



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2026

OBJETO: Contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios, destinados à merenda escolar, com o objetivo de atender às necessidades da rede municipal de ensino do Município de Ipuíara/BA.

Tipo: MENOR PREÇO POR LOTE





PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 010/2026 de 21 de Janeiro de 2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2026
T I P O - MENOR PREÇO POR LOTE

OBJETO: Contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios, destinados à merenda escolar, com o objetivo de atender às necessidades da rede municipal de ensino do Município de Ipupiara/BA.

TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO GLOBAL

MODO DE DISPUTA: ABERTO

INÍCIO DA SESSÃO: 05 DE FEVEREIRO DE 2026 às 09:00 HORAS

INÍCIO DE ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: 26 DE JANEIRO DE 2026 às 09:00 HORAS

REGÊNCIA LEGAL: Lei Federal nº 14.133/2021, Lei Complementar nº. 123/06 e suas alterações.

LOCAL: A Sessão Pública será realizada no site <https://portal.licitanet.com.br/>

PREÂMBULO

O município de Ipupiara- BA, por meio do (a) Pregoeiro (a), torna público que realizará licitação na modalidade de **Pregão Eletrônico** tipo **Menor Preço Por Lote**, a se processar de forma **ELETRÔNICA** através do site <https://portal.licitanet.com.br//>, regida pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº 123/2006, e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Na hipótese de decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização desta licitação na data mencionada acima, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.

Somente poderão participar da Sessão Pública, etapa de lances, as empresas que apresentarem Propostas através do site descrito acima.

1. OBJETO

1.1 Contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios, destinados à merenda escolar, com o objetivo de atender às necessidades da rede municipal de ensino do Município de Ipupiara/BA, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

2. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO, DO MODO DE DISPUTA E DO ORÇAMENTO.

2.1. O critério de julgamento será por **MENOR PREÇO POR LOTE**;

2.2. O desconto resultante do valor do lance ofertado pelos licitantes deverá incidir linearmente sobre os preços de todos os itens da proposta;

2.3. O modo de disputa será **ABERTO**;

2.4. O valor total estimado da contratação é de **R\$ 1.487.364,62 (um milhão, quatrocentos e oitenta e sete mil, trezentos e sessenta e quatro reais e sessenta e dois centavos)**.





3. DA DISPONIBILIZAÇÃO DO EDITAL:

3.1. Os documentos que integram o Edital poderão ser consultados na plataforma <https://portal.licitanet.com.br//>; no portal da Transparência do Município de Ipuíara/BA <https://ipuiara.ba.gov.br/transparencia/>; ou site oficial deste município: <https://ipuiara.ba.gov.br/diario-oficial/>.

4 RECURSOS ORÇAMENTARIOS

4.1 As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município para o exercício de 2026, na classificação abaixo:

DESCRIÇÃO	CÓDIGO	NOMENCLATURA
ÓRGÃO	0250000	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTES E LAZER
PROJETO / ATIVIDADE	2014 2016	MANUTENÇÃO E AMPLIAÇÃO DA MERENDA ESCOLAR MANUTENÇÃO DO PROGRAMA SALÁRIO EDUCAÇÃO - QSE
ELEMENTO	33.90.30.00	MATERIAL DE CONSUMO
FONTES DE RECURSOS	1500/1550 1552	

5. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO:

5.1. A impugnação ao edital deverá ser realizada exclusivamente pela forma eletrônica através do site <https://portal.licitanet.com.br//>;

5.2. Apresentada a impugnação, a mesma será respondida à interessada, dando-se publicidade na Plataforma LICITANET, consoante preceitua o parágrafo único do art. 164 da lei nº 14.133/2021;

5.3. Compete à empresa interessada fazer um minucioso exame do edital, seus anexos e documentação correspondente, de modo a poder apresentar, por escrito, todas as divergências, dúvidas ou erros porventura encontrados, para a devida correção ou esclarecimentos, até **03 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame**, conforme disposição elencada no art. 164 da Lei nº 14.133/2021;

5.4. O setor de Licitações responderá, oficialmente, as questões pertinentes que lhe forem formuladas, disponibilizando as questões com as respectivas respostas na Plataforma LICITANET.

6. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITANET:

6.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Portal: <https://portal.licitanet.com.br//>;

6.2. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao Portal: <https://portal.licitanet.com.br//>, também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber





instruções detalhadas para sua correta utilização;

6.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal do Licitante e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao certame na forma eletrônica;

6.4. O uso da senha de acesso pelo Licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a Prefeitura, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

7. DA PARTICIPAÇÃO NO CERTAME

7.1. Poderá participar desta licitação qualquer pessoa jurídica legalmente estabelecida no País, que atenda às exigências deste Edital e seus Anexos, que esteja devidamente credenciada, munida de chave de identificação e de senha, cujo objeto social seja compatível com o objeto do certame e que satisfaçam as condições deste Edital;

7.2. Não poderão participar direta ou indiretamente desta licitação, os interessados que se enquadrarem em uma ou mais das situações a seguir:

7.2.1. Que não atendam às condições deste Edital e seus anexos;

7.2.2. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

7.2.3. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 14 da Lei nº 14.133/2021;

7.2.4. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

7.2.5. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na formada legislação vigente;

7.2.6. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio; Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

7.2.7. Instituições sem fins lucrativos;

7.2.8. Pessoa física, em qualquer hipótese;

7.3. **A participação na presente licitação implica a aceitação plena e irrevogável de todos os termos, cláusulas e condições constantes deste Edital e de seus Anexos, bem como a observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do processo.**

8. DA DISPUTA E DA CONDUÇÃO DO CERTAME

8.1. Os trabalhos serão conduzidos pelo (a) Pregoeiro (a) designada, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos no seguinte endereço eletrônico: <https://portal.licitanet.com.br//>;

8.2. A operacionalidade do certame se fará por meio do Portal: <https://portal.licitanet.com.br//>, junto ao qual as Licitantes deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento, e receber instruções detalhadas para sua correta





utilização;

8.3. A participação na licitação, na forma eletrônica, se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado junto ao portal <https://portal.licitanet.com.br//>, e subsequente encaminhamento da PROPOSTA, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário estabelecidos neste Edital;

8.4. O encaminhamento da proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital. A Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico assumindo como firmes e verdadeiros sua PROPOSTA e seus lances;

8.5. Caberá ao Licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do certame Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema eletrônico ou de sua desconexão;

8.6. Se ocorrer a desconexão do (a) Pregoeiro (a) no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível aos Licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados;

8.7. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do certame Eletrônico será suspensa e terá reinício, com o aproveitamento dos atos anteriormente praticados, somente após comunicação expressa do (a) Pregoeiro (a) aos participantes, no sítio eletrônico: <https://portal.licitanet.com.br//>;

8.8. Quando a desconexão representar uma efetiva e irreparável ruptura no certame, ou quando, após uma desconexão superior a 10 minutos, não se retomar, em prazo razoável, o processo de formulação de lances, a sessão do certame Eletrônico será definitivamente interrompida, o que acarretará, consequentemente, a renovação do procedimento, inclusive com nova publicação do aviso;

8.9. No caso de desconexão apenas do Licitante, este deverá de imediato, sob sua inteira responsabilidade, providenciar sua conexão ao sistema eletrônico;

8.10. Durante a sessão pública, a comunicação entre o (a) Pregoeiro (a) e os Licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, via *Chat*, em campo próprio do sistema eletrônico. Não será aceito nenhum outro tipo de contato, como meio telefônico ou e-mail;

8.11. O (a) Pregoeiro (a) verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital;

8.12. Somente os Licitantes com propostas cadastradas participarão da fase de lances;

8.13. A desclassificação da PROPOSTA será sempre fundamentada e registrada no sistema eletrônico, com acompanhamento em tempo real pelas Licitantes.

9. DO ENVIO DA PROPOSTA INICIAL

9.1. A participação no certame Eletrônico ocorrerá mediante utilização da chave de identificação e de senha privativa do Licitante e subsequente encaminhamento da



PROPOSTA, no valor total da licitação;

9.2. Após a divulgação do edital, os Licitantes deverão encaminhar PROPOSTA inicial com o valor na Moeda Real, MENOR PREÇO, até uma hora antes da data e hora marcadas para a abertura da sessão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico – <https://portal.licitanet.com.br//> - quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas;

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

9.3.1. valor unitário do item;

9.3.2. Marca;

9.3.3. Fabricante;

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

9.4. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

9.5. As propostas devem possuir prazo de validade de mínimo 60 (sessenta) dias, a contar da data da abertura das propostas de preços;

9.6. No momento do envio da proposta o Licitante deverá **declarar** por meio do sistema eletrônico em campo específico, devendo também apresentar, se convocado para entrega de documentos impressos, as seguintes declarações:

9.6.1. Que está ciente com as condições contidas no Edital e em seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório;

9.6.2. De que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

9.6.3. Para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/2021, 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;

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

9.6.5. Que aceita as condições estipuladas neste Edital; que fornecerá os bens de acordo com as diretrizes e normas técnicas adotadas pela Prefeitura Municipal de Ipupiara/BA que obedecerá às ordens expedidas pela Prefeitura Municipal de Ipupiara/BA, durante a execução do contrato e que entre seus diretores, gerentes, sócios e demais profissionais não figuram servidores ou dirigentes de órgão ou entidade da Prefeitura Municipal de Ipupiara/BA

9.7. As declarações mencionadas nos subitens anteriores serão visualizadas pelo (a) Pregoeiro (a), na fase de habilitação, quando serão anexadas aos autos do processo, não havendo necessidade de envio por meio de e-mail ou outra forma.

9.8. Nos casos de emissão de declaração falsa, a empresa Licitante estará sujeita à tipificação no crime de falsidade ideológica, prevista no artigo 299 do Código Penal Brasileiro, bem como nos crimes previstos nos artigos 337-E (DOS CRIMES EM LICITAÇÕES E CONTRATOS



ADMINISTRATIVOS) e seguintes da Lei nº 14.133/2021, além de poder ser punido administrativamente, conforme as sanções previstas no presente Edital.

