



PREGÃO ELETRÔNICO

SRP - SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

Nº 009/2026

CONTRATANTE

Prefeitura Municipal de Muritiba-Ba CNPJ
13.828.504/0001-46

OBJETO

Aquisição de Gêneros Alimentícios, destinado ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) da Rede Pública de Ensino do Município de Muritiba Bahia, através de procedimento auxiliar de sistema de registro de preços.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 3.442.244,10 (Três Milhões, Quatrocenta e Quarenta e Dois Mil, Duzentos e Quarenta e Quatro Reais e Dez Centavos)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 01/04/2026 às 09:00h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

[menor preço] por [por item]

MODO DE DISPUTA:

[aberto e fechado]



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 009/2026

Regida pela Lei nº 14.133/2021 com aplicação subsidiária ao Decreto Municipal nº 007/2024 e suas alterações, além das demais disposições legais aplicáveis e do disposto no presente Edital.

Órgão(s) Participante(s):

Secretaria Municipal de Educação.

I - PROCESSO ADMINISTRATIVO:

071/2026

II – DATA LIMITE PARA O ENVIO DE PROPOSTAS:

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: Das 09:00 do dia 20/03/2026 às 08:30 do dia 01/04/2026.

ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: Das 08:30 às 09:00 horas do dia 01/04/2026.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: às 09:00 horas do dia 01/04/2026.

REFERÊNCIA DE TEMPO: horário de Brasília (DF).

LOCAL: Portal: BNC www.bnc.org.br

III– OBJETO DA LICITAÇÃO:

Aquisição de Gêneros Alimentícios, destinado ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) da Rede Pública de Ensino do Município de Muritiba Bahia, através de procedimento auxiliar de sistema de registro de preços, conforme características técnicas, quantidades e demais requisitos que se encontram descritos no Edital e neste Termo de Referência.

IV – PRAZOS:

Disponibilização do objeto: O fornecimento do objeto deverá ocorrer em até **05 (cinco) dias úteis** até a data da solicitação pela Secretaria.

Validade da ata: 12 (doze) meses, contados a partir da data de publicação da respectiva Ata.

V - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

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

VI – LOCAL DE ENTREGA:

A entrega deverá ser efetuada pela empresa vencedora do certame no Município de Muritiba em local e data previamente especificados pela secretaria solicitante.

VII – ANEXOS:

ANEXO 01 - TERMO DE REFERÊNCIA;

ANEXO 02 - EXIGÊNCIAS PARA HABILITAÇÃO;

ANEXO 03 - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL FINAL PARA LICITANTE

VENCEDOR; **ANEXO 04** - DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS

REQUISITOS DE HABILITAÇÃO; **ANEXO 05** - DECLARAÇÃO DE

IDONEIDADE;

ANEXO 06 - DECLARAÇÃO DE FATOS IMPEDITIVOS;

ANEXO 07 - DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR;

ANEXO 08 - DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NO REGIME DE TRIBUTAÇÃO DE ME/EPP;

ANEXO 09 - DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE;

ANEXO 10 - DECLARAÇÃO DE QUE NÃO INTEGRA SEU CORPO SOCIAL, NEM EM SEU QUADRO FUNCIONAL, EMPREGADO PÚBLICO OU MEMBRO COMISSONADO DE ÓRGÃO DIRETO OU INDIRETO DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL;

ANEXO 11 - DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA; **ANEXO 12** - MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇO.



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 009/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº071/2026

A PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA ATRAVÉS DO AGENTE DE CONTRATAÇÃO E EQUIPE DE APOIO,

designados pela Portaria nº 015/2025, torna público para conhecimento dos interessados que serão recebidas as propostas de preços e documentos de habilitação para a licitação na modalidade descrita acima, de acordo com as condições estabelecidas neste edital e anexos.

1. REGÊNCIA LEGAL

- 1.1 Lei nº 14.133, de 17 de julho de 2022;
- 1.2 Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;
- 1.3 Decreto Municipal nº 007/2024 e alterações posteriores.

2. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:

2.1. O Pregão, na forma Eletrônica será realizado em sessão pública, por meio da **INTERNET**, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do **Sistema de Pregão, na Forma Eletrônica (licitações) da BNC - Bolsa Nacional de Compras**.

