo MAPA.	Dz	35.000		
33.	**PEPINO -** de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos	Embalagem plástica, com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica.	Kg	6.000		

	de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverá estar intacta e limpa.					
34.	**PERA -** de primeira qualidade, sem sinal de amassamento ou manchas grandes e médias de pragas. Firmes, livre de sujidades.	Embalagem plástica, com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica.	Kg	4.000		
35.	**PIMENTÃO VERDE -** de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverá estar intacta e limpa.	Embalagem plástica, com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica.	Kg	4.000		
36.	**QUIABO -** novo, verde-claro e sem sinal de pragas. Sacos plásticos transparentes com **etiqueta eletrônica que traz impresso o peso.**	Embalagem plástica, com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica.	Kg	2.000		
37.	**REPOLHO BRANCO -** de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Embalagem plástica, com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica.	Kg	4.000		
38.	**REPOLHO ROXO -** de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Embalagem plástica, com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica.	Kg	4.000		
39.	**SALSA -** limpas; verdes; sadias; novas; boa qualidade e apresentação.	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em	Kg	2.000		

		etiqueta eletrônica.				
40.	**TANGERINA -** de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverá estar intacta e limpa.	Embalagem plástica, com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica.	Kg	30.000		
41.	**TOMATE SALADA -** longa vida extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Embalagem plástica, com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica.	Kg	35.000		
42.	**UVA (SEM CAROÇO) -** no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras.	Embalagem plástica, com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica.	Kg	3.000		
VALOR TOTAL						**R$**

LOTE 3: LÁCTEOS (LINHA PERECÍVEL- refrigerado)						
1.	**IOGURTE** – produto parcialmente desnatado/semidesnatado, obtido a partir do leite de vaca através da adição de micro-organismos benéficos a saúde que realizam fermentação láctea sobre o leite. Produto pasteurizado, adoçado e com sabor. (Sabores diversos: morango, pêssego, ameixa, coco). **Transportar sob refrigeração (carro frigorífico) e/ou em embalagem**	Embalagem plástica com no mínimo 180 g cada, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca e informações do fabricante prazo de validade e rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Un	25.000		

	térmica (isopor c/ gelo ou "hotbox"), mantendo às condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.					
2.	**IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTA –** produto obtido a partir do leite de vaca através da adição de micro-organismos benéficos a saúde que realizam fermentação láctea sobre o leite. Produto pasteurizado, adoçado e com sabor. (Sabores diversos: morango, pêssego, ameixa, coco). **Transportar sob refrigeração (carro frigorífico) e/ou em embalagem térmica (isopor c/ gelo ou "hotbox"), mantendo às condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	Embalagem de 1 litro primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca e informações do fabricante, prazo de validade e rotulagem de acordo com a legislação vigente.	L	35.000		
3.	**IOGURTE NATURAL INTEGRAL -** iogurte natural integral, sem adição de açúcares, sem corantes e sem aromatizantes. Contém lactose.	Embalagem primária mínima de 900 g, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca e informações do fabricante, prazo de validade e rotulagem de acordo com a legislação vigente e de acordo com as Normas e/ou Resoluções do MAPA.	Un	1.000		
4.	**MANTEIGA COM SAL –** elaborada a partir de creme de leite pasteurizado, de primeira qualidade, com registro no Ministério da Agricultura; com 0% de gordura trans.**Transportar sob refrigeração (carro frigorífico) e/ou em embalagem térmica (isopor com gelo ou "hotbox"), mantendo às condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	Embalagens de 500 g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes do MAPA.	Un	8.000		

5.	**MARGARINA (CREME VEGETAL), COM SAL -** com óleo interesterificado, com concentração de lipídios de 65%, enriquecido com vitamina A, livre de gorduras trans. Aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis.**Transportar sob refrigeração (carro frigorífico) e/ou em embalagem térmica (isopor com gelo ou "hotbox"), mantendo às condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	Embalagem: mínimo de 500 g com identificação do produto, com selo do SIF, identificação do fabricante, data de fabricação, validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.	Un	7.000		
6.	**MARGARINA SEM LACTOSE (CREME VEGETAL) -** com sal, com concentração de lipídios entre 50% e 80%. Isenta de lactose, apresentando, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, sem lactose na composição.	Embalagem de 500g com registro no ministério da agricultura - SIF. Validade mínima de 6 meses de entrega.	Un	450		
7.	**QUEIJO TIPO MUÇARELA (FATIADO) -** fresco, refrigerado, **fatiado e embalado pelo próprio fabricante**, embalagem plástica, resistente, atóxico e transparente. Isento de estufamento e mofo. **Transportar sob refrigeração (carro frigorífico) ou em embalagem térmica (isopor c/ gelo ou "hotbox"), mantendo às condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	Contendo no mínimo 1 kg. Na embalagem deverá constar identificação do produto, validade, lote, data de fabricação, peso líquido, marca do fabricante. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente.	Kg	8.000		
8.	**QUEIJO, TIPO RICOTA FRESCA -** Ingredientes: soro de leite, leite, sal sem iodo, cloreto de cálcio, acidulante ácido lático, conservador sorbato de potássio e natamicina (na	Embalagem a vácuo, plástica transparente atóxica, resistente, resfriada, contendo identificação do produto,	Kg	200		

	casca).	marca nome e endereço do fabricante, prazo de validade, data de fabricação do produto; componentes inclusive os tipos, peso líquido com selo do SIF e certificado da vigilância sanitária, de acordo com as Portarias oficiais do Ministério da Agricultura, DIPOA e Resolução da ANVISA.				
VALOR TOTAL						**R$**

LOTE 4: CARNES E DERIVADOS (LINHA PERECÍVEL)						
1.	**BACON EM CUBOS -** Barriga Suína, Água (9,9%), Sal, Maltodextrina, Antioxidante, Isoascorbato de sódio, conservador, nitrito de sódio.	Embalagem a vácuo, plástica transparente atóxica, resistente, com mínimo de 2 Kg, resfriada, contendo identificação do produto, marca nome e endereço do fabricante, prazo de validade, data de fabricação do produto; componentes inclusive os tipos, peso líquido com selo do SIF e certificado da vigilância sanitária, de acordo com as Portarias oficiais do Ministério da Agricultura, DIPOA e Resolução da ANVISA.	Kg	3.000		
2.	**CARNE BOVINA, CHARQUEADA DIANTEIRO –** ingredientes básicos: carne bovina e sal. Curada e seca.	Peças de 1 Kg ou mais, devidamente embaladas em filme PVC	Kg	7.000		

	De consistência firme com aspecto, cor, odor, e sabor próprio, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. **Transportar em condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	transparentes ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Portarias oficiais do Ministério da Agricultura, DIPOA e Resolução da ANVISA.				
3.	**CARNE BOVINA, EM CUBOS, ACÉM (SEM GORDURA), CONGELADA -** proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. **Transportar com carro frigorífico ou em embalagem térmica (isopor c/ gelo ou "hotbox"), mantendo as condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido mínimo de 1 Kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, lote, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega, seguindo as normas da ANVISA para conservação, armazenamento e transporte.	Kg	27.500		
4.	**CARNE BOVINA, EM CUBOS, MÚSCULO DE 1ª, CONGELADA –** Limpa, sem peles, aspecto próprio (cor, cheiro e sabor); não pegajosa, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. **Transportar com carro frigorífico ou em embalagem térmica (isopor com gelo ou "hotbox"), mantendo às condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	Embalagem plástica transparente de 1 Kg ou mais. Na embalagem primária, deverá conter etiqueta de pesagem eletrônica, identificação do produto, validade e Registro do Ministério da Agricultura (Selo Municipal, Estadual ou Federal – SIM, SIE ou SIF), seguindo as normas da ANVISA para conservação, armazenamento e	Kg	27.500		

		transporte.				
5.	**CARNE BOVINA, MOÍDA, MÚSCULO DE 1ª, CONGELADA -** Limpa, sem peles, aspecto próprio (cor, cheiro e sabor); não pegajosa, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. **Transportar com carro frigorífico ou em embalagem térmica (isopor com gelo ou "hotbox"), mantendo as condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	Embalagem plástica transparente de (no máximo) 1 Kg. Na embalagem primária, deverá conter etiqueta de pesagem eletrônica, identificação do produto, validade e Registro do Ministério da Agricultura (Selo Municipal, Estadual ou Federal – SIM, SIE ou SIF), em conformidade com a Portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022. Assim como, em conformidade às normas da ANVISA para conservação, armazenamento e transporte.	Kg	35.000		
6.	**CARNE DE FRANGO TIPO SOBRECOXA DE 1ª, CONGELADO –** Aspecto próprio (cor, cheiro e sabor), não amolecido e nem pegajoso, sem manchas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. **Transportar sob congelamento em carro frigorífico ou em embalagem térmica apropriada (isopor com gelo escamas e/ou gelo químico, ou "hotbox"), mantendo às condições térmicas adequadas ao produto, em conformidade e orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	Na embalagem primária, deverá conter etiqueta de pesagem eletrônica, identificação do produto, validade e Registro do Ministério da Agricultura (Selo Municipal, Estadual ou Federal – SIM, SIE ou SIF), seguindo as normas da ANVISA para conservação, armazenamento e transporte.	Kg	30.000		

7.	**CARNE DE FRANGO TIPO COXA/SOBRECOXA DE 1ª, *DESOSSADO*, CONGELADO –** sem tempero e sem ossos, congelada, adição de no máximo 6% de água, embalagem de 1 kg contendo identificação da empresa e validade de 6 meses no mínimo. **Transportar com carro frigorífico ou em embalagem térmica (isopor com gelo ou "hotbox"), mantendo às condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	Na embalagem primária e/ou secundária, deverá conter etiqueta de pesagem eletrônica, identificação do produto, validade e Registro do Ministério da Agricultura (Selo Municipal, Estadual ou Federal – SIM, SIE ou SIF), seguindo as normas da ANVISA para conservação, armazenamento e transporte.	Kg	20.000		
8.	**CARNE DE FRANGO, TIPO FILÉ DE PEITO DE 1ª, CONGELADO -** Aspecto próprio (cor, cheiro e sabor), não amolecido e nem pegajoso, sem manchas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. **Transportar com carro frigorífico ou em embalagem térmica (isopor com gelo ou "hotbox"), mantendo as condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	Na embalagem primária, deverá conter etiqueta de pesagem eletrônica, identificação do produto, validade e Registro do Ministério da Agricultura (Selo Municipal, Estadual ou Federal – SIM, SIE ou SIF), seguindo as normas da ANVISA para conservação, armazenamento e transporte.	Kg	50.000		
9.	**CARNE DE FRANGO, TIPO FILEZINHO SASSAMI CONGELADA -** Aspecto próprio (cor, cheiro e sabor), não amolecido e nem pegajoso, sem manchas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. **Transportar com carro frigorífico ou em embalagem térmica (isopor c/ gelo ou "hotbox"), mantendo as condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	Na embalagem primária e/ou secundária, deverá conter etiqueta de pesagem eletrônica, identificação do produto, validade e Registro do Ministério da Agricultura (Selo Municipal, Estadual ou Federal – SIM, SIE ou SIF), seguindo as normas da ANVISA para conservação, armazenamento e transporte.	Kg	9.000		
10.	**CARNE SUÍNA, TIPO COPA LOMBO CONGELADA -** Aspecto próprio (cor, cheiro e sabor), não amolecido e nem pegajoso, sem manchas, com	Na embalagem primária e/ou secundária, deverá conter etiqueta de pesagem eletrônica,	Kg	30.000		

	ausência de sujidades, parasitos e larvas. **Transportar com carro frigorífico ou em embalagem térmica (isopor c/ gelo ou "hotbox"), mantendo as condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	identificação do produto, validade e Registro do Ministério da Agricultura (Selo Municipal, Estadual ou Federal – SIM, SIE ou SIF), seguindo as normas da ANVISA para conservação, armazenamento e transporte.				
11.	**CARNE SUÍNA, EM CUBOS, COPA LOMBO CONGELADA -** Aspecto próprio (cor, cheiro e sabor), não amolecido e nem pegajoso, sem manchas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. **Transportar com carro frigorífico ou em embalagem térmica (isopor c/ gelo ou "hotbox"), mantendo as condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	Na embalagem primária e/ou secundária, deverá conter etiqueta de pesagem eletrônica, identificação do produto, validade e Registro do Ministério da Agricultura (Selo Municipal, Estadual ou Federal – SIM, SIE ou SIF), seguindo as normas da ANVISA para conservação, armazenamento e transporte.	Kg	30.000		
12.	**FÍGADO BOVINO (CONGELADO) -** Aspecto próprio (cor, cheiro e sabor), não amolecido e nem pegajoso, sem manchas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. **Transportar com carro frigorífico ou em embalagem térmica (isopor c/ gelo ou "hotbox"), mantendo as condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	Na embalagem primária e/ou secundária, deverá conter etiqueta de pesagem eletrônica, identificação do produto, validade e Registro do Ministério da Agricultura (Selo Municipal, Estadual ou Federal – SIM, SIE ou SIF), seguindo as normas da ANVISA para conservação, armazenamento e transporte.	Kg	3.000		
13.	**FILÉ DE PEIXE, POLACA DO ALASCA, CONGELADO –** congelado, sem pele, limpo, com cor, cheiro, sabor e textura próprios, sem tempero, de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação. **Transportar com carro frigorífico ou em embalagem térmica (isopor c/**	Embalagens de mínimo 1 Kg devidamente embaladas em sacos plásticos transparentes, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de	Kg	10.000		

	gelo ou "hotbox"), mantendo as condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.	acordo com as Portarias oficiais do Ministério da Agricultura, DIPOA (Selo Municipal, Estadual ou Federal – SIE OU SIF) e Resolução da ANVISA.				
14.	**LINGUIÇA CALABRESA -** Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. **Transportar em condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	Embalagem à vácuo **(não serão recebidos embalagens sem o vácuo)** em plástico transparente atóxica, resistente, em peças com mínimo de 2,5 kg, resfriada, contendo identificação do produto, marca nome e endereço do fabricante, prazo de validade, data de fabricação do produto; componentes inclusive os tipos, peso líquido com selo do SIF e certificado da vigilância sanitária, de acordo com as Portarias oficiais do Ministério da Agricultura, DIPOA e Resolução da ANVISA.	Kg	7.000		
15.	**LINGUIÇA DE FRANGO (CONGELADA) -** deverá possuir como ingrediente principal a carne de frango, isento de pimenta. Produto congelado. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme especificações técnicas. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega.	Acondicionado em embalagem plástica contendo no máximo 1kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF.	Kg	10.000		
16.	**SALSICHA DE 1ª -** Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio. **Transportar em condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida**	Embalagem polipropileno atóxico com mínimo de 2,5 Kg. Apresentando-se em gomos uniformes e padronizados, embalada a vácuo ou em saco plástico transparente e atóxico,	Kg	5.000		

	pelo fabricante.	limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA.				
VALOR TOTAL						**R$**