9.9. Até a abertura da sessão, o Licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

9.10. Ao cadastrar sua proposta no sítio do <https://portal.licitanet.com.br//>, o Licitante deverá fazer a descrição detalhada do objeto.

9.11. A apresentação da proposta implicará plena aceitação, por parte do proponente das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, implicando na plena aceitação destas pelo proponente.

9.12. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as exigências do presente edital e seus anexos, que forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis e que apresentem valores unitários e totais maiores que os valores referenciais da Administração.

9.13. O menor preço proposto será de exclusiva responsabilidade do Licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração do mesmo, sob a alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

9.14. A omissão de qualquer despesa necessária ao perfeito cumprimento do objeto deste certame será interpretada como não existente ou já incluída no preço, não podendo o Licitante pleitear acréscimo após a abertura da sessão pública.

9.15. A proposta da licitante deverá considerar a tributação que efetivamente incidirá durante a execução do contrato.

9.16. Qualquer elemento que possa identificar o Licitante importará na desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

9.17. As propostas e eventuais anexos ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

9.18. Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos incorretamente cotados ou omitidos da Proposta de Preços serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo, o contrato ser executado sem quaisquer ônus adicionais para a Prefeitura Municipal de Ipuíara/BA

9.19. As propostas de preços deverão conter oferta firme e precisa, sem alternativas de preço ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

9.20. Erros no preenchimento da planilha e na composição do BDI não são motivos suficientes para a desclassificação de propostas, quando estes puderem ser reajustados sem a necessidade de majoração do preço ofertado, e desde que se comprove que estes são suficientes para arcar com todos os custos da contratação.

10. DA FASE DE LANCES E DA NEGOCIAÇÃO

10.1. Aberta a etapa competitiva, os Licitantes poderão encaminhar lances públicos, sucessivos e com menor preço, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do horário e o valor registrado de cada lance;

10.2. Durante o transcurso da sessão, os Licitantes serão informados, em tempo real, do valor de menor preço registrado, mantendo-se em sigilo a identificação do ofertante;

10.3. Será permitido aos Licitantes a apresentação de lances intermediários durante a disputa. Serão considerados intermediários os lances que forem iguais ou superiores ao menor



ofertado, mas inferiores ao último lance dado pelo próprio licitante, e registrado no sistema eletrônico pela própria Licitante;

10.4. Não poderá haver desistência dos lances ofertados após a abertura da sessão, sujeitando-se a Licitante desistente às sanções previstas neste Edital;

10.5. Durante a fase de lances, o (a) Pregoeiro (a) poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível;

10.6. 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 **100,00 (cem reais)**.

10.7. Será adotado para o envio de lances no pregão o **modo de disputa ABERTO** que 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.

10.7.1. 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

10.7.2. 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;

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

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

10.8. No caso de existir a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, neste momento, os procedimentos obedecerão aos subitens a seguir:

10.8.1. Antes da classificação definitiva de preços, caso a melhor oferta não tenha sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte, o sistema utilizado verificará se ocorreu empate ficto previsto no § 2º do artigo 44 da Lei Complementar nº 123/2006, ou seja, propostas apresentadas por microempresas ou empresas de pequeno porte, que preencham as condições estabelecidas, com valores até 5% (cinco por cento) acima do melhor preço ofertado. Em caso positivo, a microempresa ou empresa de pequeno porte que preencha as condições será convocada e poderá apresentar proposta de preço inferior àquela, à primeira classificada no prazo de 05 (cinco) minutos, sob pena de preclusão.

10.8.2. Caso a microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP) que preencha as condições estabelecidas convocada não exerça o benefício de ofertar preço inferior à primeira classificada ou não o faça no tempo estabelecido, o sistema automaticamente convocará as ME/EPP remanescentes que, porventura, se enquadrem na hipótese do empate ficto, na ordem classificatória, para exercício do mesmo direito, sucessivamente, se for o caso.



10.9. 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:

- a) disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- b) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos em Lei.
- c) desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- d) desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

10.10.1. empresas estabelecidas no território do Estado da Bahia;

10.10.2. empresas brasileiras;

10.10.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

10.10.4. Caso as regras previstas no art. 60 da Lei 14.133/2021 e as previstas nesta Seção não solucionem o empate, será realizado sorteio, operacionado pelo sistema.

10.11. O sistema verificará a proposta arrematante e o (a) Pregoeiro (a) anunciará o lance vencedor após o encerramento da etapa de lances da sessão pública e decisão acerca da aceitação do lance de **MENOR PREÇO**.

10.12. 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.

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

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

10.13. Será vencedora a empresa que atender ao edital e ofertar o **MENOR PREÇO**.

10.14. O (a) Pregoeiro (a) solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 02 (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.

11. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA

11.1. Encerrada a etapa de negociação, o (a) Pregoeiro (a) 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 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.



11.2. Na verificação da conformidade da melhor proposta apresentada (aquela que tiver menor preço) com os requisitos do instrumento convocatório, será desclassificada caso:

11.2.1. Contenha vícios insanáveis;

11.2.2. Não obedeça às especificações técnicas pormenorizadas no instrumento convocatório.

11.2.3. Apresente preço manifestamente inexequível ou permaneça acima do orçamento estimado para a contratação;

11.2.4. Não tenha sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração Pública;

11.2.5. Apresente desconformidade com quaisquer outras exigências do instrumento convocatório, desde que insanável.

11.3. O (a) Pregoeiro (a) poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade da proposta mais bem classificada ou exigir do Licitante que ela seja demonstrada;

11.3.1. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital.

11.4. Serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração, conforme disposto no art. 59 § 4º da Lei 14.133/2021;

11.5. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis, conforme disposto no art. 59 § 5º da Lei 14.133/2021;

11.6. A Administração conferirá ao Licitante a oportunidade de demonstrar a exequibilidade da sua proposta, considerados o preço global, os quantitativos e os preços unitários relevantes;

11.7. Na hipótese acima, o Licitante deverá demonstrar que o valor da proposta é compatível com a execução do objeto licitado no que se refere aos custos dos insumos e aos coeficientes de produtividade adotados nas composições do valor global;

11.8. 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 e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

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

11.8.2. 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.

11.9. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.



11.10. Poderão ser desclassificadas as propostas de licitantes até a assinatura do contrato, por despacho fundamentado, sem direito a indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se tiver conhecimento de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento da licitação que desabonem sua idoneidade ou capacidade jurídica, financeira, técnica ou administrativa.

12. DA 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 art. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021;

12.2. Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2h (duas horas), podendo ser prorrogável por igual período, contado da solicitação feita ao (a) pregoeiro (a);

12.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

13. DOS RECURSOS

13.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021;

13.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

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

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

13.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de até 10 (dez) minutos.

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

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

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

13.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

13.7. O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso, **3 (três) dias úteis**, e terá início imediatamente ao término do prazo para interpor recurso, em consonância com o preceito no §4º do art. 165 da Lei 14.133/2021;

13.8. É assegurada aos Licitantes vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses;

13.9. Caso o (a) Pregoeiro (a) não exerça juízo de retratação, a questão será apreciada pela Autoridade Competente para no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do



recebimento dos autos, conforme disposto no art. 165, §2º da Lei nº 14.133/2021;

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

13.11. O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

13.12. Na contagem dos prazos estabelecidos neste EDITAL e seus ANEXOS, iniciam e expiram exclusivamente em dia de expediente no âmbito do Município.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Agente de Contratação/Pregoeiro durante o certame;

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

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

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

c. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

d. deixar de apresentar amostra; ou

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

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

g. 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;

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

i. fraudar a licitação

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

l. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

m. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

14.2. 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:

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. impedimento de licitar e contratar; e

14.2.4. 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.





14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

14.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.2.1, 14.1.2.2 e 14.1.2.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.2.4, 14.1.2.5, 14.1.2.6, 14.1.2.7 e 14.1.2.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

14.5. 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.

14.6. 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.

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 15.1.2.1, 15.1.2.2 e 15.1.2.3, 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.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.2.4, 14.1.2.5, 14.1.2.6, 14.1.2.7 e 14.1.2.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.2.1, 14.1.2.2 e 14.1.2.3 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.

14.9. 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.

14.10. 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.



14.11. 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.

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

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

15. DAS DIPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

15.1.5. 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;

15.2. 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;

15.3. 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.

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

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

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

- I. ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
- II. ANEXO II - MINUTA DO CONTRATO
- III. ANEXO III- MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Ipuíara, Bahia, 26 de Janeiro de 2026.

Vitor Leite Almeida
Pregoeiro
Decreto nº 133/2025





ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Órgão Responsável: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

1. OBJETO E PRAZO DO CONTRATO.

1.0 Contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios, destinados à merenda escolar, com o objetivo de atender às necessidades da rede municipal de ensino do Município de Ipuíara/BA, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas abaixo:

LOTE 1: LOTE 1 - MASSA E FARINECEAS (6 itens)					
Item	Especificação	Und	Qtd	Média Unitaria	Média Total
1	Aveia em flocos finos: Ingredientes: Aveia em flocos finos. Embalagem primaria caixa tipo papelão. Embalagem devidamente identificada com nome do produto, prazo de validade e peso líquido. Peso mínimo 170g. embalagem com 200 gramas	un	100	R\$ 5,14	R\$ 514,00
2	CHOCOLATE EM PÓ COM 50% DE CACAU APRESENTAÇÃO EM EMBALAGEM DE 200G INDICADO PARA PREPARO DE BEBIDAS E RECEITAS DIVERSAS POSSUINDO SABOR INTENSO E QUALIDADE SUPERIOR PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA ADEQUADO PARA USO DOMÉSTICO E INSTITUCIONAL GARANTINDO PADRÃO DE QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR	un	600	R\$ 25,27	R\$ 15.162,00
3	Farinha de milho flocada, produzida a partir de grãos de milho amarelo selecionados, submetidos a processo de pré-cozimento, laminação e flocagem, apresentando flocos uniformes, secos, de coloração amarela característica e textura própria. O produto deve estar isento de impurezas, matérias estranhas, insetos, pragas, sujidades, umidade excessiva, odores estranhos ou sinais de deterioração. As características sensoriais devem corresponder ao alimento in natura, com sabor e odor típicos do milho. A embalagem deve ser íntegra, lacrada, composta de material atóxico e apropriado para alimentos, contendo identificação conforme legislação: nome do produto, lista de ingredientes (milho flocado), informação nutricional, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 meses e dados do fabricante. embalagem com 500g.	un	10000	R\$ 2,50	R\$ 25.000,00
4	Farinha de trigo tipo 1, sem adição de fermento, produzida a partir da moagem de grãos selecionados e enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente. O produto deve apresentar coloração branca a levemente creme textura fina e uniforme, odor e sabor característicos, livre de impurezas, umidade excessiva, insetos, pragas ou qualquer sinal de deterioração. Acondicionada em embalagem de 1 kg, íntegra, lacrada, confeccionada com material atóxico adequado para	un	300	R\$ 6,54	R\$ 1.962,00



	alimentos, contendo todas as informações obrigatórias: identificação do produto, lista de ingredientes, dados do fabricante, informações nutricionais, lote, data de fabricação, peso líquido e prazo de validade 6 meses. Embalagem com 1 kg				
5	Macarrão tipo espaguete, elaborado a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter demais substâncias permitidas pela legislação vigente para massas alimentícias. O produto deve apresentar aspecto uniforme, coloração característica, odor e sabor próprios, estar livre de impurezas, umidade excessiva, insetos, pragas ou qualquer sinal de deterioração Acondicionado em embalagem primária de 500 g, confeccionada em sacos de polietileno atóxico, íntegros e lacrados, adequados à conservação do produto. As embalagens devem conter rotulagem completa, incluindo identificação do produto, classificação e marca, lista de ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento. embalagem com 500 g.	un	1700	R\$ 5,64	R\$ 9.588,00
6	MACARRÃO DE TRIGO TIPO PARAFUSO EM EMBALAGEM DE 500G PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO DE QUALIDADE ADEQUADO PARA PREPARO DE DIVERSOS PRATOS COMO MASSAS COM MOLHOS SALADAS E RECEITAS CASEIRAS APRESENTANDO TEXTURA FIRME APÓS O COZIMENTO E COZIMENTO UNIFORME PRODUTO DESTINADO AO CONSUMO DOMÉSTICO E INSTITUCIONAL COM EMBALAGEM INTACTA E DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE GARANTINDO QUALIDADE SEGURANÇA ALIMENTAR E PADRÃO NUTRICIONAL	un	1200	R\$ 5,68	R\$ 6.816,00
TOTAL DO LOTE				R\$ 59.042,00	

LOTE 2: LOTE 2 - OVOS E LATCINIOS (8 itens)					
Item	Especificação	Und	Qtd	Média	Média
1	Creme de leite UHT, homogêneo, com teor de gordura de até 20%. Produto obtido exclusivamente da fração gordurosa do leite, submetido a tratamento térmico UHT e processo de homogeneização, apresentando consistência uniforme, cor branca a levemente amarelada, sabor e odor característicos, sem separação de fases. Ingredientes permitidos: creme de leite e estabilizantes autorizados pela legislação, quando necessários (como goma guar ou carragena), desde que dentro do limite permitido para uso em alimentação escolar. O produto deve estar livre de aromatizantes, corantes, gorduras vegetais ou quaisquer aditivos não permitidos pelo PNAE. Embalagem íntegra, lacrada e apropriada para alimentos, contendo denominação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 meses e dados do fabricante. Embalagem com Mínimo 200 gramas.	un	1100	R\$ 5,08	R\$ 5.588,00
2		un	120	R\$ 23,40	R\$ 2.808,00



	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE À BASE DE SOJA EM EMBALAGEM DE 300G FORMULADO A PARTIR DE PROTEÍNA VEGETAL SENDO INDICADO PARA PESSOAS COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE OU QUE BUSCAM ALTERNATIVA AO LEITE DE ORIGEM ANIMAL PRODUTO COM BOA SOLUBILIDADE SABOR SUAVE E ADEQUADO PARA CONSUMO PURO OU PREPARO DE BEBIDAS RECEITAS E ALIMENTOS DIVERSOS APRESENTANDO EMBALAGEM ORIGINAL INTACTA ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E PRAZO DE VALIDADE DENTRO DOS PADRÕES GARANTINDO QUALIDADE SEGURANÇA ALIMENTAR E VALOR NUTRICIONAL				
3	Leite em pó integral, não modificado, obtido pela desidratação do leite bovino pasteurizado, apresentando coloração branco-amarelada, odor e sabor característicos e boa solubilidade, sem presença de grumos, umidade excessiva, impurezas, pragas ou qualquer sinal de deterioração. O produto deve atender aos parâmetros nutricionais por porção de 26 g (duas colheres de sopa): mínimo de 120 kcal, máximo de 10 g de carboidratos, máximo de 7 g de proteínas, máximo de 7 g de gorduras totais, máximo de 125 mg de sódio e até 260 mg de cálcio. Deve apresentar excelente diluição e manter as características próprias após reconstituição. Acondicionado em embalagem hermética de sacos aluminizados de 200 g, íntegra e lacrada, contendo denominação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, dados do fabricante, número de lote, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento. Embalagem com 200 gramas.	un	15000	R\$ 10,01	R\$ 150.150,00
4	Margarina, apresentada em embalagem de 500 g, deve ser um produto isento de gordura trans, obtido pela emulsão de óleos vegetais e água, podendo conter sal, estabilizantes, emulsificantes, aromatizantes naturais, corantes naturais e vitaminas. A composição mínima deve seguir o padrão de produtos similares do mercado, como a margarina Becel, que geralmente inclui óleos vegetais (como girassol, canola e algodão), água, sal, emulsificantes como mono e diglicerídeos de ácidos graxos, conservador sorbato de potássio, corante natural beta-caroteno, aromas naturais e vitaminas A, D e E. A margarina deve apresentar textura homogênea, coloração uniforme e ausência de grumos. A embalagem deve ser um pote de 500 g íntegro, lacrado, adequado para alimentos gordurosos e com tampa que garanta vedação. O rótulo deve conter identificação completa do produto, marca, nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e demais informações obrigatórias. O prazo de validade mínimo exigido é de 6 meses a partir da data de recebimento do produto. Observação: não ofertar à creche (<3 anos).	un	1340	R\$ 10,51	R\$ 14.083,40
5	Queijo muçarela deve ser produzido a partir de leite integral de vaca pasteurizado, na variedade muçarela (massa filada), apresentado em peça inteira no formato cilíndrico ou retangular. Deve possuir cor branca a	un	2400	R\$ 58,50	R\$ 140.400,00



	amarelada, textura firme e elástica, odor e sabor característicos, atendendo aos padrões de identidade e qualidade para queijo muçarela. O produto deve estar isento de sujidades, mofo, rachaduras, pontos escuros ou qualquer irregularidade, sendo proibida a adição de amido, gordura vegetal, conservantes não permitidos ou ingredientes que descaracterizem sua composição. Os ingredientes permitidos são: leite de vaca pasteurizado, fermento lácteo, coalho, sal e cloreto de cálcio. A embalagem deve ser original de fábrica, embalada a vácuo ou termoencolhida, íntegra e identificada com lote, data de fabricação e validade, com declaração do peso da peça. O produto deve ser entregue com validade mínima de 60 dias e transportado sob refrigeração entre 0 °C e 10 °C. É obrigatório o registro e inspeção no SIF, SIE ou SIM, conforme legislação vigente. entregar embalagens de 1kg subdividido em 500g.				
6	IOGURTE NATURAL PARCIALMENTE DESNATADO SABOR MORANGO COM PESO TOTAL DE 510G ACONDICIONADO EM BANDEJAS COM 6 UNIDADES PRODUZIDO A PARTIR DE LEITE COM FERMENTOS LÁCTEOS ATIVOS TEXTURA CREMOSA E SABOR SUAVE INDICADO PARA CONSUMO DIRETO OU USO EM PREPARAÇÕES COM EMBALAGEM ORIGINAL INTACTA ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE E PRAZO DE VALIDADE DENTRO DOS PADRÕES ASSEGURANDO QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR	bj	2000	R\$ 5,54	R\$ 11.080,00
7	Ovo, origem galinha, grupo a, Marrom, classe a, tipo médio 50 gramas, sem defeitos,. Embalado: em embalagem papelão, flexível, atóxica, resistente. Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Deverá constar de forma clara e indelével as seguintes informações: IDENTIFICAÇÃO do fabricante; vencimento, carimbo/ número do sim,sif ou sisp. dispostos em caixa de papelão. produto não deverá apresentar sujidades, trincados ou quebrados. a data de validade deve estar descrita na embalagem.	un	2000	R\$ 0,81	R\$ 1.620,00
8	Ovo, origem galinha, grupo a, Branco, classe a, tipo médio 50 gramas, sem defeitos,. Embalado: em embalagem papelão, flexível, atóxica, resistente. Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Deverá constar de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do fabricante; vencimento, carimbo/ número do sim,sif ou sisp. Dispostos em caixa de papelão. Produto não deverá apresentar sujidades, trincados ou quebrados. A data de validade deve estar descrita na embalagem.	un	2000	R\$ 0,80	R\$ 1.600,00
TOTAL DO LOTE				R\$ 327.329,40	

LOTE 3: LOTE 3 - GRÃOS (6 itens)					
Item	Especificação	Und	Qtd	Média	Média
1		un	1350	R\$ 7,12	R\$ 9.612,00