2.2. Os trabalhos serão conduzidos por funcionário da Prefeitura Municipal de Muritiba/BA, denominado Agente de Contratação, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo “Licitações” constante da página eletrônica da **Bolsa Nacional de Compras** (www.bnc.org.br).

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

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

4. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:

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

4.2. Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação por ela exigida para respectivo cadastramento junto à **Bolsa Nacional de Compras**.

4.3. É vedada a participação de empresa em forma de consórcios ou grupos de empresas.

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

- a) Pessoa física;
- b) Empresa em regime de subcontratação ou ainda em consórcio;
- c) Empresa que possua restrições quanto à capacidade técnica ou operativa, personalidade e capacidade jurídica, idoneidade financeira e regularidade fiscal;
- d) Empresa que estiver sob concordata ou falência, concurso de credores, dissolução, liquidação;
- e) Empresa que esteja suspensa de licitar ou contratar no âmbito do Município de Muritiba-Bahia e/ou declarada inidônea por qualquer Órgão Público Federal, Estadual ou Municipal, na data da licitação e;
- f) Empresa que tiver promovido qualquer tipo de dano ao município, que se comprove com



parecer jurídico ou laudo técnico ou mesmo notificação, mesmo que seja mora no prazo.

4.5. O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à **Bolsa Nacional de Compras**, até no mínimo **uma hora antes** do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

4.6. O cadastramento do licitante deverá ser requerido junto à **Bolsa Nacional de Compras** no portal (www.bnc.org.br), onde o licitante terá todas as informações para se cadastrar e receber seu **Login e senha de acesso**.

4.7. Especificações do produto objeto da licitação em conformidade com edital, constando preço, marca e modelo (se houver) e em caso de itens específicos mediante solicitação do Agente de Contratação no ícone ARQ, inserção de catálogos do fabricante.

4.8. A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração constante no Anexo 11 para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento no sistema Bolsa Nacional de Compras, informar no campo próprio da ficha técnica de cadastro da Licitante, o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate. Art. 44 e 45 da LC 123/2006.

5. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

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

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

CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA NACIONAL DE COMPRAS:

5.2. As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato previsto no item 4.6 “a”, com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à **Bolsa Nacional de Compras**, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bnc.org.br.

5.3. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BNC – Bolsa Nacional de Compras, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

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



5.5. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da **BNC - Bolsa Nacional de Compras**.

5.6. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a **BNC - Bolsa Nacional de Compras** a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

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

PARTICIPAÇÃO

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

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

5.9. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;

5.10. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida através da BNC – Bolsa Nacional de Compras pelos telefones: (42) 3026-4550 ou através do e-mail contato@bnc.org.br.

ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES

5.11. A partir do horário previsto no Edital e no sistema, terá início a sessão pública do pregão, na forma eletrônica, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Agente de Contratação a avaliar a aceitabilidade das propostas.

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

5.11.2. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante (cadastradas antes da fase de lance).

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

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

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

5.11.6. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Agente de Contratação e os licitantes.



5.11.7. Quando os valores referenciais estiverem estabelecidos no Termo de Referência, as propostas não deverão estar com valores superiores ao máximo fixado no Edital (referente ao valor unitário de cada item), podendo ser desclassificadas a critério do Agente de Contratação.

5.12. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

5.13. O lance deverá ser ofertado pelo **menor preço POR ITEM**.

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

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

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

5.13.5. Fica a critério do Agente de Contratação a autorização da correção de lances com valores digitados errados ou situação semelhante, durante a disputa de lances, não é possível corrigir lances de proposta.

5.13.6. Durante o transcurso da sessão pública os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.

5.13.7. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser 0,10%.

5.14. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

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

5.16. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

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

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

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

DESCONEXÃO DO SISTEMA NA ETAPA DE LANCES:

5.20. No caso de desconexão com o Agente de Contratação, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, na Forma Eletrônica, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances, retornando o Agente de Contratação, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.

5.21. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Agente de Contratação persistir por tempo



superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação, divulgando data e hora da reabertura da sessão.

DO ENCERRAMENTO DOS LANCES:

5.22. O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Agente de Contratação acerca da aceitação do lance de menor valor.

5.23. Após o encerramento dos lances, automaticamente o sistema informará qual licitante foi à arrematadora dos itens, a partir daí a licitante vencedora será convocada a enviar a proposta de preço realinhada na plataforma eletrônica bnc (documentos complementares pós disputa), em até **02 (duas) horas**.