LOTE 5: PANIFICADOS (LINHA PERECÍVEL)						
1.	**BISCOITO DE MILHO -** preparado feito com fubá de milho assado com cobertura de goiabada.	Pacote padrão com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	2.000		
2.	**BOLO ALIMENTÍCIO, SABOR CHOCOLATE –** sem recheio e sem cobertura, preparado à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, leite, fermento, ovos, margarina, chocolate em pó. Produzido no máximo no dia anterior à data de entrega, com data de fabricação e validade. Deverá ser acondicionado em embalagem adequada para alimentos, conforme legislação vigente.	Deverá ser embalado em saco plástico transparente, com **identificação do produto, peso, data de fabricação e validade por unidade embalada** conforme determinação da ANVISA.	Kg	4.000		
3.	**BOLO ALIMENTÍCIO, SABOR LARANJA –** sem recheio e sem cobertura, preparado à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, leite, fermento, ovos, margarina, suco de	Deverá ser embalado em saco plástico transparente, com **identificação do produto, peso, data de fabricação e validade por unidade embalada**	Kg	4.000		

	laranja. Produzido no máximo no dia anterior à data de entrega, com data de fabricação e validade. Deverá ser acondicionado em embalagem adequada para alimentos, conforme legislação vigente.	conforme determinação da ANVISA.				
4.	**BROAS DE FUBÁ –** 50 g. preparado feito com fubá de milho assado	Pacote padrão: mínimo de 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Pct	8.000		
5.	**PÃO DE FORMA -** com casca, fatiado, de massa leve. Ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, gordura (tipo vegetal), água e conservantes.	Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico, de 500g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. **Validade mínima de 10 (dez) dias**, portanto, deverá ser entregue com no máximo, 3 (três) dias de produzido.	Pct	6.000		
6.	**PÃO DE FORMA INTEGRAL –** fatiado, com casca e grãos, farinha integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, óleo, sal e pelo menos mais dois tipos de grãos (aveia, chia, quinoa, linhaça).	Empacotado em embalagem de polietileno. Pacotes com 500g aproximadamente.	Pct	300		
7.	**PÃO DE FORMA MULTIGRÃOS SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE** − fatiado, feito com um mix de quinoa, semente de girassol, linhaça marrom, painço, linhaça dourada e papoula, produzindo uma fonte rica em fibras, são 2,9 g de fibras por porção. Ideal para celíacos e adeptos de dietas com restrição ao glúten. Amido (milho, mandioca, batata), farinha de soja, semente de girassol, gordura de palma, glicose em pó, açúcar demerara, quinoa, painço, linhaça marrom, linhaça	Empacotado em embalagem de polietileno. Pacotes com 500g aproximadamente.	Pct	150		

	dourada, papoula, sal, espessante hidroxipropilmetilcelulose, goma xantana, goma guar, conservante propionato de cálcio e emulsificante estearoil-2-lactil lactato de sódio. **Não contém glúten, nem lactose.**					
8.	**PÃO DE LEITE, TIPO HAMBURGUER -** contendo em sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal iodado, leite, fermento, ovos, margarina e água, gergelim, sem adição de conservantes, anti mofo ou substâncias similares. Peso por unidade de aproximadamente 70g.	Acondicionar em embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, data de fabricação e validade.	Un	15.000		
9.	**PÃO DE LEITE, TIPO HOT- DOG -** com 50g. Farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico, leite, sal, açúcar, água e óleo emulsificante ou condicionador e fermento (biológico ou seco), volume normal, simétrico, uniformidade no assado.	Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico, com 10 unidades de 50 g cada. Contendo rotulagem com identificação do produto, marca do fabricante, lote, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 10 (dez) dias a contar no ato da entrega. Unidade utilizada: pacote de 500g.	Pct	60.000		
10.	**PÃOZINHO DELÍCIA (SEM RECHEIO) -** pãozinho caseiro, sem recheio, feito com queijo ralado, Cada pãozinho deverá pesar em média 50 g.	Deverão ser devidamente embalados em bandejas de papelão ou plásticas, protegidas por plástico transparente, contendo rótulo especificando a data de preparo, validade e peso líquido.	Kg	4.000		
11.	**PÃO FRANCÊS -** unidade contendo 50g, assado, fresco, macio e sem presença de sujidades. Não deve ser embalado quente.	Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, data de fabricação e validade.	Kg	10.000		
12.	**PÃO FRANCÊS CONGELADO -** unidades contendo 50g no mínimo, congelados. Ingredientes:Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, sal e emulsificantes: mono e	Embalagem plástica, mínimo de 2 kg. Produto congelado. Deve conter rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes.	Pct	6.000		

	diglicerídeos de ácidos graxos, melhoradores de farinha: ácido ascórbico, azodicarbonamida. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO. PODE CONTER AVEIA, LEITE, OVOS, CENTEIO, CEVADA E DERIVADOS DE SOJA.					
VALOR TOTAL						**R$**

ANEXO II

RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES E RESPECTIVOS ENDEREÇOS

ZONA URBANA		
Nº	**UNIDADE ESCOLAR / CONVENIADA / ATENDIMENTO ESPECIALIZADO**	**ENDEREÇO**
01	CENTRO DE ATENÇÃO À CRIANÇA E AO ADOLESCENTE – CAIC DARCY RIBEIRO - (Sede)	Caminho 20, n°330 - Hernani Sá (Em reforma) Endereço atual: Rodovia Ilhéus/Olivença, km 2,5, Jardim Atlântico II. (Faculdade de Ilhéus).
02	CENTRO DE REFERÊNCIA À INCLUSÃO ESCOLAR - CRIE	Av. Canavieiras, nº. 489 - Boa Vista.
03	ESCOLA MUNICIPAL FÉ E ALEGRIA	2° travessa São Jorge, s/nº - Nossa Senhora da Vitória
04	CRECHE MUNICIPAL DOM EDUARDO - (Sede)	Rua Osmundo Marques, s/nº - São Francisco
05	CRECHE MUNICIPAL DOM EDUARDO (Anexo Promoção à Vida - Bom Pastor)	Av Nossa Srª Aparecida, nº1.581 - Barreira
06	CRECHE MUNICIPAL MÁRIO GIOMMONI	Rua Ouro Verde, s/n - Av Esperança.
07	ASSOCIAÇÃO DAS MULHERES ILHEENSES – ASMI (CRECHE SOLIDARIEDADE)	Rua Lírio, nº525 - Nelson Costa.
08	ESCOLA DE MENORES SÃO JOÃO BOSCO	Rod. Ilhéus-Itabuna, Km 7 - Banco da Vitória.
09	ESCOLA EMÍLIA DE BRITO CORREIA	Rua Padre João Borges, n°74 - Teotônio Vilela.
10	ESCOLA MUNICIPAL ANTÔNIO SÁ PEREIRA	Praça Avelino Fernandes s/nº - Conquista
11	ESCOLA MUNICIPAL BANCO DA VITÓRIA (Sede)	Loteamento Água Santa Clara, s/n°
12	ESCOLA MUNICIPAL BANCO DA VITÓRIA (Anexo)	BR 415 – Rodovia Jorge Amado – Km 06
13	ESCOLA MUNICIPAL BARÃO DE MACAÚBAS	Av. Lomanto Júnior, nº 1.220 - Pontal.
14	ESCOLA MUNICIPAL BARRA DE ITAÍPE	Avenida Amilton Ignácio De Castro – 2ºBPM, s/nº
15	ESCOLA MUNICIPAL BATISTA MEMORIAL	Rua Praia do Marciano n° 853 - Malhado
16	ESCOLA MUNICIPAL BATISTA NOVA JERUSALÉM (Sede)	Rua Jornalista Paulo Pinheiro, nº113 - Malhado.
17	ESCOLA MUNICIPAL BATISTA NOVA JERUSALÉM (Anexo I - Encanta Kids)	Rua Severino Vieira, nº. 619 - Malhado

18	ESCOLA MUNICIPAL BATISTA NOVA JERUSALÉM (Anexo II - Pastor Severino)	Av. Esperança - Vila Freitas
19	ESCOLA MUNICIPAL CANTINHO DO RECREIO	Rua Djan Lima Silva, s/nº - CSU - Barra
20	ESCOLA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL DO TEOTÔNIO VILELA - EMEI - (Sede)	Rua da Liberdade, n° 91, Teotônio Vilela
21	ESCOLA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL DO TEOTÔNIO VILELA - EMEI - (Anexo)	Rua Nova Esperança, nº200
22	ESCOLA MUNICIPAL DO BASÍLIO	Praça Nossa Senhora de Fátima, s/nº
23	ESCOLA MUNICIPAL DO IGUAPE (Sede)	Rua Maria Luiza Lavigne de Lemos, s/nº - Iguape.
24	ESCOLA MUNICIPAL DO IGUAPE (Anexo - Novo Ilhéus)	Rua Nossa Senhora Aparecida, s/nº - Novo Ilhéus
25	ESCOLA MUNICIPAL DOM EDUARDO	Avenida Princesa Isabel, s/n° - Conquista
26	ESCOLA MUNICIPAL DOM VALFREDO TEPE	Rua Mirabela s/nº - Nossa Senhora da Vitória.
27	ESCOLA MUNICIPAL DR. NELSON D'OLIVEIRA	Rua Gardênia, s/nº - Nelson Costa.
28	ASSOCIAÇÃO DE PAIS E AMIGOS DOS EXCEPCIONAIS DE ILHÉUS - (APAE)	Caminho 1, n° 64, térreo - Hernani Sá
29	ESCOLA MUNICIPAL GISÉLIA SOARES	Rua A, Mares do Sul s/n°- São Francisco
30	ESCOLA MUNICIPAL HEITOR DIAS	Av. Canavieiras, s/nº - Boa Vista.
31	ESCOLA MUNICIPAL HERVAL SOLEDADE (Sede)	Rua 2 de Julho, s/nº - Banco da Vitória
32	ESCOLA MUNICIPAL HERVAL SOLEDADE (Anexo – Vila Cachoeira)	Rua do Prédio, s/nº - Vila Cachoeira
33	ESCOLA MUNICIPAL HERVAL SOLEDADE (Anexo – Banco da Vitória)	Rodovia Ilhéus/ Itabuna Km 5 - BR 415
34	ESCOLA MUNICIPAL HERVAL SOLEDADE (Anexo - Cáritas Diocesanas)	Alto da Bela Vista, s/nº - Banco da Vitória
35	ESCOLA MUNICIPAL HERVAL SOLEDADE (Anexo – Morada do Porto)	Condomínio Morada do Porto, s/nº
36	ESCOLA MUNICIPAL MARIANNE ÉCKES - (Sede)	Av. Itacanoeira, nº - 1.081 - Jardim Savóia
37	ESCOLA MUNICIPAL PEQUENO DAVI	Av. Antônio Carlos Magalhães, nº1.646 - Malhado
38	ESCOLA MUNICIPAL PEQUENO PRÍNCIPE	Rua Água Preta, s/nº - Conquista.
39	ESCOLA MUNICIPAL PERPÉTUA MARQUES	Praça Florêncio Gomes, nº 28 - Cidade Nova
40	ESCOLA MUNICIPAL PINÓQUIO (Sede)	Rua Antônio Carlos Magalhães, 3ª Travessa, nº. 330 - Malhado.

41	ESCOLA MUNICIPAL PINÓQUIO (Anexo)	Av. Uberlândia, nº170 - Malhado
42	ESCOLA MUNICIPAL PRINCESA ISABEL	Av. Princesa Isabel, nº1.290 - Conquista
43	ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR DORIVAL DE FREITAS	Rua Benjamin Constant, nº. 234 - Pontal.
44	ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR OSVALDO RAMOS	Rua Esmeralda de Sá Vieira - Conquista
45	ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR PAULO FREIRE (Sede)	Rua Primavera, nº10 - Teotônio Vilela.
46	ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR PAULO FREIRE (Anexo I)	Rua Santa Luzia, nº 240
47	ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA HORIZONTINA CONCEIÇÃO - (Sede)	Rua Eixo Local A, s/n°, Hernani Sá
48	ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA HORIZONTINA CONCEIÇÃO - (Anexo Moysés Bohana)	Rua Eixo Coletor Principal, s/n.º, Hernani Sá (Colégio Estadual Moysés Bohana)
49	ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA JARDELINA AZEVEDO LEAL	Rua B, n° 200, Salobrinho - Loteamento Santa Cruz
50	ESCOLA MUNICIPAL SÃO PEDRO	Rua São Pedro, nº18 - Salobrinho.
51	ESCOLA MUNICIPAL THEMÍSTOCLES ANDRADE - EMTA - (Sede)	Rua Santa Luzia, s/nº - Teotônio Vilela
52	ESCOLA MUNICIPAL THEMÍSTOCLES ANDRADE - EMTA - (Anexo)	Avenida Contorno, s/nº - Teotônio Vilela
53	ESCOLA MUNICIPAL VILA NAZARÉ	Rodovia Ilhéus/Itabuna, Km 10
54	ESCOLA MUNICIPAL VOVÔ ISAAC	Rua Esperanto Perolato, s/n°- Esperança
55	INSTITUTO MUNICIPAL DE ENSINO EUSÍNIO LAVIGNE - IME	Av. Canavieiras, s/nº - Boa Vista
56	ESCOLA MUNICIPAL ROTARY RENATO LEITE DA SILVEIRA - (Sede)	Travessa do 2ºBPM, nº30 - Barra
57	ESCOLA MUNICIPAL PAULO AMÉRICO DE OLIVEIRA - (Espaço compartilhado com a Escola Municipal Odete Salma Medauar)	Rua Geraldo Oliveira Santos, s/nº - Malhado

ZONA RURAL (FÁCIL ACESSO)			
Nº	**UNIDADE/NUCLEAÇÃO ESCOLAR**	**SEDE / ANEXO**	**ENDEREÇO**
01	ESCOLA MUNICIPAL DO COUTO	Escola Municipal do Couto - (Sede)	Av. Coutos, s/n°- km 5
02	ESCOLA MUNICIPAL DE	Escola Municipal de Santo Antônio – (Sede)	Rua Ilhéus - Buerarema, km 18