	Arroz, branco: Tipo 1, classe longo fino, novo, boa qualidade. Grãos inteiros, secos, limpos, sem insetos, umidade máxima 14%; acondicionado em embalagem plástica contendo 01 (um) kg, devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, prazo de validade mínimo 6 meses e peso líquido. Isento de sujidade e materiais estranhos. Embalagem de 1 kg.				
2	Arroz, tipo 1, subgrupo parboilizado, classe grão longo, novo, primeira qualidade. Isento de sujidade e materiais estranhos, Acondicionado em embalagem plástica contendo 01 (um) kg, devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação e validade mínima 6 meses. Embalagem de 1 kg.	un	3800	R\$ 7,14	R\$ 27.132,00
3	Café torrado e moído. Produto de 1º qualidade, com 100% de pureza, não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório e sabor não característico. Embalagem aluminizada, com selo de pureza emitido pela Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC, contendo data fabricação, Prazo de validade mínima 6 meses, rotulagem registro do MS. Apresentação do produto: embalagem de 250g. Embalagem com 250 gramas.	un	4000	R\$ 18,02	R\$ 72.080,00
4	Feijão carioca, classificado como Tipo 1, composto por grãos limpos, íntegros, isentos de brotos, com coloração própria da variedade e superfície praticamente lisa. O produto deve estar livre de danos mecânicos e fisiológicos, bem como de matérias estranhas, umidade excessiva, impurezas, insetos, pragas ou sinais de doenças. Os grãos devem apresentar odor e sabor característicos, sem qualquer indício de fermentação ou deterioração. O feijão deve ser embalado em sacos resistentes, de material atóxico, próprios para alimentos, íntegros e lacrados, livres de sujidades, permitindo adequada conservação e manipulabilidade. As embalagens devem conter identificação completa conforme legislação vigente: denominação do produto, classificação, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo 6 meses e dados do fabricante. Embalagem com 1 kg.	un	3500	R\$ 7,48	R\$ 26.180,00
5	Milho de canjica amarela, classificado como Tipo 1, deve ser composto por grãos de milho amarelos íntegros, apresentando aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de umidade excessiva, fermentação, ranço, sujidades, parasitas, insetos ou larvas. O produto deve ser embalado em pacotes de 500 g, confeccionados em sacos plásticos transparentes, atóxicos, limpos, resistentes, não violados e capazes de garantir a integridade e a conservação dos grãos até o momento do consumo. As embalagens devem ser acondicionadas em fardos lacrados para transporte adequado. No rótulo externo, devem constar obrigatoriamente as informações de identificação e procedência do produto, lista de ingredientes quando aplicável, informação nutricional completa, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e quantidade líquida do produto. O milho de canjica deverá apresentar prazo de validade mínimo de 5 (cinco) meses a partir da	un	2500	R\$ 6,71	R\$ 16.775,00



	data de entrega na unidade requisitante. embalagem com 500 g.				
6	Milho de pipoca Tipo 1 deve apresentar grãos íntegros, uniformes e próprios para consumo humano, isentos de mofo, bolores, impurezas, odores estranhos ou qualquer substância nociva. O produto deve ser acondicionado em embalagem de 500 g, confeccionada em plástico atóxico, transparente e incolor, devidamente termosselada, garantindo a integridade e a conservação do alimento até o momento do uso. A embalagem primária deve conter de forma legível todas as informações obrigatórias: marca comercial, nome e endereço do fabricante, peso líquido, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. embalagem com 500 g.	un	2000	R\$ 6,20	R\$ 12.400,00
TOTAL DO LOTE				R\$ 164.179,00	

LOTE 4: LOTE 4 - CARNES E EMBUTIDOS (6 itens)					
Item	Especificação	Und	Qtd	Média	Média
1	Presunto de pernil, tipo preparação cozido, composição sem capa de gordura, apresentação fatiado, estado de conservação resfriado(a).. A embalagem deve ser original de fábrica, embalada a vácuo ou termoencolhida, íntegra e identificada com lote, data de fabricação e validade, com declaração do peso da peça. O produto deve ser entregue com validade mínima de 60 dias e transportado sob refrigeração entre 0 °c e 10 °c. É obrigatório o registro e inspeção no sif, sie ou sim, conforme legislação vigente. Observação: não oferta à creche (<3 anos). entregar em embalagens de 500g	un	2400	R\$ 25,17	R\$ 60.408,00
2	Carne bovina Acém – A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, congelada, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá estar de acordo com a Legislação Sanitária em Vigor e Ministério de Agricultura. Embalagem à vácuo de no máximo até 03 Kg, sem gordura aparente, contendo carimbo do S.I.F ou S.I.E. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número de lote e data ou prazo de validade, além das marcas e carimbos oficiais pertinentes. A carne deverá estar congelada no ato da entrega. pacote 1 kg	un	1300	R\$ 38,30	R\$ 49.790,00
3	Carne bovina Acém – A carne deve apresentarse moída, não amolecida e nem pegajosa, congelada, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá estar de acordo com a Legislação Sanitária em Vigor e Ministério de Agricultura. Embalagem à vácuo de no máximo até 03 Kg, sem gordura aparente, contendo carimbo do S.I.F ou S.I.E. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número de lote e data ou prazo de	un	1200	R\$ 37,80	R\$ 45.360,00



	validade, além das marcas e carimbos oficiais pertinentes. A carne deverá estar congelada no ato da entrega. pacote 1 kg				
4	Coxa e sobrecoxa de frango, apresentação inteiro, estado de conservação não amolecida e nem pegajosa, congelada, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá estar de acordo com a Legislação Sanitária em Vigor e Ministério de Agricultura. Embalagem sem gordura aparente, contendo carimbo do S.I.F ou S.I.E. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número de lote e data ou prazo de validade, além das marcas e carimbos oficiais pertinentes. A Coxa e sobrecoxa deverá estar congelada no ato da entrega. pacote 1 kg	un	1600	R\$ 23,58	R\$ 37.728,00
5	Filé de peito, apresentação, estado de Conservação congelado(a), processamento sem pele, sem OSSO. Não amolecida e nem pegajosa, congelada, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá estar de acordo com a Legislação Sanitária em Vigor e Ministério de Agricultura. Embalagem sem gordura aparente, contendo carimbo do S.I.F ou S.I.E. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número de lote e data ou prazo de validade, além das marcas e carimbos oficiais pertinentes. O FILÉ DO PEITO deverá estar congelado no ato da entrega. pacote 1 kg	un	1500	R\$ 24,12	R\$ 36.180,00
6	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE LOMBO, APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A). ENTREGADORES DEVERÃO ESTAR ADEQUADAMENTE UNIFORMIZADOS, DEVERÁ CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; VENCIMENTO, CARIMBO/ NÚMERO DO SIM,SIF OU SISP. DISPOSTOS EM CAIXA DE PAPELÃO. PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, TRINCADOS OU QUEBRADOS. A DATA DE VALIDADE DEVE ESTAR DESCRITA NA EMBALAGEM. ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A)	un	600	R\$ 27,26	R\$ 16.356,00
TOTAL DO LOTE				R\$ 245.822,00	

LOTE 5: LOTE 5 - DIVERSOS (10 itens)					
Item	Especificação	Und	Qtd	Média	Média
1	Açúcar Cristal/Refinado Produto obtido da sacarose da cana-de-açúcar, isento de corpos estranhos e contaminantes; granulação uniforme; embalagem primária de 1 kg em polietileno atóxico e lacrado; validade mínima: 6 meses. Observação: não ofertar à creche (<3 anos). Embalagem de 1 kg.	un	6420	R\$ 6,75	R\$ 43.335,00
2		un	12	R\$ 12,86	R\$ 154,32



	Adoçante: Líquido dietético. Ingredientes mínimos: Edulcorante, glicosídeos de esteviol. Conservadores: Benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. Embalagem mínima 60 ml, com bico dosador. Referência para qualidade do produto validade mínimo 6 meses.				
3	Biscoito Tipo cream cracker: Acondicionado em embalagem dupla de 350g, plástico atóxico transparente, com respectiva informação nutricional, data de validade/lote. Prazo de validade mínimo: 06 meses a partir da data do recebimento do produto. Composição mínima de Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico gordura vegetal, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, açúcar, sal, fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja. Serão rejeitados biscoitos queimados e de caracteres organolépticos anormais. Embalagem Com 350	un	820	R\$ 6,02	R\$ 4.936,40
4	BISCOITO DOCE SEM LACTOSE COM PESO DE 370G DISPONÍVEL EM SABORES VARIADOS COCO CHOCOLATE MAISENA E LEITE COM EMBALAGEM ORIGINAL INTACTA ROTULAGEM EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES GARANTINDO QUALIDADE SEGURANÇA ALIMENTAR E ADEQUAÇÃO AO CONSUMO	un	300	R\$ 6,99	R\$ 2.097,00
5	Côco ralado elaborado exclusivamente na forma desidratada e triturada, isento de açúcares adicionados e submetido a processo de desengorduramento. Produto deve apresentar cor branca a levemente creme, odor e sabor característicos, livre de impurezas, umidade excessiva, ranço ou qualquer alteração. Deve estar acondicionado em embalagem íntegra, lacrada, adequada para alimentos, contendo identificação completa conforme legislação: nome do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade mínima de 6 meses, além dos dados do fabricante. Embalagem com 50 gramas.	un	1800	R\$ 5,14	R\$ 9.252,00
6	Óleo de girassol comestível deve ser do tipo puro, produzido exclusivamente a partir da espécie vegetal girassol (óleo de girassol), classificado como Tipo 1 e com teor de acidez alto oleico inferior a 0,8%, conforme padrões de qualidade estabelecidos para óleos refinados destinados ao consumo humano. O produto deve apresentar aspecto límpido, cor e odor característicos, isento de gordura trans e de impurezas, ranço ou qualquer alteração que comprometa sua integridade. Acondicionado em embalagem íntegra, hermeticamente fechada e adequada para alimentos, devidamente identificada com nome do produto, marca, fabricante, composição, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade. embalagem com 900 ml.	un	600	R\$ 12,56	R\$ 7.536,00
7	Óleo vegetal comestível: composição 100% óleo de soja refinado e antioxidantes. Produto refinado e de acordo com os padrões legais. Deverá conter Vitamina E, e estar isento de ranço. Acondicionado em embalagem primária PET (900ml) com respectiva informação nutricional, validade/lote. Prazo de validade mínimo: 06 meses a partir da data do recebimento do produto. embalagem com 900 ml.	un	800	R\$ 9,23	R\$ 7.384,00