5.24. O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro do prazo acima (Item 5.23) estabelecido poderá resultar na inabilitação da empresa arrematadora pelo Agente de Contratação, que dará continuidade ao certame convocando via sistema eletrônico do BNC - Bolsa Nacional de Compras às demais licitantes por ordem de classificação.

5.25. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Agente de Contratação examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o Agente de Contratação poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor.

5.27. Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a contratação.

5.28. Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital e inexistindo interposição de recursos, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço.

5.29. Quando for constatado o empate, conforme estabelecem os artigos 44 e 45 da LC 123/2006, o sistema aplicará os critérios para o desempate em favor ME/EPP. Após o desempate, poderá o Agente de Contratação ainda negociar um melhor preço caso ela não atinja o valor de referência definido pela administração pública.

6. PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

6.1. O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

6.2. O licitante deverá informar no sistema os valores para cada ITEM, a fim de participar da fase de Disputa.

6.3. A validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

6.4. Na hipótese do licitante ser ME/EPP, o sistema importa esse regime dos dados cadastrais da empresa, por isso é importante que essa informação esteja atualizada por parte do licitante sob pena do licitante enquadrado nesta situação não utilizar dos benefícios do direito de preferência para o desempate, conforme estabelece a Lei Complementar 123/2006.



6.5. É vedada a identificação dos proponentes licitantes no sistema, em qualquer hipótese, antes do término da fase competitiva do pregão.

7. PROPOSTA ESCRITA E FORNECIMENTO

7.1. A Empresa vencedora, deverá enviar ao Agente de Contratação, a Proposta de Preços escrita, com o(s) valor(es) oferecido(s) após a etapa de lances, em 01 (uma) via, devidamente assinada pelo Representante Legal da Empresa, contendo Razão Social, CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, Inscrição Estadual, endereço completo, número de telefone e fax, número de agência de conta bancária, no prazo estipulado no item 5.23, deste Edital.

Na proposta escrita, deverá conter:

- a) Os valores dos impostos já deverão estar computados no valor do produto e/ou serviço ou destacados;
- b) O prazo de validade que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da abertura das propostas virtuais;
- c) Especificação e/marca completa do serviço e/ou produto oferecido com informações técnicas que possibilitem a sua completa avaliação;
- d) Data e assinatura do Representante Legal da proponente.

7.2. O objeto, rigorosamente de acordo com o ofertado nas propostas, deverá ser executado conforme Termo de Referência.

7.3. Atendidos todos os requisitos, será considerada vencedora a licitante que oferecer o **Menor Lance POR ITEM**.

7.4. Nos preços cotados deverão estar inclusos todos os custos e demais despesas e encargos inerentes ao produto até sua entrega no local fixado por este Edital.

7.5. Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.

7.6 Para o presente objeto não se aplica:

- a) a possibilidade de preços diferentes acima do valor referencial estimado para a presente contratação.
- b) a possibilidade de o licitante oferecer proposta em quantitativo inferior ao previsto no edital, obrigando-se aos limites

8. DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS E SERVIÇOS QUE SERÃO EMPREGADOS

8.1. Todos os produtos e serviços que compõe o objeto licitado, deverão atender ao disposto na legislação quanto a sua obrigatoriedade para fins de execução, comerciais, de registro, de transporte, de armazenamento e de fabricação, junto aos órgãos de controle reguladores, pertinente a sua peculiaridade, como por exemplo: Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), Anvisa, INEMA e outros conforme a legislação vigente para cada produto.

8.2. Os produtos/serviços deverão, se o caso, ter o prazo mínimo de garantia de 3 (três) meses a contar do recebimento definitivo do objeto pela Contratante, devendo todos os itens ser de boa qualidade e de acordo com o as exigências descritas neste edital. Será admitida validade inferior apenas para os produtos/serviços que pela natureza, possuam validade distinta, fixada conforme norma específica.



8.3. A proponente vencedora é responsável pela qualidade físico-química e sanitária dos produtos/serviços licitados.

8.4. A Secretaria Solicitante, por intermédio de seu órgão competente, reserva-se ao direito de recusar todo e qualquer produto que não atenda às especificações constantes neste edital e na legislação pertinente.