	SANTO ANTÔNIO	Anexo Themístocles Rocha	Ao lado da sede
03	ESCOLA MUNICIPAL SÉRGIO CARNEIRO	Escola Municipal Sérgio Carneiro – (Sede)	Rua Lúcio Soub, nº. 20 - Olivença
		Anexo Sérgio Carneiro	Av. Lomanto Júnior, 43 - Olivença
		Anexo Professora Arlete Vieira da Silva	Marechal Castelo Branco nº 262
		Anexo STAC	Rod. Ilhéus/ Una, km 10
		Anexo Semente da Esperança	Praça Cláudio Magalhães nº 07
		Anexo Creche Indígena Aramari (entrega na sede)	Acuípe do Meio
04	CRECHE OKA KATUANA DE OLIVENÇA	Creche Indígena Oka Katuana	Rua Coronel José Nonato Amaral, nº152. Olivença
		Anexo Ceito (entrega na sede)	Comunidade Sapucaeira
05	CHECHE AMOTARA	Creche Indígena Amotara (SEDE)	Rod. BA - 001, KM 24, Aldeia Itapoã, Olivença
		Anexo Kurumins (entrega na sede)	Acuípe de cima
06	ESCOLA MUNICIPAL NOSSA SENHORA DAS NEVES	Escola Municipal Nossa Senhora das Neves - (Sede)	Rua Chico Mendes, s/nº - Vila São José
07	ESCOLA MUNICIPAL MANOEL MALAQUIAS REIS	Escola Municipal Manoel Malaquias Reis - (Sede)	Rua Genilton Francisco Reis,nº 26 - Ponta da Tulha.
		Anexo Fundamental II	Rua Lagoa Encantada - Ponta da Tulha.
		Anexo Creche	Rua Gabriela, nº 59 - Ponta da Tulha.
		Anexo Sala Mamoan	Mamoan
08	ESCOLA MUNICIPAL DE JUERANA	Escola Municipal de Juerana (Sede)	Avenida Dona Dulce, s/n°, Vila Juerana Aritaguá
		Anexo Associação	Rua Nova, s/n°, Vila Juerana, km 10
		ZONA RURAL (DIFÍCIL ACESSO)	
01	ESCOLA MUNICIPAL NOSSA SENHORA DAS NEVES*	Anexo Monsenhor Teodolino Ferreira	Rua do Campo, Carobeira.
		Anexo Reis Cerqueira	Rod. Ilhéus/Uruçuca km 16
		Anexo Inocêncio Soares Nascimento	Rod. Ilhéus/Uruçuca km 18 – Povoado de Lavapés
		Anexo Lava Pés	Rod. Ilhéus/Uruçuca km 16 Faz. Riachuelo
		Anexo Itariri	Rod. Ilhéus/ Uruçuca KM 13

02	ESCOLA MUNICIPAL MANOEL MALAQUIAS REIS	Anexo Tibina	Comunidade Tibina
		Anexo Almiro Vinhais	Rua Principal - Ponta do Ramo
03	ESCOLA MUNICIPAL DE JUERANA*	Anexo Retiro	Itacaré/Retiro, km 22 - Povoado do Retiro
		Anexo Pedro Inácio	Rod. Ilhéus/ Itacaré - Povoado de Lagoa Encantada
04	ESCOLA MUNICIPAL DE BANCO DO PEDRO*	Escola Municipal do Banco do Pedro - (Sede)	Rua das Flores, s/n°
		Anexo - Raimundo/Bonfim	Assentamento João Amazonas - Bonfim
05	ESCOLA MUNICIPAL DE BANCO CENTRAL	Escola Municipal de Banco Central - (Sede)	Rua Paraíso, s/nº.
		Anexo Ressurreição	Assentamento Ressurreição
06	ESCOLA MUNICIPAL DE CASTELO NOVO	Escola Municipal de Castelo Novo - (Sede)	Rua Salgado Filho, s/n°
07	ESCOLA MUNICIPAL DE SAMBAITUBA*	Escola Municipal de Sambaituba – (Sede)	Rua da Linha, s/nº
		Anexo Henrique W. Cardoso Silva	Rua da Margarida, s/nº
		Anexo Josephina Lemos Villas Boas	Rua do Comércio, s/nº, Aritaguá.
		Anexo Barão de Cotegipe	Povoado Urucutuca s/nº
		Anexo Humberto de Campos	Ribeira das Pedras, Rua A, s/nº
		Anexo Vila Olímpio	Povoado de Vila Olímpio
08	ESCOLA MUNICIPAL DE INEMA	Escola Municipal de Inema - (Sede)	Av. Getúlio Vargas
		Anexo José Antônio de Brito	Rua 15 de Novembro, s/nº
09	ESCOLA MUNICIPAL DE PIMENTEIRA	Escola Municipal de Pimenteira - (Sede)	Rua Rui Barbosa, s/nº.
10	ESCOLA MUNICIPAL DO JAPÚ	Escola Municipal do Japú – (Sede)	Rua Coronel Cândido, s/n°
		Anexo Maria Vitória Nascimento Cardoso	Vila Maria Jape
		Anexo Ponta do Cedro	Ponta do Cedro - Baixo Alegre
		Anexo Santo Antônio	Riachão da Piaçaveira
		Anexo Jorge Amado	Vila Serrado
		Anexo São Bento	Assentamento Unidos do São Bento
		Anexo Estrela da Vida	Assentamento Apaut - Vila Cachoeira

		Anexo Wilson Rosa e Silva	Fazenda Ronaldo Santana – Vila Maria Jape
11	ESCOLA MUNICIPAL DE AREIA BRANCA	Escola Municipal de Areia Branca – (SEDE)	Rod. BR-251, ILHÉUS BUERAREMA, KM 20
		Anexo Laurindo Rezende	Repartimento
		Anexo Bernadina Valete	Fazenda Santa Maria
		Anexo Creche Indígena Abaeté	Areia Branca
		Anexo São José	Rompedeira

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 178/2025
PROCESSO - 10696/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 040/2025

DADOS DA EMPRESA			
RAZÃO SOCIAL:			
CNPJ:	**INSCRIÇÃO ESTADUAL:**		
ENDEREÇO:			
E-MAIL:		**TELEFONE:**	
BANCO (NOME/Nº)	**AGÊNCIA Nº:**	**CONTA CORRENTE Nº:**	
VALIDADE DA PROPOSTA DE PREÇOS:	**PRAZO DE ENTREGA:**		

PLANILHA DE PREÇO

LOTE 1: SECOS/ESTOCÁVEIS (LINHA NÃO PERECÍVEL)						
1.	**AÇAFRÃO DA TERRA (CÚRCUMA) EM PÓ -** açafrão moído, produto 100% puro, sem adição de ingredientes, sem conservantes, sem corantes. Podendo conter glúten e outros traços de alimentos alergênicos (cevada e oleaginosas).	Embalagem primária plástica, com mínimo de 100 g, com informações nutricionais, lote, validade, cumprindo as normas sanitárias de rotulagem.	Un	4.000		
2.	**AÇÚCAR CRISTAL -** Açúcar em forma cristalizada, de grãos	Embalagem primária de 1 kg em polietileno,	Kg	20.000		

	uniformes e transparentes.	transparente, incolor, termosselado, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.				
3.	**AÇÚCAR DEMERARA -** sacarose de cana-de-açúcar, classe cristal, bruto, demerara. Não contém glúten	Embalagem primária de 1 kg em polietileno, transparente, incolor, termosselado, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	2.000		
4.	**AÇÚCAR MASCAVO -** caldo de cana-de-açúcar, produto sem refinamento, sem glúten.	Embalagem primária de 1 kg em polietileno, transparente, incolor, termosselado, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	1.000		
5.	**ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ -** específico para dietas isentas de açúcares (frutose, sorbitol e manitol). ingredientes permitidos: aspartame, sucralose, steviosídeo.	Caixa contendo 50 sachês de 10 g cada. Embalagem individual contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro no ministério competente. Validade mínima de 6 meses da entrega.	Cx	250		

6.	**ALECRIM DESIDRATADO -** 100% alecrim, desidratado.	Embalagens contendo mínimo de 6 g, rotulagem descrita com especificações de validade e lote.	Un	2.000		
7.	**ALHO EM PÓ -** puro alho desidratado em pó, 100% natural, sem sal, livre de açúcares, corantes e farináceos.	Embalagens contendo mínimo de 1 kg, rotulagem descrita com especificações de validade e lote.	Kg	2.000		
8.	**AMEIXA SECA SEM CAROÇO -** ameixa, com óleos vegetais e conservantes, sem caroço. Pode conter glúten.	Embalagem plástica contendo mínimo de 100 g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	2.000		
9.	**AMIDO DE MILHO -** tipo 1, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas.	Caixa de papelão com embalagem interna resistente, em polietileno atóxico, com peso líquido mínimo de 200 g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho sem umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Un	4.000		
10.	**ARROZ BRANCO LONGO FINO -** tipo 1, subgrupo polido, classe longo fino, agulha. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.	Embalagem primária de 1 kg em polietileno, transparente, incolor, termosselado, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de	Kg	15.000		

		fabricação, prazo de validade.				
11.	**ARROZ INTEGRAL, LONGO FINO -** polido, tipo 1, constituído do grão in natura, de safra corrente, desprovido de casca e/ou tegumento, apresentando bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.	Embalado em sacos de polietileno resistente, hermeticamente fechados, devidamente rotulados no aspecto qualitativo, quantitativo, constando prazo de validade, marca e demais dados conforme as disposições da legislação vigente. Embalagem de 1 kg.	Kg	1000		
12.	**ARROZ PARBOILIZADO DE 1ª -** longo fino polido tipo 1, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g contendo no mínimo de 37g de carboidratos, 4g de proteínas e 0 de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, grãos íntegros e soltos após cozimento.	Embalagem de polietileno de **1 kg**, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	55.000		
13.	**AVEIA EM FLOCOS FINOS –** limpa, selecionada em flocos finos.	Caixa de papelão com embalagem interna resistente, em polietileno atóxico, com peso líquido mínimo de 200 g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho sem umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Un	4.000		

14.	**AZEITE, DE DENDÊ - puro óleo de palma.**	Embalagens de vidro ou em garrafa PET de 500 ml. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Un	900		
15.	**AZEITE, DE OLIVA, EXTRA VIRGEM -** Ingredientes: azeite de oliva extra virgem, acidez 0,5%. Não contém glúten.	Embalagem primária, plástica ou de vidro, contendo o mínimo de 500 ml, e em conformidade com as legislações vigentes de rotulagem e registro.	Un	1000		
16.	**BEBIDA LÁCTEA UHT, SABOR CHOCOLATE -** leite pasteurizado, soro de leite, chocolate em pó ou cacau em pó e açúcar. Admite um a dois conservantes.	Embalagem em TETRA PAK de 200 ml. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	25.000		
17.	**BEBIDA LÁCTEA ZERO LACTOSE (VÁRIOS SABORES) -** compostos por soro de leite e/ou soro de leite em pó, leite pasteurizado integral e/ou leite em pó integral, açúcar.	Embalagem de no mínimo 200 ml, validade de até 50 dias a partir da data de entrega. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes	Un	600		
18.	**BISCOITO DE POLVILHO TRADICIONAL -** biscoito de polvilho salgado e assado, sem adição de conservantes. Ingredientes: polvilho azedo, amidos, gordura vegetal, sal	Embalagem primária plástica, com peso mínimo de 100 g, com rotulagem e especificações conforme legislações vigentes.	Un	10.000		

	refinado, ovo integral desidratado e leite em pó integral. Sem glúten e zero gordura trans.					
19.	**BISCOITO DE POLVILHO DOCE -** biscoito de polvilho doce e assado, sem adição de conservantes. Ingredientes: polvilho doce, amidos, gordura vegetal, sal refinado, ovo integral desidratado e leite em pó integral. Sem glúten e zero gordura trans.	Embalagem primária plástica, com peso mínimo de 100 g, com rotulagem e especificações conforme legislações vigentes.	Un	10.000		
20.	**BISCOITO DOCE, INTEGRAL (SEM LACTOSE E SEM PTN DO LEITE) -** Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico) (sem lactose na composição). peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa de papelão. validade mínima de 6 meses da entrega.	Pacote não inferior a 350 g. Embalados em pacotes de polietileno, com dupla embalagem (3 em 1), impermeáveis lacrados e na embalagem secundária contendo os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	1.700		
21.	**BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA –** composição: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho. Composição aproximada em 100 g: proteína 8,5 g, lípidos 9 g, hidrato de carbono 74 g e valor calórico de 411 kcal.	Pacote não inferior a 350 g. Embalados em pacotes de polietileno, com dupla embalagem (3 em 1), impermeáveis lacrados e na embalagem secundária contendo os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	15.000		

22.	**BISCOITO DOCE, TIPO MARIA -** a base de farinha de trigo, amido de milho, açúcar, sal, gordura vegetal, leite (ou soro) e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e mencionados. Aspecto: massa torrada sem recheio - Cor: própria - Odor: próprio - Sabor: próprio - Textura: crocante/macia.	Pacote não inferior a 350 g. Embalados em pacotes de polietileno, com dupla embalagem (3 em 1), impermeáveis lacrados e na embalagem secundária contendo os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	20.000		
23.	**BISCOITO SALGADO, INTEGRAL E SEM LACTOSE -** Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada de palma, açúcar invertido, açúcar, sal, fibra , fermentos químicos:bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, fermento biológico, emulsificante: lecitina de soja e melhorador de farinha: metabissulfito de sódio. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CEVADA, SOJA, AVEIA E CENTEIO. CONTÉM GLUTÉN.	Pacote não inferior a 350 g. Embalados em pacotes de polietileno, com dupla embalagem (3 em 1), impermeáveis lacrados e na embalagem secundária contendo os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	2.000		
24.	**BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER -** Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de sódio. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar	Pacote não inferior a 350 g. Embalados em pacotes de polietileno, com dupla embalagem (3 em 1), impermeáveis lacrados e na embalagem secundária contendo os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	20.000		

	quebradiço.					
25.	**BISCOITO SALGADO, TIPO "CLUB SOCIAL" S/ RECHEIO –** sabor original, à base de farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e vitaminas, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, açúcar invertido, sal fermentos químicos e melhorador de farinha.	Embalagens plásticas com peso líquido mínimo de 144 g (com 6 unidades de 24 g cada).	Un	35.000		
26.	**CACAU EM PÓ 100% -** cacau em pó alcalino. Sem açúcar. Não contém glúten.	Embalagem primária plástica, com peso mínimo de 500 g. Com informações nutricionais, lote, validade, cumprindo as normas sanitárias de rotulagem.	Un	8.000		
27.	**CAFÉ EM PÓ -** tipo 1, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo de pureza ABIC, Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.	Acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada ou à vácuo contendo 250 gramas, certificado com selo de pureza ABIC, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação, lote e validade.	Un	10.000		
28.	**CAMARÃO SECO C/ CASCA –** camarão aferventado com água e sal, seco. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, peso, número do lote de fabricação e data de validade.	Kg	150		
29.	**CANELA EM CASCA -** proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de paus pequenos, acondicionados em saco de polietileno, íntegro, atóxico resistente, vedado hermeticamente e limpo.	A embalagem deverá conter mínimo de 20 g. Possuir externamente os dados de identificação e procedência, número do lote de fabricação, data de validade, quantidade do produto.	Un	2.000		
30.	**CANELA EM PÓ -** proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em pó,	A embalagem deverá conter mínimo de 50 g.	Un	2.500		

	acondicionadas em saco de polietileno, íntegro, atóxico resistente, vedado hermeticamente e limpo.	Possuir externamente os dados de identificação e procedência, número do lote de fabricação, data de validade, quantidade do produto.				
31.	**CANJIQUINHA DE MILHO (CURAU) –** fubá fino, enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal e aromatizante. Produto puro, com condições higiênico-sanitárias favoráveis e com aprovação do Ministério da Agricultura e órgãos competentes.	Embalagem com peso líquido mínimo de 200 g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	3.500		
32.	**CANJIQUINHA DE MILHO (XERÉM**) - A canjiquinha de milho xerém é um subproduto do milho quebrado, com grãos que apresentam uma ausência parcial ou total do gérmen. É rica em carboidratos complexos, fibras e vitaminas do complexo B, com condições higiênico-sanitárias favoráveis e com aprovação do Ministério da Agricultura e órgãos competentes	Embalagem com peso líquido mínimo de 500 g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS	Un	2.500		
33.	**CEBOLA EM PÓ -** pura cebola desidratada em pó, 100% natural, sem sal, livre de açúcares, corantes e farináceos.	Embalagens contendo mínimo de 1 kg, rotulagem descrita com especificações de validade e lote.	Kg	2.500		
34.	**COCO RALADO ÚMIDO E ADOÇADO -** Ingredientes: Coco ralado, açúcar, sal, umectante e conservador. Teor de Lipídio: mínimo 30% e Sacarose adicionada: máximo 30%. Não contém glúten.	Embalagem de 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Kg	1000		
35.	**COLORAU (COLORÍFICO) EM PÓ -** Fubá enriquecido com ferro e ácido fólico* e corante natural urucum*. *Ingredientes contendo genes de	A embalagem deverá conter mínimo de 80 g. Possuir externamente os dados de identificação e	Un	4.000		

	Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes e Zea mays. Contém glúten*. Alérgicos: contém derivados de soja. Não contém glúten.	procedência, número do lote de fabricação, data de validade, quantidade do produto.				
36.	**COMINHO EM PÓ -** extraído da semente da planta *Cuminum Cyminum*. Fabricado em condições sanitárias aprovadas pela Vigilância Sanitária com embalagem transparente e sua devida identificação. Sem a presença de outras ervas.	A embalagem deverá conter mínimo de 60 g. Possuir externamente os dados de identificação e procedência, número do lote de fabricação, data de validade, quantidade do produto.	Un	6.000		
37.	**CRAVO-DA-ÍNDIA –** com a maioria dos botões íntegros.	A embalagem deverá conter mínimo de 40 g. Possuir externamente os dados de identificação e procedência, número do lote de fabricação, data de validade, quantidade do produto.	Un	2.500		
38.	**EXTRATO DE TOMATE -** concentrado a base de: tomate / açúcar (máximo de 1%) / sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações.	Embalagem: mínimo de 340 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Un	15.000		
39.	**FARELO DE AVEIA -** Ingrediente: farinha de aveia integral. Contém glúten.	Embalagem com peso líquido mínimo de 165 g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	400		
40.	**FARINHA DE ARROZ -** Ingrediente: farinha de arroz. Sem conservantes. Não contém glúten.	Embalagem com peso líquido mínimo de 1 kg. Com dados de identificação do produto,	Kg	400		

		marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.				
41.	**FARINHA DE AVEIA - Ingrediente:** farinha de aveia integral. Contém glúten.	Embalagem com peso líquido mínimo de 165 g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	200		
42.	**FARINHA DE MILHO FLOCADA -** submetido a processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequados e isentos de sujidades.	Embalagem de 500g do produto, com fabricação de no máximo 30 dias antes da entrega e validade de 6 (seis) meses a partir da data de entrega com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	30.000		
43.	**FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL -** Ingredientes: farinha de trigo tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9). Contém glúten.	Embalagem com peso líquido mínimo de 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	8.000		
44.	**FARINHA DE TRIGO INTEGRAL -** Ingrediente: farinha de trigo integral. Contém glúten.	Embalagem com peso líquido mínimo de 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data	Kg	1.000		

		de fabricação, prazo de validade, lote e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.				
45.	**FEIJÃO CARIOCA TIPO I** de primeira qualidade, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades, misturas de outras espécies.	Embalagem em polietileno de 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, safra e data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	22.000		
46.	**FEIJÃO PRETO TIPO I** de primeira qualidade, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades misturas de outras espécies	Embalagem em polietileno de 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, safra e data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	12.000		
47.	**FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO -** Ingredientes: *Saccharomyces cerevisiae* e emulsificante monoestearato de sorbitana. Não contém glutén.	Embalagem mínima de 10 g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Un	600		
48.	**FERMENTO QUÍMICO, EM PÓ -** Ingredientes: Amido de milho (Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays), fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico. Contém glúten.	Embalagem mínima de 100 g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Un	500		
49.	**FOLHA DE LOURO –** em folha seca, obtido de espécimes vegetais genuínos, folhas sãs, limpas e secas, de coloração verde pardacenta, com	A embalagem deverá conter mínimo de 4 g. Possuir externamente os dados de identificação e	Un	1000		

	aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie.	procedência, número do lote de fabricação, data de validade, quantidade do produto.				
50.	**FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA -** Ingredientes: Soro de leite desmineralizado, leite em pó desnatado, maltodextrina, oleína de palma, óleo de canola com baixo teor erúcico, galacto-oligossacarídeos,lactose, óleo de girassol, proteína concentrada de soro de leite, carbonato de cálcio, fruto-oligossacarídeos, L-ascorbato de sódio, cloreto de sódio, cloreto de magnésio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, acetato de DL-a-tocoferila, D-pantotenato de cálcio, nicotinamida, sulfato de cobre,tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido N-pteroil–L-glutâmico, fitomenadiona, iodeto de potássio, D-biotina, colecalciferol, selenato de sódio, cianocobalamina, emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez citrato de potássio e hidróxido de potássio. Contém leite e derivados e derivados de soja. Contém lactose. Não contém glúten.	Embalagem em lata, contendo mínimo de 800 g e todas as informações legais vigentes.	Un	100		
51.	**FUBÁ DE MILHO –** submetido a processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequados e isentos de sujidades.	Embalagem de 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	4.000		
52.	**LEITE, DE COCO –** produto obtido do leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes / acidulantes. Com registro no Ministério da Agricultura.	Embalagem em vidro ou garrafa PET contendo no mínimo 500 ml.	Un	10.000		

53.	**LEITE INTEGRAL EM PÓ (1 Kg) –** obtido por desidratação do leite de vaca e apto para alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Com selo do Ministério da agricultura.	**Embalagem de 1 Kg**. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Kg	40.000		
54.	**LEITE INTEGRAL, EM PÓ, INSTANTÂNEO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE -** Ingredientes: leite integral, enzima lactase, vitamina A, B9 (ácido fólico), D e emulsificante lecitina de soja.	**Embalagem mínima de 300 g**. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Un	800		
55.	**LEITE DESNATADO EM PÓ -** Ingredientes: leite desnatado, mix de vitaminas A e D, emulsificante lecitina de soja.	Embalagem mínima de 200 g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	Un	10.000		
56.	**LEITE INTEGRAL UHT –** leite líquido pasteurizado, homogeneizado com no mínimo 3,0% de gordura.	Embalado em caixa de 1 litro, multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e microorganismos, tipo Tetra Pack.	L	10.000		
57.	**MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE -** com ovos e sêmola ou semolina. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão.	Embalagem de polietileno atóxico de 500g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	20.000		
58.	**MACARRÃO, TIPO PARAFUSO -**	Embalagem de polietileno	Un	25.000		

	com ovos e sêmola ou semolina. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão.	atóxico de 500 g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.				
59.	**MACARRÃO, TIPO AVE MARIA -** Massa alimentícia de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, corantes naturais de urucum e cúrcuma.	Embalagem de 500g em polietileno, transparente, atóxico, termosselado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	Un	3000		
60.	**MACARRÃO PARA SOPA DE LETRINHAS -** Sêmola de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico (Vitamina B9), Ovos, Corantes Naturais Cúrcuma e Urucum. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo mínimo de 500 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade.	Un	500		
61.	**MANJERICÃO DESIDRATADO -** 100% manjericão desidratado.	Embalagens contendo mínimo de 7 g, rotulagem descrita com especificações de validade e lote.	Un	1000		
62.	**MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ, TIPO ESPAGUETE (SEM GLÚTEN)**- elaborado com farinha de milho e farinha de arroz, com baixo teor de sódio, conservantes, corantes artificiais, e aromatizantes.	Acondicionados em embalagem de polietileno atóxica, transparente, resistente de 500 g.	Un	800		
63.	**MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ, TIPO PARAFUSO (SEM GLÚTEN) -** Ingredientes: Farinha de arroz integral, corantes naturais cúrcuma, urucum e emulsificante. Não contém glúten.	Embalagem de polietileno atóxico de 500 g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de	Un	1.000		

		validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.				
64.	**MILHO BRANCO TIPO 1 -** contendo grãos inteiros, preparadas com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade.	Embalagem de polietileno atóxica de 500 g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	3.000		
65.	**MILHO DE PIPOCA -** contendo grãos inteiros, preparados com matérias primas sãos, limpos, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade.	Embalagem de polietileno atóxica de 500 g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	6.000		
66.	**MILHO VERDE EM CONSERVA -** produto preparado com grãos do milho verde previamente debulhado, envasados, praticamente cruas, reidratados ou pré-cozidos imersos em salmoura.	Embalagem mínima de 200 g (peso drenado). Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	10.000		
67.	**ÓLEO DE SOJA -** produto derivado de soja que passa por refinação.	Embalagem plástica de 900 ml. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	8.000		
	ÓLEO MISTO DE SOJA/OLIVA - produto a base de óleo de soja e	Embalagem com mínimo de 500 ml. Com dados de	Un	2.000		

68.	azeite de oliva virgem (**mínimo de 30% de óleo de oliva)**.	identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.				
69.	**ORÉGANO -** 100% orégano desidratado, Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente, contendo no mínimo 10 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	Un	2000		
70.	**PÁPRICA DOCE -** produto 100% páprica doce, em pó.	Acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente, contendo no mínimo 50 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	Un	3500		
71.	**POLVILHO AZEDO -** derivado de mandioca, isento de parasitas e sujidades, branco.	Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) de mínimo de 500 g. Validade mínima de 6 meses da entrega.	Un	1.000		
72.	**POLVILHO DOCE -** derivado de mandioca, isento de parasitas e sujidades, branco.	Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) de mínimo de 500 g,. Validade mínima de 6 meses da entrega.	Un	1.000		
73.	**PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (TIPO CARNES BRANCAS) FINA –** produto de origem vegetal, composto por farinha desengordurada de soja. Não contém glúten.	Acondicionadas em saco plástico de polietileno com 400 g no mínimo. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso líquido e de acordo com as	Un	4.000		

		Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.				
74.	**PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (TIPO CARNES VERMELHAS) FINA -** produto de origem vegetal, composto por farinha desengordurada de soja. Não contém glúten.	Acondicionadas em saco plástico de polietileno com 400 g no mínimo. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	4.000		
75.	**QUEIJO TIPO PARMESÃO RALADO –** queijo parmesão (leite pasteurizado, fermento láctico, sal e coalho) e conservante (ácido sórbico).	Embalagem mínima de 50g em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Un	1000		
76.	**SAL MARINHO IODADO REFINADO –** produto moído a base de sal e iodo.	Acondicionadas em saco plástico de polietileno com 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	5000		
77.	**SALSA DESIDRATADA -** 100% salsa, sem misturas com outras ervas desidratadas, livre de impurezas.	Acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente, contendo no mínimo 8 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso,	Un	3.000		

		fornecedor, data de fabricação e validade.				
78.	**SARDINHAS COM ÓLEO -** Ingredientes sardinhas ao próprio suco, com óleo comestível.	Embalagem em lata 125g/84g, devidamente lacrada, com lacre de acesso facilitado de abertura, sem sinais de estufamento, oxidação e dentro das normas sanitárias exigidas pelo MAPA/MS	Un	7.000		
79.	**SUCO INTEGRAL DE FRUTA (100% SUCO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES)(UVA, MAÇÃ, LARANJA, TANGERINA, PÊSSEGO OU MISTA) -** Ingredientes: Suco de uva reconstituído, inulina (fibra alimentar), lactato de cálcio, aroma natural da fruta, vitaminas e minerais.	Embalagem atóxica de 200 ml, rotulagem com data de fabricação, prazo de validade e registro no órgão competente.	Un	20.000		
80.	**SUCO DE SOJA (0% LACTOSE) -** vários sabores, contendo em sua composição vitaminas e minerais.	Embalagem de no mínimo 1 litro. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	L	400		
81.	**SUCO DE UVA INTEGRAL (SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES) -** Ingrediente: Suco de uva tinto integral (100%), sem adição de água, açúcares e corantes. Não contém glúten.	Embalagens plásticas, vidro ou tetra pack, com conteúdo mínimo de 1,5 L conforme rotulagem exigida por legislações vigentes.	Un	5.000		
82.	**TOMILHO -** 100% tomilho, sem misturas com outras ervas desidratadas, livre de impurezas.	Acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente, contendo no mínimo 10 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	Un	2.500		
83.	**TRIGO PARA QUIBE -** Ingrediente: trigo moído. Pode conter soja. Contém glúten.	Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) de mínimo de 500 g. Validade mínima de 6 meses de entrega.	Un	4.000		

84.	**UVA PASSA BRANCA -** uva-passa branca sem sementes e sem adição de açúcares. Não contém glúten.	Embalagem plástica com peso mínimo de 200 g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	800		
85.	**UVA-PASSA ESCURA -** uva-passa sem sementes e sem adição de açúcares. Não contém glúten.	Embalagem plástica com peso mínimo de 200 g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	1.200		
86.	**VINAGRE DE ÁLCOOL OU VINHO -** tipo macio, acidez 4,5; aspecto físico: líquido; aspecto visual: límpido e sem depósitos.	Embalagem com 750 ml em Polietileno tereftalato (PET). Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Un	2.500		
VALOR TOTAL						**R$**