8	Proteína Texturizada de Soja – Tipo Carne Vermelha A proteína texturizada de soja, tipo carne vermelha, deve resultar de processo tecnológico adequado, apresentando cor, odor e sabor característicos, uniforme e isenta de sujidades, impurezas, parasitas e larvas. A informação nutricional por porção de 50 g deve conter máximo de 11 g de carboidratos, mínimo de 23 g de proteínas, zero gramas de gorduras totais, saturadas e trans, e mínimo de 9 g de fibra alimentar. O produto deve ser embalado em sacos plásticos resistentes, atóxicos e bem vedados, com peso líquido de 400 g, apresentando em sua rotulagem todas as informações obrigatórias: nome comercial, tipo, marca, composição, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional, Embalagem de 400g.	un	4600	R\$ 10,14	R\$ 46.644,00
9	Sal iodado deve ser isento de aditivos químicos, apresentando apenas cloreto de sódio enriquecido com iodo, conforme exigência sanitária para consumo humano. O produto deve possuir aspecto homogêneo, cor e odor característicos, livre de umidade excessiva, impurezas ou qualquer substância estranha. Deve ser acondicionado em embalagem de 900 g ou 1 kg, íntegra, lacrada, atóxica e adequada para conservação do produto A rotulagem deve conter, de forma legível, o nome do produto, composição mínima, identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade mínima 6 meses. embalagem de 1 kg	un	510	R\$ 2,50	R\$ 1.275,00
10	VINAGRE MATÉRIA PRIMA PARA VINHO BRANCO TIPO NEUTRO COM ACIDEZ DE 4 PER APRESENTANDO ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO E ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 750ML COM ROTULAGEM EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES GARANTINDO QUALIDADE SEGURANÇA E ADEQUAÇÃO AO CONSUMO	un	100	R\$ 5,67	R\$ 567,00
TOTAL DO LOTE				R\$ 123.180,72	

LOTE 6: LOTE 6 - BOLOS, PAES E BISCOITOS (4 itens)					
Item	Especificação	Und	Qtd	Média	Média
1	BOLO CASEIRO ALIMENTÍCIO SIMPLES. DESCRIÇÃO DETALHADA: SEM RECHEIO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, OVOS, GORDURA VEGETAL, GORDURA ANIMAL, FERMENTO QUÍMICO, SAL E CANELA EM PÓ. SEM RECHEIO, SEM COBERTURA, DIVERSOS SABORES: FUBÁ, MILHO, CHOCOLATE, COCO, INGLÊS, LARANJA, MESCLADO, MANDIOCA, FORMIGUEIRO, BAUNILHA. CONTÉM GLÚTEN ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO ROTULADO COM ETIQUETA ADESIVA INDICANDO COMPOSIÇÃO DO PRODUTO, TABELA NUTRICIONAL E DATAS DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTA DE MOFO, ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. VALIDADE MÍNIMA: 05 DIAS DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR LICENÇA SANITÁRIA DO ESTABELECIMENTO.	un	950	R\$ 16,19	R\$ 15.380,50
2		un	100000	R\$ 0,80	R\$ 80.000,00



	Pão de sal tipo frances – composição mínima da massa: farinha de trigo, água, fermento biológico, açúcar e sal. Tamanho uniforme, 50g. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração. Deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. Embalagem íntegra, adequada para alimentos, com rotulagem completa (ingredientes, lote, validade, fabricação, CNPJ e informações nutricionais). Produto conforme normas sanitárias vigentes e com validade mínima no ato da entrega. Este produto deve ser feito no dia da entrega.				
3	Pão tipo hot dog, para cachorro quente –com massa leve, de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite e fermento químico, tamanho uniforme, 50g. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. O pão não deve estar amassado Embalagem íntegra, adequada para alimentos, com rotulagem completa (ingredientes, lote, validade, fabricação, CNPJ e informações nutricionais). Produto conforme normas sanitárias vigentes e com validade mínima no ato da entrega. . Prazo de validade de 5 dias da entrega	un	80000	R\$ 0,81	R\$ 64.800,00
4	Pão doce com massa leve, de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite e fermento químico, tamanho uniforme, 50g. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. O pão não deve estar amassado Embalagem íntegra, adequada para alimentos, com rotulagem completa (ingredientes, lote, validade, fabricação, CNPJ e informações nutricionais). Produto conforme normas sanitárias vigentes e com validade mínima no ato da entrega. Prazo de validade de 5 dias da entrega	un	80000	R\$ 0,80	R\$ 64.000,00
TOTAL DO LOTE				R\$ 224.180,50	

LOTE 7: LOTE 7 - POLPA DE FRUTA (3 itens)					
Item	Especificação	Und	Qtd	Média	Média
1	POLPA CONGELADA, SABOR UMBU, 500g TIPO NATURAL A POLPA DA FRUTA DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO UNIFORMES: DEVEM APRESENTAR CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE BEM DEFINIDA, ESTAREM LIMPAS, SADIAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, PRAGAS E DOENÇAS. DEVEM ESTAR EM PREFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES ATÓXICAS E RESISTENTES. UNIFORMIZADOS. DEVERÁ CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; VENCIMENTO, CARIMBO/ NÚMERO DO SIM,SIF OU SISP. DISPOSTOS EM CAIXA DE PAPELÃO. A DATA DE VALIDADE DEVE ESTAR DESCRITA NA EMBALAGEM.	un	1200	R\$ 14,51	R\$ 17.412,00



2	POLPA CONGELADA, SABOR MANGA, 500g TIPO NATURAL A POLPA DA FRUTA DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVEM APRESENTAR CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE BEM DEFINIDA, ESTAREM LIMPAS, SÁDIAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, PRAGAS E DOENÇAS. DEVEM ESTAR EM PREFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES ATÓXICAS E RESISTENTES. UNIFORMIZADOS. DEVERÁ CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; VENCIMENTO, CARIMBO/ NÚMERO DO SIM,SIF OU SISP. DISPOSTOS EM CAIXA DE PAPELÃO. A DATA DE VALIDADE DEVE ESTAR DESCRITA NA EMBALAGEM.	un	1200	R\$ 15,90	R\$ 19.080,00
3	POLPA CONGELADA, SABOR ACEROLA, 500g TIPO NATURAL A POLPA DA FRUTA DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVEM APRESENTAR CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE BEM DEFINIDA, ESTAREM LIMPAS, SÁDIAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, PRAGAS E DOENÇAS. DEVEM ESTAR EM PREFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES ATÓXICAS E RESISTENTES. UNIFORMIZADOS. DEVERÁ CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; VENCIMENTO, CARIMBO/ NÚMERO DO SIM,SIF OU SISP. DISPOSTOS EM CAIXA DE PAPELÃO. A DATA DE VALIDADE DEVE ESTAR DESCRITA NA EMBALAGEM	un	1200	R\$ 15,58	R\$ 18.696,00
TOTAL DO LOTE				R\$ 55.188,00	

LOTE 8: LOTE 8 - HORTFRUTI (10 itens)					
Item	Especificação	Und	Qtd	Média	Média
1	Batata Inglesa Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, bem formadas, limpas sem parte de terra aderente à casca, com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Batatas inteiras, firmes, com casca limpa, sem brotos e sem danos mecânicos. Raízes íntegra, firmes, sem brotos, rachaduras profundas ou sinais de apodrecimento. Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, bem formadas, limpas sem parte de terra aderente à casca, com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. deve ser entregue como raiz tuberosa fresca, inteira, firme e com casca íntegra, apresentando coloração e formato característicos da variedade ofertada. devem estar limpas, higienizadas e livres de sujidades, terra em excesso, rachaduras profundas, brotos, danos mecânicos, manchas escuras extensas, partes amolecidas, insetos, larvas ou qualquer sinal de deterioração. A polpa deve estar consistente, sem perfurações ou áreas com início de apodrecimento. As raízes devem possuir tamanho uniforme dentro de cada embalagem, evitando peças muito pequenas ou	kg	3200	R\$ 11,00	R\$ 35.200,00



	excessivamente grandes. A embalagem deve ser adequada para hortaliças, como caixas plásticas retornáveis ou caixas de papelão resistentes e ventiladas, contendo identificação do fornecedor, lote e data de colheita ou embalagem. O transporte deve ocorrer em condições adequadas de higiene, evitando exposição ao sol, calor excessivo e umidade. O armazenamento deve ser realizado em local fresco, seco, limpo e ventilado, garantindo a preservação da qualidade até o momento do uso. O produto será avaliado no ato da entrega e deve atender às normas de qualidade e segurança alimentar previstas pelo PNAE, com consumo recomendado em até 10 a 14 dias após o recebimento, conforme as condições de conservação Embalagem: sacos de 10 kg ou 20 kg				
2	Maçã deve ser entregue como fruta fresca in natura, apresentando-se inteira, firme, madura e com cor, aroma e formato característicos da variedade ofertada. As frutas devem estar selecionadas, limpas e higienizadas, livres de sujidades, machucados, rachaduras, danos mecânicos, perfurações, manchas profundas, brocas, insetos, larvas, podridão, umidade excessiva ou qualquer sinal de deterioração. A casca deve estar íntegra e lisa, sem vincos que indiquem comprometimento da polpa. O grau de maturação deve ser adequado ao consumo, evitando frutos excessivamente verdes ou passados, garantindo também uniformidade de tamanho dentro de cada embalagem. A maçã deve ser embalada em caixas plásticas retornáveis, caixas de papelão ou outras embalagens apropriadas, resistentes e ventiladas, contendo identificação do fornecedor, lote e data de embalagem. O transporte deve ocorrer em condições adequadas de higiene, sem exposição ao sol, calor excessivo ou umidade, e o armazenamento deve ser feito em local fresco, seco e ventilado. O produto será avaliado no momento da entrega e deve atender às exigências de qualidade e segurança alimentar estabelecidas pelo PNAE, com consumo recomendado em até 10 dias após o recebimento, conforme manutenção adequada das condições de armazenamento.	kg	5000	R\$ 11,45	R\$ 57.250,00
3	Melão deve ser entregue como fruta fresca in natura, inteira, madura, firme e com casca íntegra, apresentando cor, aroma e formato característicos da variedade ofertada devem estar limpas, higienizadas e livres de rachaduras, danos mecânicos, manchas profundas, machucados, brocas, insetos, larvas, podridão, umidade excessiva ou qualquer sinal de deterioração. O melão deve apresentar grau de maturação adequado ao consumo, com polpa suculenta e aroma natural, evitando frutos excessivamente verdes ou passados. A fruta deve ter tamanho uniforme dentro de cada embalagem, sem deformações que indiquem comprometimento da qualidade interna. A embalagem deve ser apropriada para frutas de maior volume, podendo ser caixas plásticas retornáveis ou caixas de papelão resistentes e ventiladas, contendo identificação do fornecedor, lote e data de colheita ou embalagem. O transporte deve ocorrer em condições adequadas de higiene, protegendo o produto	kg	5000	R\$ 9,54	R\$ 47.700,00