8.5. A Secretaria Solicitante poderá avaliar todos os tipos de produtos, a qualquer tempo, em relação à sua qualidade e peso líquido e não aceitará os que não atendam às exigências previstas neste edital e na legislação pertinente.

8.6. A Secretaria Solicitante poderá solicitar Laudo Técnico, elaborado por órgão comprovadamente qualificado, de análise da conformidade do produto com as normas constantes da especificação.

8.7. A Secretaria Solicitante poderá, se o caso, submeter à análise, em laboratório por ela credenciado, do objeto entregue pela Contratada, em qualquer fase da sua distribuição, para avaliar a sua conformidade com as especificações constantes neste edital e na proposta apresentada na licitação pela proponente.

9. CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

9.1. Para julgamento das propostas e adjudicação será adotado o critério de **Menor Preço POR ITEM**, observado o prazo para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste Edital.

9.2. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Agente de Contratação deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

9.2.1. A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

JULGAMENTO DA PROPOSTA

9.3. Encerrada a etapa de negociação de que trata o art. 8.2, o Agente de Contratação examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação no edital.

9.3.1. A Licitante vencedora deverá observar os prazos estipulados no art. 5.23, para que o Agente de Contratação possa dar prosseguimento a fase de habilitação.

Atendimento ao disposto Lei Complementar nº 123/2006

9.4. Em atendimento ao disposto no Capítulo V da Lei Complementar nº 123/2006, serão observados os seguintes procedimentos:

9.4.1. Encerrada a fase de lances, se a proposta de menor lance não tiver sido ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte e o sistema eletrônico identificar que houve proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta de menor lance, será procedido o seguinte:

a) a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada, será convocada pelo sistema eletrônico, via “chat” de comunicação do pregão eletrônico para, no prazo de 5 (cinco) minutos após a convocação, apresentar nova proposta inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicada em seu favor o objeto do pregão.

b) no caso de empate de propostas apresentadas por microempresas ou empresas de pequeno porte que se enquadrem no limite estabelecido no subitem 9.4.1, o sistema realizará um sorteio eletrônico entre elas para que se identifique aquela que primeiro será convocada para apresentar melhor oferta, na forma do disposto na alínea “a”.



c) não sendo vencedora a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada, na forma da alínea “a” anterior, serão convocadas as remanescentes, quando houver, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

9.4.2. Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem 9.4.1, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame, desde que atenda aos requisitos de habilitação.

9.5. O Agente de Contratação anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Agente de Contratação acerca da aceitação do lance de menor valor.

9.6. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o Agente de Contratação examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

9.7. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

9.8. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

9.9. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto na Lei 14.133/2021, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

- a) no país;
- b) por empresas brasileiras;
- c) por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- d) por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

9.10. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

9.11. Ocorrendo a situação a que se referem os subitens 5.27 e 5.28 deste Edital, o Agente de Contratação poderá negociar com a licitante para que seja obtido melhor preço.

DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

9.12. Encerrada a etapa de negociação, o Agente de Contratação examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital.

9.13. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

9.13.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços por itens ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos,



exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

9.13.2. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

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

9.13.4. O Agente de Contratação poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, via e-mail, no prazo de vinte até vinte e quatro horas, sob pena de não aceitação da proposta.

9.13.5. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Agente de Contratação por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Agente de Contratação.

9.13.6. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Agente de Contratação, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Agente de Contratação, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

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

9.15. Havendo necessidade, o Agente de Contratação suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

9.16. O Agente de Contratação poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

9.17. Também nas hipóteses em que o Agente de Contratação não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

9.19. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Agente de Contratação passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

9.20. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o Agente de Contratação verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9.21. No final da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

10. HABILITAÇÃO

1.1 A **HABILITAÇÃO JURÍDICA** será comprovada mediante a apresentação de:



- a) **Registro Comercial**, no caso de empresa individual;
- b) **Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social** em vigor, devidamente registrado ou inscrito, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) Inscrição do ato constitutivo no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de Diretoria em exercício;
- d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País; ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir; e
- e) **Documento de Identificação Civil** (RG/CPF, CNH, ou outro documento de identificação válido com foto) do Empresário/Sócios;
- f) **Alvará de Localização e Funcionamento** emitido pelo ente federativo onde se estabeleça o domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- g) **Alvará Sanitário** emitido pelo ente federativo onde se estabeleça o domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

OBSERVAÇÕES:

- IV. Em caso de alteração parcial dos documentos acima identificados, esta deverá ser apresentada juntamente com o ato constitutivo, estatuto ou contrato social;
- V. Em caso de alteração consolidada será suficiente sua apresentação, desde que registrada e contendo todas as cláusulas legalmente exigidas;
- VI. Em caso de alteração parcial registrada após alteração consolidada, ambas deverão ser apresentadas pelo licitante.