LOTE 2: HORTIFRUTIGRANJEIROS (LINHA PERECÍVEIS) (in natura frescos, resfriados e congelados)						
1.	**ABÓBORA -** de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverá estar	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	1.000		

	intacta e limpa.					
2.	**ABOBRINHA -** Abobrinha verde, tipo menina ou italiana, classificada, tamanho padrão médio, de primeira qualidade, compacta, firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, não podem estar murchas, devendo ser bem desenvolvidas.	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	10.000		
3.	**ACELGA -** com folhagens viçosas, frescas e livre de pragas e folhagens estragadas.	Alimentos devem ser pesados e separados em embalagens plásticas ou de papelão como sacolas ou caixas.	Kg	2.000		
4.	**AIPIM DESCASCADO CONGELADO -** no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, descascados e lavados com água potável, garantido condições higiênico-sanitárias favoráveis ao alimento. Acondicionado em embalagem transparente, vedado à vácuo, **sem água e congelado**.	Na embalagem deverá conter etiqueta com identificação do produto, peso, procedência, prazo de validade e registro junto ao órgão competente de inspeção.	Kg	5.000		
5.	**ALFACE CRESPA / LISA/ ROXA -** com folhagens viçosas, frescas e livre de pragas e folhagens estragadas.	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	2.000		
6.	**ALHO IN NATURA –** gomos íntegros com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	2.000		
7.	**ALHO IN NATURA INTEIRO (DESPELICULADO) CONGELADO -** Alho inteiro e congelado**, sem conservantes.**	Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido mínimo de 1,1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais	Kg	2.000		

		e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem.				
8.	**AMENDOIM COM CASCA -** amendoim cru, inteiro e com casca, não apresentando alterações de cor, nem pontos de mofos. Limpos, sem apresentar quantidade excessiva de terra e pedras.	Alimentos devem ser pesados e separados em embalagens plásticas ou de papelão como sacolas ou caixas.	Kg	6.000		
9.	**BANANA PRATA -** de primeira qualidade, em pencas, sem sujidades, sem partes podres, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo.	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	3.000		
10.	**BATATA DOCE BRANCA -** graúdas; lisas; sadias; de boa qualidade.	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	3.000		
11.	**BATATA DOCE ROXA -** graúdas; lisas; sadias; de boa qualidade.	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	3.000		
12.	**BATATA INGLESA -** graúdas; lisas; sadias; de boa qualidade.	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	35.000		
13.	**BETERRABA EXTRA -** de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverá estar intacta e limpa.	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	20.000		
14.	**CEBOLA BRANCA -** graúdas; novas;	Entregar em embalagens	Kg	40.000		

	limpas; sadias; de boa qualidade.	plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.				
15.	**CENOURA –** sem folhas, primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, graúdas, limpas, boa qualidade e apresentação.	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	40.000		
16.	**COCO FRESCO RALADO CONGELADO -** coco in natura ralado, sem adição de nenhum outro insumo, congelado e devidamente rotulado, e embalado conforme as normas de higiene da ANVISA.	Na embalagem deverá conter etiqueta com identificação do produto, peso, procedência, prazo de validade e registro junto ao órgão competente de inspeção.	Kg	4.000		
17.	**COENTRO -** com folhagens verdes, viçosas, de boa qualidade	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	2.000		
18.	**COUVE FLOR -** vigorosa, ereta e excelente proteção de cabeça (semi-globosa); extremamente firme; livre de material terroso.	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	3.000		
19.	**CHUCHU - de** primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenros, graúdos, limpas, boa qualidade e apresentação.	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	25.000		
20.	**HORTELÃ MIÚDA -** limpas; verdes; sadias; novas; boa qualidade e apresentação.	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	2.000		
21.	**INHAME -** íntegro, sem presença de fungos, sem partes amolecidas, com casca.	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na	Kg	3.000		

		etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.				
22.	**LARANJA PERA -** laranja tipo pêra, in natura, tamanho médio, sabor doce, não murcha, com casca íntegra.	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	8.000		
23.	**LIMÃO TAHITI -** de boa qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Em acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Embalagem plástica, com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica.	Kg	8.000		
24.	**MAÇÃ NACIONAL -** de primeira qualidade, sem sinal de amassamento ou manchas grandes e médias de pragas. Firmes, livre de sujidades.	Embalagem plástica, com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica.	Kg	50.000		
25.	**MAMÃO FORMOSA -** de primeira qualidade, in natura, tipo formosa, fruto com 60% a 80% de grau de maturação climatizada, tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, apresentando aroma e cores próprias das espécies e variedades, não estejam golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Embalagem plástica, com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica.	Kg	12.000		
26.	**MANGA TOMMY/ HADEN/ PALMER -** de primeira qualidade, sem sinal de amassamento ou manchas grandes e médias de pragas. Firmes, livre de sujidades.	Embalagem plástica, com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica.	Kg	35.000		
27.	**MARACUJÁ -** de boa qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a	Embalagem plástica, com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica.	Kg	5.000		

	conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Em acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.					
28.	**MELANCIA -** de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Identificação do peso em etiqueta eletrônica.	Kg	50.000		
29.	**MELÃO AMARELO –** de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Embalagem plástica, com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica.	Kg	45.000		
30.	**MILHO VERDE, EM ESPIGA -** espiga, com coloração dos grãos amarelos, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos.	Alimentos devem ser pesados e separados em embalagens plásticas ou de papelão como sacolas ou caixas.	Kg	3.000		
31.	**MORANGOS -** de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Embalagem plástica, bandejas, protegidos e com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica. Embalagem mínima contendo 250 g.	Un	1.000		
32.	**OVOS –** Tipo grande, classe A, cor branca. Com casca limpa, intacta, isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável, sem manchas, rachaduras ou defeitos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Embalagem: Armazenados em bandejas próprias para o manuseio e transporte, assim protegendo-os contra batidas ou quedas que possam criar rachaduras. Produto registrado pelo MAPA.	Dz	35.000		
33.	**PEPINO -** de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal	Embalagem plástica, com identificação do produto e	Kg	6.000		

	que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverá estar intacta e limpa.	peso em etiqueta eletrônica.				
34.	**PERA -** de primeira qualidade, sem sinal de amassamento ou manchas grandes e médias de pragas. Firmes, livre de sujidades.	Embalagem plástica, com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica.	Kg	4.000		
35.	**PIMENTÃO VERDE -** de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverá estar intacta e limpa.	Embalagem plástica, com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica.	Kg	4.000		
36.	**QUIABO -** novo, verde-claro e sem sinal de pragas. Sacos plásticos transparentes com **etiqueta eletrônica que traz impresso o peso.**	Embalagem plástica, com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica.	Kg	2.000		
37.	**REPOLHO BRANCO -** de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Embalagem plástica, com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica.	Kg	4.000		
38.	**REPOLHO ROXO -** de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Embalagem plástica, com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica.	Kg	4.000		

39.	**SALSA -** limpas; verdes; sadias; novas; boa qualidade e apresentação.	Entregar em embalagens plásticas próprias para alimentos, contendo na etiqueta o nome do produto e o peso em etiqueta eletrônica.	Kg	2.000		
40.	**TANGERINA -** de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverá estar intacta e limpa.	Embalagem plástica, com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica.	Kg	30.000		
41.	**TOMATE SALADA -** longa vida extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Embalagem plástica, com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica.	Kg	35.000		
42.	**UVA (SEM CAROÇO) -** no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras.	Embalagem plástica, com identificação do produto e peso em etiqueta eletrônica.	Kg	3.000		
VALOR TOTAL						**R$**

LOTE 4: LÁCTEOS (LINHA PERECÍVEL- refrigerado)						
1.	**IOGURTE** – produto parcialmente desnatado/semidesnatado, obtido a partir do leite de vaca através da adição de micro-organismos benéficos a saúde que realizam fermentação láctea sobre o leite. Produto pasteurizado, adoçado e com	Embalagem plástica com no mínimo 180 g cada, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca e informações do fabricante	Un	25.000		

	sabor. (Sabores diversos: morango, pêssego, ameixa, coco). **Transportar sob refrigeração (carro frigorífico) e/ou em embalagem térmica (isopor c/ gelo ou "hotbox"), mantendo às condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	prazo de validade e rotulagem de acordo com a legislação vigente.				
2.	**IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTA –** produto obtido a partir do leite de vaca através da adição de micro-organismos benéficos a saúde que realizam fermentação láctea sobre o leite. Produto pasteurizado, adoçado e com sabor. (Sabores diversos: morango, pêssego, ameixa, coco). **Transportar sob refrigeração (carro frigorífico) e/ou em embalagem térmica (isopor c/ gelo ou "hotbox"), mantendo às condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	Embalagem de 1 litro primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca e informações do fabricante, prazo de validade e rotulagem de acordo com a legislação vigente.	L	35.000		
3.	**IOGURTE NATURAL INTEGRAL -** iogurte natural integral, sem adição de açúcares, sem corantes e sem aromatizantes. Contém lactose.	Embalagem primária mínima de 900 g, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca e informações do fabricante, prazo de validade e rotulagem de acordo com a legislação vigente e de acordo com as Normas e/ou Resoluções do MAPA.	Un	1.000		
4.	**MANTEIGA COM SAL –** elaborada a partir de creme de leite pasteurizado, de primeira qualidade, com registro no Ministério da Agricultura; com 0% de gordura trans.**Transportar sob refrigeração (carro frigorífico) e/ou em embalagem térmica (isopor com gelo ou "hotbox"), mantendo**	Embalagens de 500 g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes	Un	8.000		

	às condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.	do MAPA.				
5.	**MARGARINA (CREME VEGETAL), COM SAL -** com óleo interesterificado, com concentração de lipídios de 65%, enriquecido com vitamina A, livre de gorduras trans. Aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis.**Transportar sob refrigeração (carro frigorífico) e/ou em embalagem térmica (isopor com gelo ou "hotbox"), mantendo às condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	Embalagem: mínimo de 500 g com identificação do produto, com selo do SIF, identificação do fabricante, data de fabricação, validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.	Un	7.000		
6.	**MARGARINA SEM LACTOSE (CREME VEGETAL) -** com sal, com concentração de lipídios entre 50% e 80%. Isenta de lactose, apresentando, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, sem lactose na composição.	Embalagem de 500g com registro no ministério da agricultura - SIF. Validade mínima de 6 meses de entrega.	Un	450		
7.	**QUEIJO TIPO MUÇARELA (FATIADO) -** fresco, refrigerado, **fatiado e embalado pelo próprio fabricante**, embalagem plástica, resistente, atóxico e transparente. Isento de estufamento e mofo. **Transportar sob refrigeração (carro frigorífico) ou em embalagem térmica (isopor c/ gelo ou "hotbox"), mantendo às condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	Contendo no mínimo 1 kg. Na embalagem deverá constar identificação do produto, validade, lote, data de fabricação, peso líquido, marca do fabricante. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente.	Kg	8.000		

8.	**QUEIJO, TIPO RICOTA FRESCA -** Ingredientes: soro de leite, leite, sal sem iodo, cloreto de cálcio, acidulante ácido lático, conservador sorbato de potássio e natamicina (na casca).	Embalagem a vácuo, plástica transparente atóxica, resistente, resfriada, contendo identificação do produto, marca nome e endereço do fabricante, prazo de validade, data de fabricação do produto; componentes inclusive os tipos, peso líquido com selo do SIF e certificado da vigilância sanitária, de acordo com as Portarias oficiais do Ministério da Agricultura, DIPOA e Resolução da ANVISA.	Kg	200		
VALOR TOTAL						**R$**

LOTE 5: CARNES E DERIVADOS (LINHA PERECÍVEL)						
1.	**BACON EM CUBOS -** Barriga Suína, Água (9,9%), Sal, Maltodextrina, Antioxidante, Isoascorbato de sódio, conservador, nitrito de sódio.	Embalagem a vácuo, plástica transparente atóxica, resistente, com mínimo de 2 Kg, resfriada, contendo identificação do produto, marca nome e endereço do fabricante, prazo de validade, data de fabricação do produto; componentes inclusive os tipos, peso líquido com selo do SIF e certificado da vigilância sanitária, de acordo com as Portarias oficiais do Ministério da Agricultura, DIPOA e Resolução da ANVISA.	Kg	3.000		
2.	**CARNE BOVINA, CHARQUEADA DIANTEIRO –** ingredientes básicos: carne bovina e sal. Curada e seca.	Peças de 1 Kg ou mais, devidamente embaladas em filme PVC	Kg	7.000		

	De consistência firme com aspecto, cor, odor, e sabor próprio, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. **Transportar em condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	transparentes ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Portarias oficiais do Ministério da Agricultura, DIPOA e Resolução da ANVISA.				
3.	**CARNE BOVINA, EM CUBOS, ACÉM (SEM GORDURA), CONGELADA -** proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. **Transportar com carro frigorífico ou em embalagem térmica (isopor c/ gelo ou "hotbox"), mantendo as condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido mínimo de 1 Kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, lote, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega, seguindo as normas da ANVISA para conservação, armazenamento e transporte.	Kg	27.500		
4.	**CARNE BOVINA, EM CUBOS, MÚSCULO DE 1ª, CONGELADA –** Limpa, sem peles, aspecto próprio (cor, cheiro e sabor); não pegajosa, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. **Transportar com carro frigorífico ou em embalagem térmica (isopor com gelo ou "hotbox"), mantendo às condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	Embalagem plástica transparente de 1 Kg ou mais. Na embalagem primária, deverá conter etiqueta de pesagem eletrônica, identificação do produto, validade e Registro do Ministério da Agricultura (Selo Municipal, Estadual ou Federal – SIM, SIE ou SIF), seguindo as normas da ANVISA para conservação, armazenamento e	Kg	27.500		

		transporte.				
5.	**CARNE BOVINA, MOÍDA, MÚSCULO DE 1ª, CONGELADA -** Limpa, sem peles, aspecto próprio (cor, cheiro e sabor); não pegajosa, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. **Transportar com carro frigorífico ou em embalagem térmica (isopor com gelo ou "hotbox"), mantendo as condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	Embalagem plástica transparente de (no máximo) 1 Kg. Na embalagem primária, deverá conter etiqueta de pesagem eletrônica, identificação do produto, validade e Registro do Ministério da Agricultura (Selo Municipal, Estadual ou Federal – SIM, SIE ou SIF), em conformidade com a Portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022. Assim como, em conformidade às normas da ANVISA para conservação, armazenamento e transporte.	Kg	35.000		
6.	**CARNE DE FRANGO TIPO SOBRECOXA DE 1ª, CONGELADO –** Aspecto próprio (cor, cheiro e sabor), não amolecido e nem pegajoso, sem manchas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. **Transportar sob congelamento em carro frigorífico ou em embalagem térmica apropriada (isopor com gelo escamas e/ou gelo químico, ou "hotbox"), mantendo às condições térmicas adequadas ao produto, em conformidade e orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	Na embalagem primária, deverá conter etiqueta de pesagem eletrônica, identificação do produto, validade e Registro do Ministério da Agricultura (Selo Municipal, Estadual ou Federal – SIM, SIE ou SIF), seguindo as normas da ANVISA para conservação, armazenamento e transporte.	Kg	30.000		