	da exposição ao sol, calor excessivo e umidade, enquanto o armazenamento deve ser feito em local fresco, seco e ventilado. O produto será avaliado no ato da entrega e deve atender às exigências de qualidade e segurança alimentar previstas pelo PNAE, com consumo recomendado em até 7 a 10 dias após o recebimento, desde que mantidas as condições adequadas de armazenamento Embalagem: unidades em caixas. Melão deve ser entregue como fruta fresca in natura, inteira, madura, firme e com casca íntegra, apresentando cor, aroma e formato característicos da variedade ofertada devem estar limpas, higienizadas e livres de rachaduras, danos mecânicos, manchas profundas, machucados, brocas, insetos, larvas, podridão, umidade excessiva ou qualquer sinal de deterioração. O melão deve apresentar grau de maturação adequado ao consumo, com polpa suculenta e aroma natural, evitando frutos excessivamente verdes ou passados. A fruta deve ter tamanho uniforme dentro de cada embalagem, sem deformações que indiquem comprometimento da qualidade interna. A embalagem deve ser apropriada para frutas de maior volume, podendo ser caixas plásticas retornáveis ou caixas de papelão resistentes e ventiladas, contendo identificação do fornecedor, lote e data de colheita ou embalagem. O transporte deve ocorrer em condições adequadas de higiene, protegendo o produto da exposição ao sol, calor excessivo e umidade, enquanto o armazenamento deve ser feito em local fresco, seco e ventilado. O produto será avaliado no ato da entrega e deve atender às exigências de qualidade e segurança alimentar previstas pelo PNAE, com consumo recomendado em até 7 a 10 dias após o recebimento, desde que mantidas as condições adequadas de armazenamento Embalagem: unidades em caixas.				
4	Pepino Comum ou Japonês Descrição Detalhada Pepino fresco, inteiro, firme, de coloração verde característica da variedade (comum ou japonês), sem amassados, rachaduras, cortes, murchamento, manchas escuras, sinais de podridão ou qualquer dano causado por insetos. Os frutos devem apresentar brilho natural, textura uniforme e estarem isentos de sujidades e umidade excessiva. O produto deve estar adequado às exigências sanitárias vigentes, conforme as normas de Boas Práticas de Produção e Manipulação de alimentos da legislação brasileira (Portaria 326/1997, RDC 275/2002 e RDC 331/2019). Forma de apresentação: pepinos selecionados por tamanho e qualidade, embalados em sacos ou caixas limpas, resistentes, íntegras e próprias para contato com alimentos, permitindo ventilação adequada. Validade: produto fresco para consumo imediato; deve ser entregue em até 48 horas após a colheita, quando possível, mantendo integridade e qualidade. Inspeção e qualidade: o lote deve estar livre de terra, insetos, resíduos, umidade excessiva, corpos estranhos e qualquer indicio de deterioração Embalagem: caixas ou sacos.	kg	900	R\$ 6,52	R\$ 5.868,00
5		kg	300	R\$ 12,20	R\$ 3.660,00



	Uva frescas, maduras, inteiras, firmes, de coloração uniforme característica da variedade, com bagos aderidos ao cacho, sem amassados, rachaduras, sinais de fermentação, mofos, deterioração ou odor estranho. Os cachos devem estar limpos, sem insetos, resíduos de folhas ou sujidades. O produto deve respeitar os padrões higiênico-sanitários vigentes (Portaria 326/1997, RDC 275/2002 e RDC 331/2019). Forma de apresentação: cachos selecionados, acondicionados em bandejas ou caixas limpas e próprias para contato com alimentos, garantindo ventilação e proteção dos bagos. Validade: consumo fresco; idealmente entregue dentro de 48 a 72 horas após colheita. Cachos frescos, firmes, sem bagas soltas ou mofo. Embalagem: bandejas ou caixas.				
6	Abacaxi Fruta fresca inteira, madura, firme, sem danos mecânicos, rachaduras ou sinais de deterioração. Deve estar limpa e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente. deve ser entregue como fruta fresca in natura, inteira, firme e com casca íntegra, apresentando coloração, aroma e formato característicos da variedade ofertada (como Pérola ou Smooth Cayenne). O fruto deve estar no ponto adequado de maturação, com polpa succulenta e doce, sem estar excessivamente verde ou passado. devem estar limpas, higienizadas e livres de rachaduras, danos mecânicos, manchas escuras extensas, partes amolecidas, mofos, brocas, insetos, larvas ou qualquer sinal de deterioração. A coroa deve estar íntegra, firme e bem aderida ao fruto, sem sinais de ressecamento ou apodrecimento. Os frutos devem apresentar tamanho uniforme dentro de cada embalagem. A embalagem deve ser apropriada para transporte de frutas, como caixas plásticas retornáveis ou caixas de papelão resistentes e ventiladas, devidamente identificadas com nome do fornecedor, lote e data de colheita ou embalagem. O transporte deve ocorrer em condições adequadas de higiene, protegido da exposição ao sol, calor excessivo e umidade. O armazenamento deve ser feito em local fresco, seco e ventilado, preservando a qualidade até o momento do uso. O produto será avaliado no ato da entrega e deve atender às normas de qualidade e segurança alimentar do PNAE, com consumo recomendado em até 5 a 7 dias após o recebimento, conforme as condições de conservação.	kg	1000	R\$ 8,28	R\$ 8.280,00
7	Banana tipo Prata, não deve apresentar rachaduras ou manchas escuras excessivas. Cachos íntegros. Fruto com 60% a 70% de maturação climatizada, tamanho e coloração uniformes, isenta de material terroso e sujidades, de colheita recente.com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverá ser isenta de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade Embalagem: dúzias acondicionadas em caixas ventiladas.	dz	6000	R\$ 8,29	R\$ 49.740,00
8		kg	1500	R\$ 8,03	R\$ 12.045,00



	Cebola Branca Cebolas frescas, sem brotos, sem rachaduras, firmes, sem mofo. Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, bem formadas, limpas sem parte de terra aderente à casca, com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Embalagem: sacos ou caixas.				
9	Melancia Fruta inteira, madura, firme, sem rachaduras ou danos. Fruto inteiro, fresco, maduro, de polpa vermelha ou rosada, sabor adocicado, aroma característico, isento de odores ou sabores estranhos. Casca íntegra, sem rachaduras, cortes, manchas excessivas ou sinais de deterioração. Livre de sujidades, umidade excessiva, pragas e doenças. Peso unitário mínimo de 5 kg, formato uniforme, colhida no ponto de maturação comercial. Embalagem: unidade ou caixas	kg	15000	R\$ 2,58	R\$ 38.700,00
10	Tomate . fresco, inteiro, firme, com coloração uniforme e correspondente ao estágio de maturação (vermelho ou rosado), casca lisa e brilhante. Deve estar isento de rachaduras, amassados, manchas escuras, podres, danos de insetos ou deformações excessivas. O fruto deve apresentar textura consistente, sem odores estranhos e sem excesso de umidade. Atender às exigências sanitárias vigentes (Portaria 326/1997, RDC 275/2002 e RDC 331/2019). Forma de apresentação: frutos selecionados e padronizados por tamanho, acondicionados em caixas limpas, resistentes e ventiladas. Validade: produto fresco; idealmente colhido até 48 horas antes da entrega. Embalagem: caixas de até 20 kg.	kg	3000	R\$ 10,00	R\$ 30.000,00
TOTAL DO LOTE				R\$ 288.443,00	
TOTAL DO GERAL				R\$ 1.487.364,62	

1.1. Os documentos auxiliares e os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços de referência, nos termos do artigo 23 da Lei nº 14.133/2021, constam dos autos do processo administrativo.

1.2. O prazo de vigência do contrato será de 12 (Doze) meses, contado a partir da data de sua assinatura, prorrogável na forma do art. 111, da Lei nº 14.133/2021.

1.3. A presente contratação encontra-se devidamente prevista no item 33 do Plano de Contratações Anual do Município, aprovado para o exercício de 2026, em conformidade com o planejamento anual das aquisições e contratações da Administração Pública.

2. CLASSIFICAÇÃO COMO BEM COMUM

2.1 Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos do artigo 6º, inciso XIII da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 108 de 2025, vez que é possível estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, mediante especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto e descritos de forma objetiva no instrumento convocatório, não acarretando prejuízos à qualidade dos bens e, tampouco, ao interesse público.





3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A presente contratação se dará em função da necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para o fornecimento parcelado de alimentação escolar, a fim de atender os alunos da Educação Básica matriculados nas escolas municipais e do Ensino Médio da Escola Família Agrícola, uma vez que esta se configura como um direito dos alunos da educação básica pública, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, considerando as diferenças biológicas de idade, condição de saúde e vulnerabilidade social, de acordo com as especificações e quantidades constantes neste Termo de Referência.

3.2. Informe-se, por oportuno, que tal objeto atenderá o dever legal exposto na Lei 11.947/2009, Art. 3º, a qual determina que a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei.

4. JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO ESTIMADO

4.1. O quantitativo estimado para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda foi definido com base no número total de alunos matriculados na rede municipal de ensino de Ipuíara/BA, que atualmente soma 1.709 estudantes, conforme levantamento da Secretaria Municipal de Educação.

4.2. Além disso, foi considerado o ingresso de novos alunos ao longo do ano letivo, seja por transferências, novas matrículas, de forma a evitar descontinuidade no fornecimento e garantir que todos os estudantes tenham uma alimentação saudável e de forma igualitária.

4.3. Assim, o quantitativo estimado, busca atender integralmente a demanda atual e futura da rede municipal, assegurando o padrão de identidade visual e o conforto necessários para o bom desenvolvimento das atividades escolares.