1.2 A **REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA** será comprovada mediante apresentação de:

- h) Prova de inscrição no **Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas** do Ministério da Fazenda (CNPJ).
 - i) a 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;
 - h) Prova de regularidade com a Fazenda **Municipal**, relativo à sede da licitante, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos ou da Certidão Positiva com Efeitos de Negativa;
 - i) Prova de regularidade com a Fazenda **Estadual** da sede da licitante, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos ou da Certidão Positiva com Efeitos de Negativa;
 - j) Prova de regularidade perante a Fazenda **Federal**, mediante a apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e Dívida Ativa da União ou da Certidão Positiva com Efeitos de Negativa na forma da Lei, que abrange inclusive as contribuições sociais previstas na lei nº 8.212/91;
 - k) Prova de regularidade do **Fundo de Garantia por tempo de Serviço (FGTS)**, mediante a apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS/CRF;
 - l) Prova de Regularidade **Trabalhista** será comprovada mediante a apresentação de prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, através de certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de acordo a Lei nº 12440/11.
 - m) o cumprimento do disposto no [inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal](#). Conforme modelo
- ANEXO 07 - DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR**

OBSERVAÇÕES:



I. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o licitante enquadrado como ME/EPP, for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Municipal, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa;

II. A não regularização da documentação no prazo previsto na alínea anterior implicará na inabilitação da licitante e decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste instrumento.

III. Todas as certidões emitidas pelas empresas, possíveis de verificação quanto as suas autenticidades, serão verificadas e irão acompanhar em anexo os documentos de habilitação da empresa.

1.3 A **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA** será comprovada através da apresentação dos seguintes documentos:

a) Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

b) Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados.

c) Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

d) Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

e) O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

f) Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

A **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA** será comprovada através da apresentação dos seguintes documentos:

a) Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#)), ou de sociedade simples.

b) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#)) com data de expedição o revalidação não superior a 30 (trinta) dias da realização do certame.

c) balanço patrimonial, demonstração de resultado dos últimos 02 (dois) exercícios e demais demonstrações contábeis do último exercício social;

c.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.

c.2) A comprovação exigida no item anterior deverá ser feita da seguinte forma:

I. No caso de sociedades anônimas, cópia autenticada do balanço patrimonial e demonstrações contábeis, publicados no Diário Oficial do Estado/ Distrito Federal ou, se houver, do Município da sede da empresa;

II. No caso de empresas de responsabilidade limitada, cópia autenticada das páginas do Livro Diário, contendo Termo de Abertura, Balanço Patrimonial, Demonstrações Contábeis e Termo de Encerramento, com o respectivo registro na Junta Comercial e, no caso de sociedades simples (cooperativas), no cartório competente.



III. As empresas obrigadas por Lei a apresentarem ECD – Escrituração Contábil Digital, para satisfação da exigência do item 18.2.3 do Edital em epígrafe, deverão juntar o respectivo comprovante de transmissão ao SPED (Serviço Público de Escrituração Digital) e o conjunto completo de documentos transmitidos à Secretaria da Receita Federal e a Junta Comercial, através de Sistema de Escrituração Digital, a saber:

- a) “Recibo de Entrega de Livro Digital”, documento que dispõe de identificação do arquivo (balanço e demonstrações) apresentados a Receita, sendo que o mesmo pode ser confirmado no site da Receita Federal sobre o número de autenticação/identificação;
- b) Termo de abertura e encerramento do Livro (arquivo digital) apresentado;
- c) Balanço Patrimonial; e
- d) Requerimento de Autenticação de Livro Digital (documento que confirma a solicitação da empresa junto a Junta Comercial do Estado que o mesmo seja autenticado).

c.3) O licitante deverá apresentar os seguintes índices contábeis, extraídos do último balanço patrimonial ou do balanço patrimonial referente ao período de existência da sociedade, atestando a boa situação financeira:

LG= Liquidez Geral – superior a 1

SG= Solvência Geral – superior a 1

LC= Liquidez Corrente – superior a 1

Sendo,

$LG = (AC + RLP) /$

$(PC + PNC)$ $SG = AT /$

$(PC + PNC)$

$LC = AC / PC$

Onde:

AC= Ativo Circulante

RLP= Realizável a Longo

Prazo PC= Passivo Circulante

PNC= Passivo não Circulante

AT= Ativo Total

c.4) A empresa que apresentar resultado igual ou menor do que 01 (um) em quaisquer dos índices acima referidos deverá comprovar patrimônio líquido de 10% do valor cumulativo de todos os contratos a serem celebrados pelo licitante, como dado objetivo de qualificação econômico-financeira.

c.5) O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por contador ou outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

1.3.1 Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação ou revogar a licitação.

1.4 OUTROS DOCUMENTOS

Os documentos a seguir mencionados, deverão ser apresentados pela licitante juntamente com os demais documentos exigidos neste instrumento, e encaminhados para o Agente de Contratação:

Declaração de Cumprimento dos Requisitos de Habilitação, conforme modelo do ANEXO 04;

Declaração que não foi declarada inidônea para licitar por nenhum órgão federal, estadual ou municipal,



conforme modelo do ANEXO 05;

Declaração que não há superveniência de fato impeditiva para a habilitação da proponente, sob as penas cabíveis, conforme modelo do ANEXO 06;

Declaração de Enquadramento no regime ME/EPP para efeito do disposto na LC 123/2006 conforme modelo do ANEXO 08,

Declaração de que não integra seu corpo social, nem em seu quadro funcional, empregado público ou membro comissionado de órgão direto ou indireto da administração municipal, conforme modelo ANEXO 10.

Declaração de elaboração independente de proposta, conforme modelo do ANEXO 11.

Dados do representante legal (nome, RG, CPF) com poderes específicos para assinar a Ata de Registro de Preços.

11.5.1 O Agente de Contratação verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) **Sistema de Certidões da Controladoria-Geral da União (CGU):** CGU-PJ, CEIS, CNEP e CEPIM, através do link: <<https://certidoes.cgu.gov.br/>>.

b) **Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (TCU):** Licitantes Inidôneos, CNIA - Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade, CEIS - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas, CNEP - Cadastro Nacional de Empresas Punidas, através do link: <<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>>.

A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

11. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E RECURSOS

11.1. Não serão conhecidos às impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

11.2. Até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas qualquer interessado poderá impugnar ou solicitar esclarecimentos em relação a este ato convocatório.

11.3. O Agente de Contratação emitirá sua decisão no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento da impugnação.

11.4. Ao final da sessão, o proponente que desejar recorrer contra decisões do Agente de Contratação poderá fazê-lo, **através do seu representante**, manifestando sua intenção com registro da síntese das suas razões, sendo-lhes facultado juntarem memoriais no prazo de 03 (três) dias. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

11.4.1. Assim que a o Agente de Contratação Habilitar a empresa arrematadora do pregão, o sistema eletrônico habilitará o campo para que as proponentes interessadas manifestem eletronicamente o seu recurso. Esta fase é aberta e fechada automaticamente pelo sistema eletrônico do pregão, ficando aberta por 30 minutos.



11.5. A falta de manifestação imediata e motivada importará a preclusão do direito de recurso.

11.6. Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

11.7. Os recursos contra decisões do Agente de Contratação não terão efeito suspensivo.

11.8. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.9. As Impugnações e/ou Recursos deverão seguir da seguinte maneira:

a) A licitante deverá inserir as impugnações e/ou recursos em campo específico no sistema eletrônico da plataforma bnc.org.br;

12. MULTAS E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. A CONTRATADA sujeitar-se-á, em caso de inadimplemento de suas obrigações, definidas neste Edital ou em outros que o complementem, as seguintes multas:

I. advertência;

II. Multa de 10% (dez por cento) do valor da proposta, quando, sem justificativa plausível aceita pela Administração, o adjudicatário não assinar o contrato ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, ainda que não tenha havido processo de licitação.

III. Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso, na prestação do serviço do objeto licitado, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplida;

IV. O atraso, para efeito de cálculo da multa mencionada no subitem anterior será contado em dias corridos, a partir do 1º dia útil subsequente ao término do prazo ajustado;

V. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor constante do Contrato, pelo descumprimento de qualquer cláusula contratual, exceto prazo de entrega;

VI. Caso a vencedora não efetue a entrega do objeto licitado, incidirá multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da respectiva nota de empenho, por inexecução total do objeto, sem prejuízo das outras sanções cabíveis.

VII. A multa será descontada dos créditos constantes da fatura, ou outra forma de cobrança administrativa ou judicial.

VIII. Caso o licitante ou a empresa Contratada venha a incidir em ilícito administrativo nas hipóteses legais, serão aplicadas os procedimentos e sanções previstas na Lei Federal 14.133/2021, graduadas conforme a gravidade da infração, sem prejuízo de sanções civis e criminais, após o prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório:

13. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

13.1. Para a licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

14. FORMALIZAÇÃO DO PROCESSO, PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO:

14.2. O objeto será recebido e aceito após sumária inspeção pelos órgãos técnicos da Prefeitura, podendo ser rejeitado, caso a qualidade e especificações não atendam ao que foi licitado e às condições de recebimento e aceitação do (s) produto (s) constantes do anexo 01 deste edital, e deverá ser substituído pelo fornecedor, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sem ônus para o Município, sob pena de



suspensão da empresa de participar de licitação, de acordo com a legislação vigente.

15. PAGAMENTO

15.1 As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

16. DAS CONDIÇÕES PARA ALTERAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

- I. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do **caput** do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- II. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados; ou
- III. na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos do disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

17. DAS HIPÓTESES DE CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

17.1 O registro do fornecedor será cancelado pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, quando o fornecedor:

- I. descumprir as condições da ata de registro de preços sem motivo justificado;
- II. não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- III. não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente; ou
- IV. sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do **caput** do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

17.1.1 Na hipótese prevista no inciso IV do **caput**, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas novas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

17.1.2 O cancelamento do registro nas hipóteses previstas no **caput** será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

17.1.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

17.2 Cancelamento dos preços registrados

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

- I. por razão de interesse público;
- II. a pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- III. se não houver êxito nas negociações, na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente.



18. DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1. A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a **Prefeitura Municipal de Muritiba** revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivada de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação. A Administração Pública poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

18.2. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

18.3. É facultado ao Agente de Contratação, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

18.4. Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Agente de Contratação, sob pena de desclassificação/inabilitação.

18.5. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

18.6 As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

18.7. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Município.

18.8. Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo Agente de Contratação.

18.9. A participação do proponente nesta licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital.

18.10. Não cabe à Bolsa Nacional de Compras qualquer responsabilidade pelas obrigações assumidas pelo fornecedor com o licitador, em especial com relação à forma e às condições de entrega dos bens ou da prestação de serviços e quanto à quitação financeira da negociação realizada.

18.11. O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o de Muritiba-Ba, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

18.12. A documentação apresentada para fins de habilitação da Empresa vencedora fará parte dos autos da licitação e não será devolvida ao proponente.

18.13. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil



subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Agente de Contratação em contrário.

18.14. Os casos omissos neste Edital serão resolvidos pelo Agente de Contratação, nos termos da legislação pertinente.

18.18. As condições estabelecidas no edital e seus anexos vinculam as partes, e nos casos em que se encontram presentes os requisitos da Lei 14.133/2021, há substituição do instrumento do contrato.

18.17. Atendida a conveniência administrativa, ficam os licitantes vencedores obrigados a aceitar, nas mesmas condições contratuais ou de fornecimento, os eventuais acréscimos ou supressões, em conformidade com Lei nº 14.133/2021.

18.18. Fazem parte dos anexos deste edital os seguintes:

ANEXO 01 - TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO 02 - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL FINAL PARA LICITANTE

VENCEDOR ANEXO 03 - DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS

REQUISITOS DE HABILITAÇÃO ANEXO 04 - DECLARAÇÃO DE
IDONEIDADE

ANEXO 05 - DECLARAÇÃO DE FATOS IMPEDITIVOS

ANEXO 06 - DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR

ANEXO 07 - DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NO REGIME DE TRIBUTAÇÃO DE ME/EPP

ANEXO 08 - DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

ANEXO 09 - DECLARAÇÃO DE QUE NÃO INTEGRA SEU CORPO SOCIAL, NEM EM SEU
QUADRO FUNCIONAL, EMPREGADO PÚBLICO OU MEMBRO COMISSIONADO DE ÓRGÃO
DIRETO OU INDIRETO DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL

ANEXO 10 - DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

ANEXO 11 - MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇO.