7.	**CARNE DE FRANGO TIPO COXA/SOBRECOXA DE 1ª, *DESOSSADO*, CONGELADO –** sem tempero e sem ossos, congelada, adição de no máximo 6% de água, embalagem de 1 kg contendo identificação da empresa e validade de 6 meses no mínimo. **Transportar com carro frigorífico ou em embalagem térmica (isopor com gelo ou "hotbox"), mantendo às condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	Na embalagem primária e/ou secundária, deverá conter etiqueta de pesagem eletrônica, identificação do produto, validade e Registro do Ministério da Agricultura (Selo Municipal, Estadual ou Federal – SIM, SIE ou SIF), seguindo as normas da ANVISA para conservação, armazenamento e transporte.	Kg	20.000		
8.	**CARNE DE FRANGO, TIPO FILÉ DE PEITO DE 1ª, CONGELADO -** Aspecto próprio (cor, cheiro e sabor), não amolecido e nem pegajoso, sem manchas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. **Transportar com carro frigorífico ou em embalagem térmica (isopor com gelo ou "hotbox"), mantendo as condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	Na embalagem primária, deverá conter etiqueta de pesagem eletrônica, identificação do produto, validade e Registro do Ministério da Agricultura (Selo Municipal, Estadual ou Federal – SIM, SIE ou SIF), seguindo as normas da ANVISA para conservação, armazenamento e transporte.	Kg	50.000		
9.	**CARNE DE FRANGO, TIPO FILEZINHO SASSAMI CONGELADA -** Aspecto próprio (cor, cheiro e sabor), não amolecido e nem pegajoso, sem manchas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. **Transportar com carro frigorífico ou em embalagem térmica (isopor c/ gelo ou "hotbox"), mantendo as condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	Na embalagem primária e/ou secundária, deverá conter etiqueta de pesagem eletrônica, identificação do produto, validade e Registro do Ministério da Agricultura (Selo Municipal, Estadual ou Federal – SIM, SIE ou SIF), seguindo as normas da ANVISA para conservação, armazenamento e transporte.	Kg	9.000		
10.	**CARNE SUÍNA, TIPO COPA LOMBO CONGELADA -** Aspecto próprio (cor, cheiro e sabor), não amolecido e nem pegajoso, sem manchas, com	Na embalagem primária e/ou secundária, deverá conter etiqueta de pesagem eletrônica,	Kg	30.000		

	ausência de sujidades, parasitos e larvas. **Transportar com carro frigorífico ou em embalagem térmica (isopor c/ gelo ou "hotbox"), mantendo as condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	identificação do produto, validade e Registro do Ministério da Agricultura (Selo Municipal, Estadual ou Federal – SIM, SIE ou SIF), seguindo as normas da ANVISA para conservação, armazenamento e transporte.				
11.	**CARNE SUÍNA, EM CUBOS, COPA LOMBO CONGELADA -** Aspecto próprio (cor, cheiro e sabor), não amolecido e nem pegajoso, sem manchas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. **Transportar com carro frigorífico ou em embalagem térmica (isopor c/ gelo ou "hotbox"), mantendo as condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	Na embalagem primária e/ou secundária, deverá conter etiqueta de pesagem eletrônica, identificação do produto, validade e Registro do Ministério da Agricultura (Selo Municipal, Estadual ou Federal – SIM, SIE ou SIF), seguindo as normas da ANVISA para conservação, armazenamento e transporte.	Kg	30.000		
12.	**FÍGADO BOVINO (CONGELADO) -** Aspecto próprio (cor, cheiro e sabor), não amolecido e nem pegajoso, sem manchas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. **Transportar com carro frigorífico ou em embalagem térmica (isopor c/ gelo ou "hotbox"), mantendo as condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	Na embalagem primária e/ou secundária, deverá conter etiqueta de pesagem eletrônica, identificação do produto, validade e Registro do Ministério da Agricultura (Selo Municipal, Estadual ou Federal – SIM, SIE ou SIF), seguindo as normas da ANVISA para conservação, armazenamento e transporte.	Kg	3.000		
13.	**FILÉ DE PEIXE, POLACA DO ALASCA, CONGELADO –** congelado, sem pele, limpo, com cor, cheiro, sabor e textura próprios, sem tempero, de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação. **Transportar com carro frigorífico ou em embalagem térmica (isopor c/**	Embalagens de mínimo 1 Kg devidamente embaladas em sacos plásticos transparentes, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de	Kg	10.000		

	gelo ou "hotbox"), mantendo as condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.	acordo com as Portarias oficiais do Ministério da Agricultura, DIPOA (Selo Municipal, Estadual ou Federal – SIE OU SIF) e Resolução da ANVISA.				
14.	**LINGUIÇA CALABRESA -** Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. **Transportar em condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida pelo fabricante.**	Embalagem à vácuo **(não serão recebidos embalagens sem o vácuo)** em plástico transparente atóxica, resistente, em peças com mínimo de 2,5 kg, resfriada, contendo identificação do produto, marca nome e endereço do fabricante, prazo de validade, data de fabricação do produto; componentes inclusive os tipos, peso líquido com selo do SIF e certificado da vigilância sanitária, de acordo com as Portarias oficiais do Ministério da Agricultura, DIPOA e Resolução da ANVISA.	Kg	7.000		
15.	**LINGUIÇA DE FRANGO (CONGELADA) -** deverá possuir como ingrediente principal a carne de frango, isento de pimenta. Produto congelado. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme especificações técnicas. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega.	Acondicionado em embalagem plástica contendo no máximo 1kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF.	Kg	10.000		
16.	**SALSICHA DE 1ª -** Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio. **Transportar em condições térmicas adequadas ao produto conforme orientação da rotulagem fornecida**	Embalagem polipropileno atóxico com mínimo de 2,5 Kg. Apresentando-se em gomos uniformes e padronizados, embalada a vácuo ou em saco plástico transparente e atóxico,	Kg	5.000		

	pelo fabricante.	limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA.				
VALOR TOTAL						**R$**

LOTE 6: PANIFICADOS (LINHA PERECÍVEL)						
1.	**BISCOITO DE MILHO -** preparado feito com fubá de milho assado com cobertura de goiabada.	Pacote padrão com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	2.000		
2.	**BOLO ALIMENTÍCIO, SABOR CHOCOLATE –** sem recheio e sem cobertura, preparado à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, leite, fermento, ovos, margarina, chocolate em pó. Produzido no máximo no dia anterior à data de entrega, com data de fabricação e validade. Deverá ser acondicionado em embalagem adequada para alimentos, conforme legislação vigente.	Deverá ser embalado em saco plástico transparente, com **identificação do produto, peso, data de fabricação e validade por unidade embalada** conforme determinação da ANVISA.	Kg	4.000		
3.	**BOLO ALIMENTÍCIO, SABOR LARANJA –** sem recheio e sem cobertura, preparado à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, leite, fermento, ovos, margarina, suco de	Deverá ser embalado em saco plástico transparente, com **identificação do produto, peso, data de fabricação e validade por unidade embalada**	Kg	4.000		

	laranja. Produzido no máximo no dia anterior à data de entrega, com data de fabricação e validade. Deverá ser acondicionado em embalagem adequada para alimentos, conforme legislação vigente.	conforme determinação da ANVISA.				
4.	**BROAS DE FUBÁ –** 50 g. preparado feito com fubá de milho assado	Pacote padrão: mínimo de 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Pct	8.000		
5.	**PÃO DE FORMA -** com casca, fatiado, de massa leve. Ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, gordura (tipo vegetal), água e conservantes.	Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico, de 500g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. **Validade mínima de 10 (dez) dias**, portanto, deverá ser entregue com no máximo, 3 (três) dias de produzido.	Pct	6.000		
6.	**PÃO DE FORMA INTEGRAL –** fatiado, com casca e grãos, farinha integral, farinha de trigo, açúcar mascavo, óleo, sal e pelo menos mais dois tipos de grãos (aveia, chia, quinoa, linhaça).	Empacotado em embalagem de polietileno. Pacotes com 500g aproximadamente.	Pct	300		
7.	**PÃO DE FORMA MULTIGRÃOS SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE** − fatiado, feito com um mix de quinoa, semente de girassol, linhaça marrom, painço, linhaça dourada e papoula, produzindo uma fonte rica em fibras, são 2,9 g de fibras por porção. Ideal para celíacos e adeptos de dietas com restrição ao glúten. Amido (milho, mandioca, batata), farinha de soja, semente de girassol, gordura de palma, glicose em pó, açúcar demerara, quinoa, painço, linhaça marrom, linhaça	Empacotado em embalagem de polietileno. Pacotes com 500g aproximadamente.	Pct	150		

	dourada, papoula, sal, espessante hidroxipropilmetilcelulose, goma xantana, goma guar, conservante propionato de cálcio e emulsificante estearoil-2-lactil lactato de sódio. **Não contém glúten, nem lactose.**					
8.	**PÃO DE LEITE, TIPO HAMBURGUER -** contendo em sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal iodado, leite, fermento, ovos, margarina e água, gergelim, sem adição de conservantes, anti mofo ou substâncias similares. Peso por unidade de aproximadamente 70g.	Acondicionar em embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, data de fabricação e validade.	Un	15.000		
9.	**PÃO DE LEITE, TIPO HOT- DOG -** com 50g. Farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico, leite, sal, açúcar, água e óleo emulsificante ou condicionador e fermento (biológico ou seco), volume normal, simétrico, uniformidade no assado.	Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico, com 10 unidades de 50 g cada. Contendo rotulagem com identificação do produto, marca do fabricante, lote, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 10 (dez) dias a contar no ato da entrega. Unidade utilizada: pacote de 500g.	Pct	60.000		
10.	**PÃOZINHO DELÍCIA (SEM RECHEIO) -** pãozinho caseiro, sem recheio, feito com queijo ralado, Cada pãozinho deverá pesar em média 50 g.	Deverão ser devidamente embalados em bandejas de papelão ou plásticas, protegidas por plástico transparente, contendo rótulo especificando a data de preparo, validade e peso líquido.	Kg	4.000		
11.	**PÃO FRANCÊS -** unidade contendo 50g, assado, fresco, macio e sem presença de sujidades. Não deve ser embalado quente.	Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, data de fabricação e validade.	Kg	10.000		
12.	**PÃO FRANCÊS CONGELADO -** unidades contendo 50g no mínimo, congelados. Ingredientes:Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, sal e emulsificantes: mono e	Embalagem plástica, mínimo de 2 kg. Produto congelado. Deve conter rotulagem de acordo com as normas sanitárias vigentes.	Pct	6.000		

	diglicerídeos de ácidos graxos, melhoradores de farinha: ácido ascórbico, azodicarbonamida. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO. PODE CONTER AVEIA, LEITE, OVOS, CENTEIO, CEVADA E DERIVADOS DE SOJA.					
VALOR TOTAL						**R$**

LICITAÇÃO
PMI
Nº. _____

Carimbo do CNPJ da empresa e assinatura do responsável

Local e Data _____, ___ de _____ de 20XX.

Declaramos que os produtos e serviços ofertados estão estritamente de acordo com as caracteristicasconstantes do Anexo I – Especificações Técnicas/Proposta de Preço deste Edital.
Declaramos estar em dia com todas as obrigações trabalhistas e previdenciárias, conforme legislaçãovigente.
O prazo de eficácia desta proposta é de 60 dias, a partir da entrega do respectivo envelope, conformeart. 64, §3º da Lei de Licitações.
A eficácia suspensiva dos recursos hierárquicos que forem interpostos no curso da licitação estender-se-á ao prazo de convocação previsto no artigo 64 § 3º da Lei de Licitações.
_____,_____de de _____

(Nome completo, assinatura do representante legal da empresa e carimbo da empresa)(Identificação: RG Nº xxxxxx, SSP/xxx e CPF Nº xxxxxx)

LICITAÇÃO PMI Nº. _____

ANEXO III – MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº XXX/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 178/2025
PROCESSO Nº. 10696/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 040/2025

Aos xx dias do mês xxxxxxxx de 2026, o MUNICÍPIO DE ILHÉUS/BA, pessoa jurídica de direito público interno, devidamente inscrita no CNPJ sob o nº 13.672.697/0001-62, com sede Avenida Brasil, nº. 90 - Bairro Conquista – CEP 45650-270 - Ilhéus/BA, representado pela Secretária Municipal de Educação, Sr.ª Evani Cavalcante de Souza Rocha, considerando o julgamento da licitação, Pregão Eletrônico nº 040/2025, para REGISTRO DE PREÇOS, processo administrativo nº 178/2025 (processo nº. 10696/2025), RESOLVE registrar os preços da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ:XXXXXXXXXXXXXX, localizada a XXXXXXXXXXXXXXX, nº XXXXXX – Bairro: XXXXXXXXXXXXXXXXXX, Cidade: XXXXXXXXXXX, CEP: XXXXXXXXXX, representada pelo Sr XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, nacionalidade, estado civil, profissão, inscrito no CPF nº XXXXXXXXXXXXXXXXX, RG XXXXXXXXXXXX SSP/BA, de acordo com a classificação por ela alcançada e nas quantidades cotadas, atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes da Lei 14.133/2021, e suas atulizações, e em conformidade com as disposições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 **REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL E FUTURA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO PARCELADO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (LOTES I, II, IV, V e VI), DESTINADO A PREPARAÇÃO DA MERENDA ESCOLAR A SER SERVIDA AOS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO – ILHÉUS – BA, CONFORME CONDIÇÕES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA**, conforme condições e especificações constantes nesta Ata e discriminados no Processo Administrativo 178/2025 nos anexos do edital PE xxx/2025 (SRP) e na proposta vencedora.

1.2 ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:

1.2.1 Deverá ser observado o disposto no Anexo I do Edital - Termo de Referência.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PREÇOS REGISTRADOS

2.1. A partir da publicação, ficam registrados os preços propostos pela

LICITAÇÃO PMI Nº. _____

Compromitente, devendo ser observada a ordem de classificação do Pregão Eletrônico nº. 040/2025.

2.2. O valor da presenta Ata de Registro de Preço é de R$ xxxxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxx)

2.3. A planilha contendo os registros de preços dos itens licitados está no ANEXO I desta Ata de Registro de Preços.

2.4. Nos preços registrados estão inclusos impostos, taxas, transportes, fretes, seguros, contribuições e obrigações sociais, trabalhistas e previdenciárias, serviços e materiais necessários, encargos de qualquer natureza.

2.5. Os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, ressalvado o disposto na Cláusula Sétima deste instrumento.

2.6. A existência de preços registrados não obrigará a Administração a dele se utilizar, facultada a realização de licitação específica ou a contratação direta para a aquisição pretendida nas hipóteses previstas na Lei.

2.7. Diante da necessidade de utilização do objeto, cujo preço aqui está registrado, o Município formulará o Termo Contratual ou outro instrumento hábil, no caso em tela a Autorização de Fornecimento, documento mediante o qual, exclusivamente, deverá o **COMPROMITENTE** promover a execução do objeto, sem prejuízo de outros que por força legal devam acompanhá-lo.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES E DAS ADESÕES

➢ O órgão participante e gerenciador do presente Registro de Preços é a **Prefeitura Municipal de Ilhéus** não tendo participes.

3.1. A ata de registro de preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Direta ou Indireta e Autarquias do Município de Ilhéus, além de Estados e outros Municípios que não tenham participado do certame licitatório, observados os seguintes requisitos:

I - apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

II - demonstração da compatibilidade dos valores registrados com os valores praticados pelo mercado, na forma prevista no art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e;

III - consulta e aceitação prévias do órgão gerenciador e do fornecedor.

3.1.1. A autorização do órgão gerenciador apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

3.1.2. O órgão gerenciador poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

3.2. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa

LICITAÇÃO PMI Nº. _____

dias, observado o prazo de vigência da ata.

3.2.1. O prazo de que trata o item anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão gerenciador, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

3.3. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrados observados os requisitos do item 3.2.

3.4. O quantitativo decorrente das adesões à Ata de Registro de Preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preços para o Órgão gerenciador e Órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que aderirem.

3.5. As aquisições ou as contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos ou as entidades participantes.

3.6. O fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços deverá manter o preço registrado e garantir o quantitativo total registrado na Ata, durante o prazo de vigência da Ata.

3.7. Obriga-se o COMPROMITENTE a manter-se durante toda a vigência desta ATA em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, como também todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA QUARTA – DA VALIDADE DA ATA

4.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 01 (um) ano, contado do primeiro dia útil subsequente a sua assinatura e com eficacia à data de publicação no Diário Oficial do Município, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso.