4.4. Para o cálculo, realizou-se o estabelecimento das *per capita*s para o cálculo das fichas técnicas e do cardápio, visando o atendimento das necessidades nutricionais por modalidade de ensino, conforme recomendação do Art. 18 e Anexo IV da Resolução FNDE 06/2020. Para a determinação das *per capita*s, utilizou-se como base o "Manual de per capita para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)", disponível em: <<https://www.unifal-mg.edu.br/bibliotecas/fontes-de-informacao/e-books>>, fazendo apenas a adaptação, quando necessário, visando adequar à preparação que será servida ou para alcançar a necessidade nutricional indicada para a faixa etária.

5. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

5.1. Neste caso em concreto, a opção pelo agrupamento dos itens em lotes é a mais vantajosa para a Administração, uma vez que, facilita as operações desde o planejamento até distribuição dos alimentos. Dessa forma, os alimentos foram agrupados conforme a classificação proposta pela segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira (de acordo com o seu grau de processamento), visando facilitar o cumprimento das



recomendações especificadas no Art. 21, da Resolução 6 de 8 de maio de 2020, Seção III, que trata da aquisição de alimentos no âmbito do PNAE.

5.2 Conclui-se, portanto, que o modelo definido para esta contratação é o mais apropriado tanto técnica quanto economicamente, sem restringir ou prejudicar a competitividade do certame e, conseqüentemente, o mais adequado para promover a maior vantagem para o Administração.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

6.1. A solução adotada consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, com vistas ao atendimento contínuo e regular das necessidades nutricionais dos alunos da rede municipal de ensino do Município de Ipuíara/BA.

6.2. A contratação observa os princípios e diretrizes estabelecidos na Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto ao planejamento da contratação, à seleção da proposta mais vantajosa para a Administração e à garantia do interesse público, assegurando eficiência, economicidade e qualidade no fornecimento.

6.3. Ademais, a solução está em consonância com as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, atendendo às exigências nutricionais, sanitárias e de segurança alimentar, de modo a promover alimentação adequada e saudável aos estudantes, contribuindo para o desenvolvimento físico, cognitivo e o rendimento escolar. O fornecimento deverá respeitar as especificações técnicas, quantitativos e condições de entrega definidos pela Administração, garantindo a regularidade do abastecimento e a efetividade da política pública educacional.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1. A contratação deverá observar as disposições da Lei nº 14.133/2021, bem como a legislação específica aplicável ao fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, em especial as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, quando couber.

7.2. Os gêneros alimentícios a serem fornecidos deverão estar em conformidade com os padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e demais órgãos competentes, devendo apresentar prazos de validade compatíveis com o consumo previsto.

7.3. Os produtos deverão ser entregues em embalagens íntegras, adequadas, identificadas e rotuladas conforme a legislação vigente, garantindo-se a rastreabilidade, a correta conservação e o transporte em condições sanitárias apropriadas.

7.4. A empresa contratada deverá possuir regularidade jurídica, fiscal, trabalhista e sanitária, comprovada mediante a apresentação da documentação exigida no instrumento convocatório e no Termo de Referência.



7.5. O fornecimento dos gêneros alimentícios deverá ocorrer de forma parcelada, conforme cronograma e locais definidos pela Secretaria Municipal de Educação, respeitando as quantidades solicitadas e os prazos estabelecidos.

7.6. A contratada deverá garantir a substituição imediata dos produtos que apresentem qualquer tipo de inconformidade quanto à qualidade, validade, acondicionamento ou especificação, sem ônus adicional para a Administração.

7.7. A contratada será responsável por todas as despesas decorrentes do fornecimento, incluindo transporte, carga, descarga, seguros, tributos e demais encargos necessários à perfeita execução do objeto.

7.8. Deverá ser assegurado que os gêneros alimentícios fornecidos atendam às exigências nutricionais definidas pelo nutricionista responsável técnico da rede municipal de ensino.

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

8.1. O prestador de serviço/fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento licitatório, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento MENOR PREÇO POR LOTE.

8.1.1. O modo de disputa a ser utilizado é o aberto

8.1.2. A combinação dos parâmetros modalidade de licitação, critério de julgamento e modo de disputa descritos neste Termo de Referência se mostram adequadas e eficientes para seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública.

8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

8.2.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

8.2.1.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.2.1.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

8.2.1.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores; Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

8.2.1.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;





8.2.1.5. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

8.2.1.6. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

8.2.1.7. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

8.3. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

8.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

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

8.3.3. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.3.4. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.3.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/1943;

8.3.6. Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;

8.3.7. Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada;

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

8.4 HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.





8.4.1. Certidão Negativa de falência, de concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial (Lei nº 11.101/2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão;

8.4.2. No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.

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

8.4.3.1. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

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

8.4.3.3. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

8.4.3.4. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

8.4.3.5. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão



comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente o patrimônio líquido mínimo de 1% (um por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

8.5 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA.

8.5.1 Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação – Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

8.5.2. ALVARÁ permitindo o regular funcionamento, emitido por órgão público da VIGILÂNCIA SANITÁRIA, com prazo de validade vigente, ou documento oficial emitido por órgão público competente dispensando o licitante dessa exigência.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO.

9.1 As ordens de fornecimento serão emitidas pela Nutricionista da Secretaria de Educação, responsável pela elaboração do cardápio e a distribuição da merenda escolar para as unidades escolares da rede municipal. O recebimento será realizado pela Coordenadora da Educação e supervisionado pela Nutricionista.

9.2 A entrega dos bens será realizada de **forma continuada**, a partir da ordem de fornecimento, da seguinte forma:

LOTES 01, 02, 03, 04, 05, 07 - deverão ser entregues no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a partir da ordem de fornecimento;

LOTE 08 - deverá ser entregue em até 48 horas, a partir da ordem de fornecimento;

LOTE 06 – Deverá ser entregue em até 24 horas da solicitação, a partir da ordem de fornecimento;

9.2.1. Os alimentos secos e não perecíveis, deverão ser transportados em condições adequadas de higiene e conservação. É importante lembrar que os alimentos perecíveis devem apresentar a temperatura recomendada pelo fabricante, no momento da entrega.

9.3 O prazo de validade dos produtos perecíveis ou com validade definida, na data da entrega não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados do prazo total recomendado pelo fabricante. Entretanto, para os itens que o prazo recomendado pelo fabricante for inferior a este, a validade na data de entrega deverá ser de, no mínimo 3 (três) meses.

9.4 A entrega será realizada mediante agendamento prévio através do telefone (77) 9 8129-3338, no horário das 08h às 12h e de 14h às 17h, em dias úteis de segunda-feira a sexta-feira ou pelo e-mail seceducipupiara2025@gmail.com, nos endereços indicados pela CONTRATANTE, que segue em tabela abaixo, onde os materiais serão conferidos e recebidos:



Nº	Nome da Escola	Endereço/Povoado	Código Censo	E-mail
01	Colégio Municipal de Ipuíara	Rua Missionária Maria Leonir Duarte, 02	29207835	cmipupiara@gmail.com
02	Creche Mãe Venina	Avenida Barra do Mendes	29444055	crechemv@gmail.com
03	Esc. Coronel Artur Ribeiro	Rua Neemias N. Santos, 59	29208220	celarturribeiro@gmail.com
04	Esc. Mun. Adelino Ribeiro	Povoado Furados	29208165	elialsantoscunha65@gmail.com
05	Esc. Mun. Antônio C. Magalhães	Sodrelândia	29208246	eacarlosmagalhaes@gmail.com
06	Esc. Mun. Arnaldo Santana	Pça Dr. Arnaldo Santana	29208238	escolaarnaldosantana@gmail.com
07	Esc. Mun. D. Pedro I	Povoado Lagoa do Barro	29207916	arlindosousafrancisco@gmail.com
08	Esc. Mun. D. Thiago Cloing	Povoado Bela Sombra	29208203	roberioobs@gmail.com
09	Esc. Mun. Dois de Julho	Povoado Rio Verde	29208190	noiltasouza8@gmail.com
10	Esc. Mun. Gaspar Dutra	Povoado Mata de Veríssimo	29208084	1234pereiradacruzr56@gmail.com
11	Esc. Mun. Graciliano Ramos	Povoado Baixa de Irineu	29208211	rodriguesdovaleadriana@gmail.com
12	Esc. Mun. Isael Leite	Povoado Tanquinho	29208092	wilsoncarlosleite@outlook.com
13	Esc. Mun. Jorge Ferreira	Povoado Traçadal	29207932	ledabastos015@gmail.com
14	Esc. Mun. José João Sobrinho	Ibipetum	29379814	vanderleiabarreto@yahoo.com
15	Esc. Mun. Papa Paulo VI	Povoado Caiçara	29207967	alessandrorodrigues2203@gmail.com
16	Esc. Mun. Princesa Isabel	Povoado Pé de Serra	29208114	eliasantosrosa@gmail.com
17	Esc. Mun. Prudente de Moraes	Povoado Lagoa de Prudente	29208009	geovanisantos03@gmail.com
18	Esc. Mun. São João Batista	Povoado Riacho das Telhas	29208130	reinannovaisoliveira@outlook.com
19	Esc. Mun. São Sebastião	Povoado Pintada	29208270	evamaaraujo@gmail.com
20	Esc. Mun. Senhor do Bonfim	Povoado Poço Cavalo	29208041	larapereira1980fgh@gmail.com
21	Esc. Mun. Teodolindo Santos Rosa	Povoado Vanique	29207878	ramoscorreia6@gmail.com
22	Esc. Mun. Tomé de Souza	Povoado Lagoa da Boa Vista	29208068	wesrosa13@gmail.com
23	Esc. Mun. Evaristo Ribeiro	Povoado Mata de Evaristo	29379806	ivoneteoliveira2020@outlook.com
24	Colégio Mun. Aristides Silva	Ibipetum	29208149	colegiomunicipalaristidessilva@gmail.com
25	Esc. Mun. Edivaldo M. Santos	Povoado Pratina	29475040	cleidemarisantos7@gmail.com
26	Esc. Mun. Cleide Alves dos Santos	Povoado Pedra de Izídio	29479029	thaliasilvaalmeidahot@gmail.com



9.5 Para a entrega do objeto, é imprescindível anexar DANFE a Nota Fiscal Eletrônica e a cópia da nota de empenho;

9.6 O objeto será recebido:

a) Provisoriamente, de forma sumária, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade dos bens recebidos com as especificações exigidas;

b) Definitivamente, após a verificação da compatibilidade dos bens com as especificações técnicas e exigências de qualidade e quantidade fixadas neste Termo de Referência e seus anexos, com a consequente aceitação, mediante termo circunstanciado, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou do instrumento de cobrança equivalente;

9.6.1 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo;

9.7 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade ético-profissional da contratada pela perfeita execução do contrato, nem a responsabilidade pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato;

9.8 A contratada deve comunicar à contratante, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.9 O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o contrato. A contratada deve substituir, reparar ou complementar, às suas expensas, no todo ou em parte, conforme o caso, no prazo de até 2 (dois) dias úteis, contados da notificação feita pelo fiscal, os bens que apresentarem vícios, defeitos ou qualquer irregularidade.

10. DAS AMOSTRAS

10.1. Considerando as variações no "sabor" dos produtos/marcas ofertados no mercado, sendo que muitas atendem às especificações básicas registradas, mas NÃO são aceitas pelos alunos; fato este notório e que demonstra padrões de qualidade que não são aferidos objetivamente, surgindo, diante de tais fatos, a necessidade da exigência que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra (quantitativo especificado abaixo), sob pena de não aceitação da proposta.

10.2. As AMOSTRAS deverão ser entregues das 08:00 às 12:00 horas ou das 14:00 às 16:00 horas, de segunda a sexta-feira, dias úteis, na Secretaria Municipal de Educação, na cidade de Ipuíara Bahia, localizada na Av. Jonival Lucas, nº26, Centro, telefone (77) 9 8129-3338 (Pricila ou Gabriela), no PRAZO máximo de até 05 (cinco) dias corridos, a partir da solicitação por meio de mensagem eletrônica.

10.3. Por meio de mensagem eletrônica, também, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.



10.4. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem.

10.5. Será realizado TESTE DE ACEITABILIDADE das AMOSTRAS dos produtos recebidos, avaliando o rótulo e submetendo à degustação de alunos, nos termos do Manual para aplicação dos TESTES DE ACEITABILIDADE no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e da Resolução do CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013.

10.6. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será RECUSADA/DECLASSIFICADA.

10.7. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), a Pregoeira analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

10.8. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

10.9. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa (se for pertinente ao objeto), necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

10.10. As amostras deverão ser apresentadas em embalagem original e intacta sem nenhum tipo de alteração contendo as seguintes informações:

- ✓ Identificação do produto;
- ✓ Marca;
- ✓ Nome e endereço do fabricante;
- ✓ Ingredientes específicos;
- ✓ Tabela nutricional;
- ✓ Data de embalagem;
- ✓ Número do lote e/ou data de validade (tempo de vida útil);
- ✓ Peso líquido; e,
- ✓ Data de fabricação e sua validade.

10.11. Não poderá haver divergência entre os produtos apresentados para análise (amostras) e os produtos ofertados na proposta de Preços, bem como a marca cotada. Ocorrendo a divergência a empresa terá sua proposta imediatamente desclassificada.

11. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município para o exercício de 2026, na classificação abaixo:

DESCRIÇÃO	CÓDIGO	NOMENCLATURA
-----------	--------	--------------





ÓRGÃO	0250000	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTES E LAZER
PROJETO / ATIVIDADE	2014 2016	MANUTENÇÃO E AMPLIAÇÃO DA MERENDA ESCOLAR MANUTENÇÃO DO PROGRAMA SALÁRIO EDUCAÇÃO - QSE
ELEMENTO	33.90.30.00	MATERIAL DE CONSUMO
FONTES DE RECURSOS	1500/1550 1552	

12. ESTIMATIVA DOS PREÇOS REFERENCIAIS:

12.1. O valor total estimado da contratação é de **R\$ 1.487.364,62 (Um milhão, quatrocentos e oitenta e sete mil, trezentos e sessenta e quatro reais e sessenta e dois centavos).**

13. PAGAMENTO

13.1 O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (Trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado, sempre após a realização das entregas.

13.2 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

13.3 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 Lei nº 14.133/2021.

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

13.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

13.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada de forma on-line consulta aos sítios eletrônicos oficiais para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

13.7. Constatando-se a 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.

13.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais 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.

13.9. 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.

13.10. 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.

13.11. 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 de habilitação.

13.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

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

14. DA SUBCONTRATAÇÃO.

14.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório, uma vez que se faz necessário que administração mantenha um controle direto sobre a execução do contrato, garantindo maior supervisão, alinhamento com os objetivos estabelecidos e melhor gerenciamento dos prazos e padrões de qualidade. Ademais, neste caso, a subcontratação não se mostra vantajosa técnica e economicamente para a Administração Pública.

15. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA.

15.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

16. DO MODELO DE GESTÃO DO OBJETO E DO CONTRATO.



16.1. 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.

16.2. 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.

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

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

16.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

16.6. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração.

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

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

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

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

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

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

16.12. O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

16.13. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.



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

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

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

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

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

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

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

Ipuíara, Bahia, 20 de Janeiro de 2026.

Ioná Pricila Andrade Oliveira Gonçalves
Secretária Municipal de Educação





ANEXO II - MINUTA DO CONTRATO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00XX/2026
MINUTA DO CONTRATO Nº ____/2026

Termo de Contrato nº/2026
originário do Pregão Eletrônico nº
00x/2026, para aquisição de
xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, celebrado entre
o Município de Ipupiara - BA e a
empresa, conforme
segue.

O MUNICÍPIO DE IPUPIARA, Estado da Bahia, pessoa jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ nº. _____ com sede na Praça _____, neste ato representado pelo seu Prefeito Municipal, Sr. _____, portador da Carteira de Identidade nº – SSP – BA e CPF nº _____, através do _____ neste ato representada pelo seu secretário Sr. _____, portador da Carteira de Identidade nº – SSP – BA e CPF nº _____, doravante denominada de CONTRATANTE, e a Empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____ com sede na Rua _____, doravante denominada CONTRATADA, representada pela Sr (a). _____, Carteira de Identidade nº _____ SSP/BA e CPF nº _____, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 00XX/2026, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. Constitui o objeto do presente a aquisição de xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, conforme autorização contida no Processo Administrativo instaurado para este fim, bem como a proposta apresentada pela empresa, que independente de transcrição integra este instrumento, conforme segue:

1.2. Objeto da contratação:

INSERIR PLANILHA

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação será até 31 de dezembro de 2026, contados a partir da data da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021, prorrogável, na





forma da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. 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

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

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

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice INPC, 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 do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) 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.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do Contratante:

8.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;





8.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do bem recebido provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

8.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

8.1.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado.

8.1.4. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, observada a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do art. 141 da Lei nº 14.133/2021;

8.1.5. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. 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:

9.2. 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, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de validade;

9.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.4. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato;

9.5. Reparar, corrigir ou substituir, 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;

9.6. 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;

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

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

9.9. Cumprir com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, além de atender às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

CLÁUSULA DÉCIMA- GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:



- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- a) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- b) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- c) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- d) **Multa:**
 - 1. 0,20% (vinte décimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso no prazo contratual, ou no prazo da Ordem de Fornecimento, limitadas a 20% do valor da contratação;
 - 2. 0,40% (quarenta décimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso no prazo estabelecido e notificado por escrito pela Fiscalização para o cumprimento de determinações, na primeira vez, limitadas a 20% do valor da contratação
 - 3. O atraso superior a 20 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
 - 4. compensatória de 0,20% (vinte décimos por cento)) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença



será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

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

11.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

11.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

11.11. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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



12.2. 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.

12.3. 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; e

b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

12.4. 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 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

12.5. 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.

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

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

12.6.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.6.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.6.3. Indenizações e multas.

12.7. 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 n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

XXXXXXX

XXXXXXX

XXXXXXX

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 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 princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei



nº 14.133, de 2021.

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

15.3. 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, de 2021.

8.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, ressalvado o disposto no art. 176, da Lei nº 14.133/2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Oliveira dos Brejinhos-BA 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 14.133/21.

Ipuíara-BA, XX de XXXXXX de XXXXX

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

ANEXO III MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS PREGÃO ELETRÔNICO Nº xxx/2026

PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÍARA-BA

DADOS DA LICITAÇÃO





PREGÃO ELETRÔNICO 00X/2026	Nº	PROCESSO ADMINISTRATIVO XXX/2026	Nº	OBJETO XXXXXXXXXXXXXXXXXX
--------------------------------------	-----------	--	-----------	-------------------------------------

DADOS DA EMPRESA			
RAZÃO SOCIAL:			
CNPJ:		INSCRIÇÃO ESTADUAL:	
ENDEREÇO:			
TELEFONE:		EMAIL:	
BANCO (NOME/Nº):		AGÊNCIA Nº:	CONTA CORRENTE Nº:

DADOS DO RESPONSÁVEL PARA ASSINATURA DO CONTRATO		
NOME:		
RG:	ÓRGÃO EXPEDIDOR:	CPF:

VALIDADE DA PROPOSTA DE PREÇOS: 60 (sessenta) dias	PRAZO DE INÍCIO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO: Imediatamente, após a assinatura do contrato e emissão da ordem de serviços
--	--

***Inserir planilhas detalhadas com a composição dos preços ofertados para os serviços/Aquisição conforme planilha de quantitativos constantes no anexo deste edital.**

DECLARA-SE EXPRESSAMENTE QUE ESTÃO INCLUÍDAS NESTA PROPOSTA COMERCIAL, AS DESPESAS COM TODOS OS IMPOSTOS, TAXAS, ENCARGOS SOCIAIS, ENCARGOS PREVIDENCIÁRIOS E QUAISQUER OUTRAS DESPESAS QUE INCIDAM OU VENHAM A INCIDIR SOBRE O OBJETO DA LICITAÇÃO.

O PRAZO DE VALIDADE DESTA PROPOSTA É DE 60 (SESSENTA) DIAS CORRIDOS, CONTADOS A PARTIR DA DATA DA ABERTURA DESTE CERTAME, EXCLUÍDO OS PRAZOS DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS.

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA: R\$ XXX.XXX,XX (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)

_____, ____ de _____ de 2026
Local e data