4.1.1. No caso de prorrogação, os quantitativos serão renovados nas condições inicialmente previstas na ata.

4.1.2. Se observado saldo remanescente superior a 40% (quarenta por cento) do quantitativo total da ata, somente será prorrogado seu prazo.

4.1.3. A ata de registro de preços somente poderá ser prorrogada após 8 (oito) meses, contados do início de sua vigência.

CLÁUSULA QUINTA – DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA DO OBJETO

5.1. A entrega do objeto licitado será de acordo com as necessidades do órgão solicitante, conforme especificado no Termo de Referência – Anexo I do Edital.

5.2. O objeto deverá ser entregue em local, prazo e condições definidos no Termo de Referência - Anexo I do Edital.

LICITAÇÃO PMI Nº. _____

5.3. As condições de recebimento do objeto são aquelas dispostas no Termo de Referência - Anexo I do Edital.

6. CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

6.1. As obrigações da Contratada e da Contratante são aquelas definidas no Termo de Referência - Anexo I do Edital.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS E DA NEGOCIAÇÃO DOS PREÇOS.

7.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o art. 125 da Lei nº 14.133/2021.

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

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

7.2.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados; ou

7.2.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos do disposto na Lei nº 14.133/2021.

7.3. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.3.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.3.2. Na hipótese prevista no subitem acima, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.

7.3.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção de contratação mais vantajosa.

7.3.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços, para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual.

7.4. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não puder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante

LICITAÇÃO PMI Nº. _____

comprovação de fato superveniente que o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.4.1. Para fins do disposto acima, o fornecedor encaminhará, juntamente ao pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.4.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão gerenciador e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo da aplicação das **sanções** previstas na Lei nº 14.133/2021, e na legislação aplicável.

7.4.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do disposto no subitem 7.4.2, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

7.4.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da ata de registro de preços e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.4.5. Na hipótese de comprovação do disposto nos itens 7.4 e 7.4.1, o órgão gerenciador atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.4.6. O órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual.

7.5. É vedado ao compromitente interromper a entrega do objeto licitado enquanto aguarda o trâmite do processo de revisão de preços, estando, neste caso, sujeito às sanções previstas, salvo a hipótese de liberação do compromitente prevista nesta Ata.

7.6. Havendo qualquer alteração, o órgão gerenciador encaminhará cópia atualizada da Ata de Registro de Preços aos órgãos participantes, se houver.

CLÁUSULA OITAVA – DO REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ARP

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão gerenciador entre os órgãos participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão gerenciador que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para fins do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 51 e 52

LICITAÇÃO PMI Nº. _____

do Decreto Municipal nº. 11.720/2024.

8.5. Competirá ao órgão gerenciador autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

CLÁUSULA NONA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo órgão gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

9.1.4.1. Na hipótese prevista no subitem acima, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, o órgão gerenciador poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas novas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.1.5. O cancelamento do registro nas hipóteses previstas no caput será formalizado por despacho do órgão gerenciador, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.1.6. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão gerenciador poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.2. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.2.1. Por razão de interesse público;

9.2.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.2.3. Se não houver êxito nas negociações, nos termos do disposto nos itens 7.3.3 e 7.3.4.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURA DO CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE.

LICITAÇÃO PMI Nº. _____

10.1. A aquisição dos produtos registrados observará a classificação segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva da licitação que deu origem à presente ata e será formalizada mediante:

- Instrumento contratual; e/ou

- Autorização de Fornecimento; ou outro instrumento similar, conforme disposto no artigo 95 da Lei nº 14.133/2021, e obedecidos os requisitos pertinentes do Decreto Municipal nº 11.720/2024;

- Emissão de nota de empenho de despesa.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

10.2.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

- a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

- a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

10.3. Como condição para assinatura da Ata de Registro de Preços, o adjudicatário deverá apresentar todas as certidões fiscais e trabalhista.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO PAGAMENTO

11.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados da apresentação da Nota Fiscal correspondente à aquisição do objeto, devidamente aceita e atestada pelo órgão competente, pelo preço da proposta adjudicada e homologada.

11.2. Na respectiva nota fiscal deverão constar, para compor o processo de prestação de contas, as informações referentes à origem dos recursos que financiam a contratação referente ao objeto deste edital, as quais estarão disponíveis na nota de empenho.

11.2.1. Ocorrendo erros na apresentação do(s) documento(s) fiscal(is), o(s) mesmo(s) será(ão) devolvido(s) à adjudicatária para correção, ficando estabelecido que o prazo para pagamento será contado a partir da data de apresentação da nova fatura, devidamente corrigida.

11.3. O pagamento somente será efetuado mediante a comprovação de regularidade perante:

a) Fazenda Federal, relativos a Tributos Federais, Dívida Ativa da União e Previdenciários;

b) Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), através da apresentação do CRF – Certificado de Regularidade do FGTS;

c) Fazenda Estadual;

d) Fazenda Municipal da sede do fornecedor;

LICITAÇÃO PMI Nº. _____

e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

f) Prova de situação regular perante a Justiça do Trabalho, conforme Lei nº 12.440/2011;

g) Prova de situação regular perante o Instituto Nacional da Seguridade Social – INSS, através da apresentação da CND – Certidão Negativa de Débitos.

11.4. Da nota fiscal/fatura deverá constar, além dos preços da proposta aceita o número do contrato, o objeto, os valores unitário e total e o número do processo que deu origem à aquisição.

11.5. A Nota Fiscal deverá conter o mesmo CNPJ e razão social do contratado e acolhidos nos documentos de habilitação.

11.6. Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

11.7. A critério da Contratante, poderão ser utilizados os créditos existentes em favor da Contratada para compensar quaisquer possíveis despesas resultantes de multas, indenizações, inadimplências contratuais e/ ou outras de responsabilidade desta última.

11.8. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, creditada na conta-corrente da Contratada.

11.9. O pagamento da despesa só será efetuado quando ordenado após sua regular liquidação, e esta por sua vez, depois do recebimento definitivo do objeto, estando vedada qualquer antecipação de pagamento sem o cumprimento das condições estabelecidas neste edital.

11.10. Não será permitido pagamento antecipado, parcial ou total, relativo a parcelas contratuais vinculadas ao fornecimento de bens, à execução de obras ou à prestação de serviços.

11.10.1. A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, hipótese que deverá ser previamente justificada no processo licitatório e expressamente prevista no edital de licitação ou instrumento formal de contratação direta.

11.10.2. A Administração poderá exigir a prestação de garantia adicional como condição para o pagamento antecipado.

11.10.3. Caso o objeto não seja executado no prazo contratual, o valor antecipado deverá ser devolvido.

11.10.4. O Município poderá deduzir dos pagamentos importâncias que porventura, a qualquer titulo, lhe forem devidas pelo **FORNECEDOR** em decorrência de inadimplemento das obrigações assumidas.

11.11. Nenhum pagamento será efetuado à **Contratada** enquanto perdurar qualquer pendência de liquidação, ou obrigação que lhe for imposta, em virtude de

LICITAÇÃO
PMI
Nº. _____

penalidade ou inadimplemento contratual.

11.12. É expressamente vedado ao **FORNECEDOR** a cobrança ou desconto de duplicatas através de rede bancária ou de terceiros.

11.13. De acordo com a Portaria Municipal n° 465/05, Artigo 1º, §§ 1º e 2°, o CNPJ ou CPF constante do respectivo processo e o CNPJ ou CPF da conta bancária deverão ser coincidentes. Não serão efetuados créditos em contas:

- de empresas associadas;
- de matriz para filial;
- de filial para matriz;
- de sócio;
- de representante;
- de procurador, sob qualquer condição.

11.14. Para emissão da Nota Fiscal deverão ser considerados os seguintes dados do tomador: **Prefeitura Municipal de Ilhéus** – **Avenida Brasil, nº 90 – Bairro: Conquista, Ilhéus-BA,** CEP 45650-270.

11.15. Ocorrendo atraso no pagamento e desde que não tenha sido o fornecedor quem lhe deu causa, poderá, a requerimento deste, ser lhe compensada a mora por meio da aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP. Em que:

EM = encargos moratórios;

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

VP = valor da parcela a ser paga;

I = 0,0001644 (índice de compensação financeira por dia de atraso, assim apurado I = (6/100) /365).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

12.1. A Administração promoverá o acompanhamento e fiscalização da entrega do material, sob os aspectos quantitativos e qualitativos.

12.2. A Secretaria requisitante indicará, formalmente, um servidor como responsável pelo recebimento do produto e/ou pela fiscalização do contrato, o qual deverá atestar a nota, sem o qual não será permitido qualquer pagamento.

12.3. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

12.4. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências

LICITAÇÃO PMI Nº. _____

relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como no nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. O fornecedor deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas no Edital, sujeitando-se às sanções constantes no art. 155 da Lei nº 14.133/2021.

13.2. O contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

13.2.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato;

13.2.2. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

13.2.3. Dar causa à inexecução total do contrato;

13.2.4. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

13.3. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

a) advertência;

b) multa;

c) impedimento de licitar e contratar;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.4. Na aplicação das sanções serão considerados:

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

13.5. As sanções serão aplicadas nos termos do art. 156 e seus parágrafos, da Lei nº 14.133/2021.

13.6. O Pregoeiro ou o Secretário da pasta responsável pelo objeto contratado enviará representação à PROGER, sempre que verificar descumprimento de cláusulas editalícias e contratuais ou cometimento de atos visando fraudar os objetivos da licitação.

13.7. No caso de aplicação de multa, esta deverá ser aplicada pelo Secretário Municipal, observados os seguintes limites máximos:

LICITAÇÃO
PMI
Nº. _____

- 15% (quinze por cento) do valor estimado para contratação por ensejar o retardamento da execução de seu objeto ou não mantiverem a proposta;
- 20% (vinte por cento) do valor estimado para contratação quando dentro do prazo de validade de sua proposta não retirar a Autorização de Fornecimento, Ordem de Serviço ou não celebrar o contrato; apresentar documentação ou declaração falsa; falhar ou fraudar na execução do contrato; comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.

13.8. A aplicação das multas de natureza moratória não impede a aplicação superveniente de outras multas previstas neste item, cumulando-se os respectivos valores.

13.9. A multa deverá ser recolhida no **prazo máximo de 10 (dez) dias corridos**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela Administração Municipal.

13.10. O valor da multa poderá ser descontado da Nota Fiscal ou de crédito existente na Administração Municipal, em favor da Contratada, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei.

13.10.1. Caso haja garantia prestada, o valor da multa aplicada será descontado desta.

13.10.2. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a licitante ou contratada pela sua diferença, devidamente atualizada pelo Índice de Preço ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE) ou equivalente, a partir do termo inicial, até a data do efetivo recolhimento, ao qual será descontada dos pagamentos devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

13.11. Não será aplicada multa se, **justificada e comprovadamente**, o atraso na execução do objeto advier de caso fortuito ou de força maior.

13.12. As sanções administrativas somente serão aplicadas pela Administração após a devida notificação e o transcurso do prazo estabelecido para a defesa prévia.

13.13. A notificação ocorrerá por correspondência com aviso de recebimento ou e-mail, onde será indicada a conduta considerada irregular, a motivação e a espécie de sanção administrativa que se pretende aplicar, o prazo e o local de entrega das razões de defesa.

13.13.1. O prazo para apresentação de defesa prévia será de 15 (quinze) dias úteis, contados da data da intimação.

13.13.2. O desatendimento à notificação importa o reconhecimento da veracidade dos fatos e a preclusão do direito pelo licitante, implicando na imediata aplicação da sanção prevista em lei e no Edital.

13.13.3. As respostas às defesas e aos recursos apresentados pelas empresas

LICITAÇÃO
PMI
Nº. _____

serão devidamente respondidas pelos servidores designados pela Secretaria pertencente o contrato, que contarão com auxílio jurídico da Procuradoria-Geral do Município no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis.

13.14. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções serão assegurados à licitante vencedora/contratada o contraditório e a ampla defesa, que poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Integram a presente Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição, o Termo de Referência e a proposta da compromitente.

14.2. Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 14.133/2021, subsidiariamente e demais legislações pertinentes à matéria.

14.3. Fica eleito o Foro da Comarca de Ilhéus, Vara dos Feitos da Fazenda Pública Municipal, para dirimir quaisquer dúvidas, porventura oriunda da presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**.

14.4. E por estarem de pleno e comum acordo com as disposições contidas na Ata, assinam a presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma (assinatura física) e, no caso de utilização de assinatura digital qualificada, será somente 01 (uma) via, para que surta um só efeito.

Ilhéus, BA, XX de XXXX de 2026.

_____	_____
MUNICÍPIO DE ILHÉUS	**XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**
CONTRATANTE	**CONTRATADA**

Testemunhas:

1) _____
CPF

2) _____
CPF

LICITAÇÃO PMI Nº. _____

ANEXO IV – MINUTA DE CONTRATO Nº XXX/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 178/2025
PROCESSO - 10696/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 040/2025

TERMO DE CONTRATO CELEBRADO ENTRE O MUNICÍPIO DE ILHÉUS - BA, E A EMPRESA**.....**

O Município de Ilhéus/BA, pessoa jurídica de direito público interno, devidamente inscrita no CNPJ sob o nº 13.672.697/0001-62, com sede Avenida Brasil, nº. 90 - Bairro Conquista – CEP 45650-270 - Ilhéus/BA, **através da Secretaria Municipal de Educação,** representada pela Secretária Municipal, a Sr.ª **Evani Cavalcane de Souza Rocha**, aqui denominado CONTRATANTE, e a EMPRESA xxxxxxxxxxxxxxxxxx, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº xxxxxxxxxxxxxxxxx com sede xxxxxxxxxxxx,xxxxx, n° xxxxxx, – xxxxxxx/xx, CEP: xxxxxx, aqui representada pelo Sr.xxxxxxxxxxxx, brasileiro, xxxxxxx, xxxxxxxxxxx, inscrita no CPF sob o Nº xxxxxxxxxxxx e RG.: nº xxxxxxxxxx SSP/xx, aqui denominado CONTRATADA, tendo em vista no que consta no PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 178/2025 (PROCESSO 10696/2025), e em observância às disposições da Lei nº 14.133/2021 e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico Nº 040/2025, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL E FUTURA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO PARCELADO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (LOTES I, II, IV, V e VI), DESTINADO A PREPARAÇÃO DA MERENDA ESCOLAR A SER SERVIDA AOS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO – ILHÉUS – BA

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

a) O Termo de Referência;
b) O Edital da Licitação;
c) A Proposta do contratado;
d) Eventuais anexos dos documentos supracitados

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

LICITAÇÃO
PMI
Nº. _____

2.1. O prazo de vigência do presente contrato é de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado até o limite de 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n°14.133, de 2021.

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permaneçam vantajosos para a Administração, permitidos a negociação com o contratado.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art.92, IV, VII e XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de R$ .....( )

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. Executados e aceitos os serviços, a CONTRATADA apresentará a Nota Fiscal/Fatura na sede da PREFEITURA MUNICIPAL DE ILHÉUS-BA, para fins de liquidação e pagamento, que serão efetuados em até 15 (quinze) dias, contado da entrega dos documentos exigidos para pagamento.

6.2. A Nota Fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal da CONTRATADA;

6.3. O setor competente para proceder ao pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

a) o prazo de validade;
b) a data da emissão;
c) os dados do contrato e do órgão contratante;
d) o período de prestação dos serviços;
e) o valor a pagar; e
f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

6.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-seá após a comprovação da regularização da situação, não

LICITAÇÃO
PMI
Nº. _____

acarretando qualquer ônus para a Contratante;

6.5. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

6.6. Constatando-sea situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

6.7. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

6.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

6.9. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

6.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao órgão sancionador.

6.11. Caso se constate o descumprimento de obrigações trabalhistas ou da manutenção das condições exigidas na habilitação, poderá ser concedido o prazo de 5 (cinco) dias úteis para que a Contratada regularize suas obrigações, quando não se identificar má-fé ou a incapacidade de corrigir a situação.

6.11.1. Na hipótese acima prevista, e em não havendo quitação das obrigações por parte da Contratada no prazo de 15 (quinze) dias, a Contratante poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da Contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato. Neste caso, o sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado para, querendo, acompanhar o pagamento das referidas verbas.

6.11.2. Os pagamentos previstos no subitem acima, caso ocorram, não configuram vínculo empregatício ou implicam a assunção de responsabilidade por quaisquer obrigações dele decorrentes entre a Contratante e os empregados da Contratada.

6.11.3. Quando, justificadamente, não for possível a realização do pagamento direto aos empregados, os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.

6.12. Não haverá reembolso de salários pela Contratante à Contratada.

6.13. 6.13. O pagamento devido à contratada será efetuado na conta bancária nº:

LICITAÇÃO PMI Nº. _____

xxxxx – Ag. nº: xxxxxx – Banco: xxxxxxxxxxx.

CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano, contado da data do orçamento estimado.

7.2. Após o interregno de um ano, a pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, dos indices reguladores, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4. No caso de atraso ou não divulgação dos índices de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo sejam divulgados os índices definitivos.

7.5. Nas aferições finais, índices utilizados para reajuste serão, obrigatoriamente, os definitivos.

7.6. Caso os índices estabelecidos para reajustamento venham a ser extintos ou de qualquer forma não possam mais ser utilizados, ser utilizados, serão adotados, em substituição, os que vierem a ser determinados pela legislação então em vigor.

7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

7.9. A Secretaria demandante se manifestará quanto ao pedido de Reajustamento ou Modificações no contrato, no prazo de 30 (trinta) dias, conforme legislação vigente;

CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

- Proporcionar todas as facilidades para a contratada executar o fornecimento do serviço do presente Termo de Referência;
- Comunicar prontamente a contratada qualquer anormalidade na execução do serviço, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no presente Termo de Referência;
- Efetuar o pagamento à contratada, de acordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- Promover o acompanhamento e fiscalização da execução do objeto

LICITAÇÃO
PMI
Nº. _____

contratado de forma que sejam mantidas todas as condições estipuladas neste termo.

CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV XVI e XVII)

9.1. São obrigações do Contratado:

- Atender a todas as condições descritas no presente Termo de Referência;
- Responsabilizar-se pelo fornecimento do objeto deste Termo de Referência, respondendo civil e criminalmente por todos os danos, perdas e prejuízos que, por dolo ou culpa sua, de seus empregados, prepostos, ou terceiros no exercício de suas atividades, vier a, direta ou indiretamente, causar ou provocar à contratante;
- Dar ciência, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar na execução do objeto, bem como, prestar esclarecimentos que forem solicitados pela contratante;
- Não deixar de executar qualquer atividade necessária ao perfeito fornecimento do objeto, sob qualquer alegação, mesmo sob pretexto de não ter sido executada anteriormente qualquer tipo de procedimento;
- Prestar qualquer tipo de informação solicitada pela contratante sobre os fornecimentos, bem como fornecer qualquer documentação julgada necessária ao perfeito entendimento do objeto deste Termo de Referência;
- Manter durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;
- Atender prontamente a quaisquer exigências da Fiscalização da Contratante, inerentes ao objeto desta contratação;
- Não transferir a terceiros, total ou parcialmente, os direitos e obrigações vinculados à contratação;
- Cumprir as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- Responsabilizar-se pelo recolhimento de todos os tributos que incidam ou venham a incidir sobre as atividades inerentes à execução do objeto contratual, não cabendo, portanto, qualquer obrigação à CONTRATANTE com relação aos mesmos.

LICITAÇÃO
PMI
Nº. _____

Reparar e/ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, o objeto deste termo em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções resultantes dos produtos entregues.

CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII e XIII)

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - FISCALIZAÇÃO

11.1. Nos termos do Artigo 117 da Lei Federal 14.133/2021, a execução do contrato deverá ser fiscalizada pelo (s) fiscal (is) do contrato ou pelos respectivos substitutos, a fim de acompanhar a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;

11.2. A execução do contrato será acompanhada ainda pelo gestor de contratos e o respectivo fiscal, que serão designados por meio de Portaria no ato da Assinatura do Contrato, o qual deverá coordenar a rotina de fiscalização e tomar as providencias cabíveis quando necessário;

11.3. Para a fiscalização e gestão do contrato deverão ser observados, o disposto no Decreto Municipal nº 269/2025 no que diz respeito às atividades de fiscalização e gestão de contratos.

11.4. Ocorrendo erros na apresentação do documento fiscal, o mesmo será devolvido à contratada para correção, ficando estabelecido que o prazo para pagamento será contado a partir da data de apresentação da nova fatura, devidamente corrigida.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art.92, XIV)

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

12.1.1. 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;

12.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

12.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

LICITAÇÃO
PMI
Nº. _____

12.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

12.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

12.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

12.1.3.1. 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;

12.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

12.1.5. fraudar a licitação

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

12.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

12.2. Com fulcro na Lei nº 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:

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar e

12.2.4. 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.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

LICITAÇÃO
PMI
Nº. _____

12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

12.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades previstas na legislação.

12.10. 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.

12.11. 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,

LICITAÇÃO
PMI
Nº. _____

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.

12.12. 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.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

13.1. O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

13.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

13.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

a) Ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas,

b) Poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

13.3. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.3.1. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

13.3.2. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

13.4. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei Nº 14.133/2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

LICITAÇÃO
PMI
Nº. _____

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

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

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

13.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.5.3. Indenizações e multas.

13.6. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art.131, caput, da Lei Nº 14.133/2021).

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

Gestão/Unidade: XXXXXXXXXXXXXXX
Fonte de Recursos: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Programa de Trabalho: XXXXXXXXX
Elemento de Despesa: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

14.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei Nº 14.133/2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei Nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípio gerais dos contratos

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei Nº 14.133/2021.

LICITAÇÃO
PMI
Nº. _____

16.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessário, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei Nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei Nº 14.133/2021, bem como no respectivo site oficial na internet, em atenção ao art. 8º, § 2º, da Lei Nº 12.527 de 2011, c/c art. 7º, § 3º,inciso V, do Decreto Nº 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO (art. 92, § 1º)

18.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Ilhéus para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, § 1º, da Lei Nº 14.133/2021.

Ilhéus - Bahia,____de_____de 2026.

Município de Ilhéus **Contratante**	**XXXXXXXXXXXXXXXXX** **Contratada**
Nome: **CPF:**	**Nome:** **CPF:**

LICITAÇÃO PMI Nº. _____

ANEXO V – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 178/2025
PROCESSO - 10696/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 040/2025

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

A empresa [RAZÃO SOCIAL], com endereço [ENDEREÇO COMPLETO COM CEP], inscrita no CNPJ sob o nº [CNPJ], representada neste ato por [NOME REPRESENTANTE], [NACIONALIDADE], [ESTADO CIVIL], [PROFISSÃO], inscrito no CPF nº [CPF], DECLARA, sob as penas da lei, que na qualidade de proponente de procedimento licitatório sob a modalidade Pregão Eletrônico nº XXX/2025, instaurada pelo Município de Ilhéus/BA, que atende os cumprimentos dos requisitos de habilitação.

Por ser verdade, firmamos o presente.

(Local), ... de .....de 2026.

_____

EMPRESA / CNPJ
(Assinatura, Nome e Número do CPF do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente ecarimbada com o número do CNPJ.

ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 178/2025
PROCESSO - 10969/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 040/2025

DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

A empresa [RAZÃO SOCIAL], com endereço [ENDEREÇO COMPLETO COM CEP], inscrita no CNPJ sob o nº [CNPJ], representada neste ato por [NOME REPRESENTANTE], [NACIONALIDADE], [ESTADO CIVIL], [PROFISSÃO], inscrito no CPF nº [CPF], DECLARA, sob as penas da Lei, que na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº XXX/2025 instaurada pela Prefeitura Municipal de Ilhéus/BA, que não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas. Por ser expressão de verdade, firmamos a presente declaração.

(Local), ... de .....de 2026.

_____

EMPRESA / CNPJ
(Assinatura, Nome e Número do CPF do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente ecarimbada com o número do CNPJ.

LICITAÇÃO PMI Nº. _____

ANEXO VII – DECLARAÇÃO DE FATOS IMPEDITIVOS
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 178/2025
PROCESSO - 10696/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 040/2025

DECLARAÇÃO DE FATOS IMPEDITIVOS

A empresa [RAZÃO SOCIAL], com endereço [ENDEREÇO COMPLETO COM CEP], inscrita no CNPJ sob o nº [CNPJ], representada neste ato por [NOME REPRESENTANTE], [NACIONALIDADE], [ESTADO CIVIL], [PROFISSÃO], inscrito no CPF nº [CPF], DECLARA, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo e que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

(Local), ... de .....de 2026.

_____

EMPRESA / CNPJ

(Assinatura, Nome e Número do CPF do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente ecarimbada com o número do CNPJ.

LICITAÇÃO PMI Nº. _____

ANEXO VIII – DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 178/2025
PROCESSO - 10696/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 040/2025

DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR

A empresa [RAZÃO SOCIAL], com endereço [ENDEREÇO COMPLETO COM CEP], inscrita no CNPJ sob o nº [CNPJ], representada neste ato por [NOME REPRESENTANTE], [NACIONALIDADE], [ESTADO CIVIL], [PROFISSÃO], inscrito no CPF nº [CPF], DECLARA, para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal.

Outrossim, declara ainda ser conhecedora de que a violação, a qualquer tempo, do dispositivo legal mencionado, implica na rescisão de futuro contrato administrativo a ser celebrado, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.

(Local), ... de .....de 2026.

_____

EMPRESA / CNPJ
(Assinatura, Nome e Número do CPF do Declarante)

OBS. 1) Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente ecarimbada com o número do CNPJ.

OBS. 2) Se a empresa licitante possuir menores de 14 anos aprendizes deverá declarar essacondição.
-000

ANEXO IX – DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 178/2025
PROCESSO - 10696/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 040/2025

LICITAÇÃO PMI Nº. _____

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NO REGIME DE TRIBUTAÇÃO DE ME/EPP

A empresa [RAZÃO SOCIAL], com endereço [ENDEREÇO COMPLETO COM CEP], inscrita no CNPJ sob o nº [CNPJ], representada neste ato por [NOME REPRESENTANTE], [NACIONALIDADE], [ESTADO CIVIL], [PROFISSÃO], inscrito no CPF nº [CPF], DECLARA para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação na modalidade de Pregão Eletrônico nº XXX/2025, para os efeitos do tratamento diferenciado da Lei Complementar no 123/06, declaramos:

que estamos enquadrados, na data designada para o início da sessão pública da Dispensa de Licitação Eletrônica, na condição

( ) de MICROEMPRESA [ou] ( ) de EMPRESA DE PEQUENO PORTE

e que não estamos incursos nas vedações a que se reporta o §4º do art. 3º da Lei Complementar no 123/06.

(Local), ... de .....de 2026.

_____

EMPRESA / CNPJ
(Assinatura, Nome e Número do CPF do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente ecarimbada com o número do CNPJ.

ANEXO X – DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 178/2025
PROCESSO - 10696/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 040/2025

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO E RESPONSABILIDADE

A empresa [RAZÃO SOCIAL], com endereço [ENDEREÇO COMPLETO COM CEP], inscrita no CNPJ sob o nº [CNPJ], representada neste ato por [NOME REPRESENTANTE], [NACIONALIDADE], [ESTADO CIVIL], [PROFISSÃO], inscrito no CPF nº [CPF], DECLARAMOS para fins de atendimento ao que consta do edital do Pregão Eletrônico nº XXX/2025 da Prefeitura Municipal de Ilhéus/BA, tomamos conhecimento do Edital e de todas as condições de participação na Licitação e se compromete a cumprir todos os termos do Edital, e a fornecer material de qualidade, sob as penas da Lei.

(Local), ... de .....de 2026.

_____

EMPRESA / CNPJ
(Assinatura, Nome e Número do CPF do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente ecarimbada com o número do CNPJ.

LICITAÇÃO PMI Nº. _____

ANEXO XI – DECLARAÇÃO DE NÃO INTEGRAR O QUADRO FUNCIONAL
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 178/2025
PROCESSO - 10696/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 040/2025

DECLARAÇÃO DE QUE NÃO INTEGRA SEU CORPO SOCIAL, NEM EM SEU QUADRO FUNCIONAL, EMPREGADO PÚBLICO OU MEMBRO COMISSIONADO DE ÓRGÃO DIRETO OU INDIRETO DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL.

A empresa [RAZÃO SOCIAL], com endereço [ENDEREÇO COMPLETO COM CEP], inscrita no CNPJ sob o nº [CNPJ], representada neste ato por [NOME REPRESENTANTE], [NACIONALIDADE], [ESTADO CIVIL], [PROFISSÃO], inscrito no CPF nº [CPF], sob as penas da lei, que na qualidade de proponente de procedimento licitatório sob a modalidade Pregão Eletrônico nº XXX/2025, instaurada pelo Município de Ilhéus-Ba, não integra nosso corpo social, nem nosso quadro funcional empregado público ou membro comissionado de órgão direto ou indireto da Administração Municipal.

Por ser verdade, firmamos o presente.

(Local), ... de .....de 2026.

_____

EMPRESA / CNPJ
(Assinatura, Nome e Número do CPF do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente ecarimbada com o número do CNPJ.

LICITAÇÃO PMI Nº. _____

ANEXO XII – DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO

INDEPENDENTE DE PROPOSTA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 178/2025
PROCESSO - 10696/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 040/2025

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante) doravante denominado Licitante, para fins do disposto no item (completar) do Edital (completar com identificação do Edital), declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

a) a proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) foi elaborada de maneira independente pelo Licitante, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da (identificação da licitação) não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) quanto a participar ou não da referida licitação;

d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro paicipante potencial ou de fato da (identificação da licitação) antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante de (órgão licitante) antes da abertura oficial das propostas; e

f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

(Local), ... de .....de 2026.

_____

EMPRESA / CNPJ
(Assinatura, Nome e Número do CPF do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente ecarimbada com o número do CNPJ.