Muritiba-BA, em 18 de março de 2026.

Rosilvanda Oliveira Reis
Prefeita Municipal



ANEXO 01
TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios, destinado ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) da Rede Pública de Ensino do Município de Muritiba Bahia nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	GÊNERO E ESPECIFICAÇÃO	UND	QNT
01	AÇAFRÃO - especiaria fina utilizada como condimento, ingrediente único e fundamental ao preparo de alguns pratos. Possui um sabor marcante, constituído de matéria prima de boa qualidade. Apresenta aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e Informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	UNIDADE	800
02	AÇÚCAR CRISTAL - Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (<i>Saccharum officinarum</i> L.). De primeira qualidade, cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Acondicionado em embalagem de transparente e resistente 1kg, contendo informação nutricional e data de validade.	KG	8.000
03	ADOÇANTE DIETETICO STÉVIA - 100% stévia. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Embalagem atóxica de 80ml contendo informação nutricional, prazo de validade e lote legíveis, devendo apresentar os registros obrigatórios nos ministérios competentes. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega	UNIDADE	70
04	AMEIXA PRETA SECA S/CAROÇO - obtida de frutas maduras, inteiras, sem caroço, simples, limpas, selecionadas e desidratadas, macias, livre de fermentações, manchas ou defeitos, de primeira qualidade, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Embalagem 1kg.	KG	100
05	AMIDO DE MILHO - produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas saldáveis e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 200 g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	UNIDADE	500
06	ARROZ BRANCO POLIDO - classe longo fino tipo 1, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade, com rendimento após a cocção de no mínimo 2,5 vezes a mais; devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento. Saco plástico, pacote de 1kg, acondicionado em	KG	5.000



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



	fardo de 30kg, com data de fabricação e prazo de validade no mínimo 06 meses, com registro do Ministério de Agricultura		
07	ARROZ INTEGRAL - classe longo fino tipo 1, isento de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem plástica transparente, resistente e atóxica de 1 Kg, contendo informação nutricional, prazo de validade e lote legíveis, devendo apresentar os registros obrigatórios nos ministérios competentes.	KG	200
08	ARROZ PARBOILIZADO - classe longo fino tipo 1, constituído de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade, isento de sujidades, materiais estranhos, toxinas, parasitas e larvas, com rendimento após a cocção de no mínimo 2,9 vezes. Pacotes transparentes com identificação do produto e peso líquido de 1Kg, acondicionados em fardos de plástico resistente, de 30kg, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses, a partir da data do recebimento, com registro do Ministério de Agricultura, Norma técnica MAR 71000/666A.	KG	12.000
09	AVEIA EM FLOCOS FINO - o produto não deve apresentar sujidades, umidade ou bolor a embalagem deve estar intacta, bem vedada. Pode apresentar a qualidade de flocos finos, conforme a necessidade do solicitante. Deve estar intacta, acondicionada em caixa de 200 g em embalagem de papel. Embalagem: Caixa de 200 gramas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de fabricação.	UNIDADE	1.000
10	AZEITE DE OLIVA - Produto extraído do fruto da oliveira (<i>Olea europaea</i> L.) unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto, com acidez máxima de 0,8 %. Não poderá conter outros ingredientes. Características: aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isento de ranço. Embalagem primária: frasco plástico ou lata de folha de flandres, com bico dosador, resistente, atóxica, pesando 500 ml. De 500 ml: Porção 13ml - valor energético 108kcal, carboidratos 0g, proteínas 0g, gorduras totais 12g, gorduras saturadas 1,7 a 1,9g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio 0mg.	UNIDADE	100
11	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL - Biscoito integral: é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), farinha de trigo integral (acima de 45% integral), gordura ou óleo vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), açúcar invertido, sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniforme. Deve ser produzido através de processos tecnológicos adequados e Boas Práticas de Fabricação. Não pode conter: soja e seus derivados (exceto óleo de soja e lecitina como estabilizante) e corantes artificiais. Embalagem: Pacote plástico transparente com dupla proteção - acondicionados em embalagens de 350g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	1.000



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



12	BISCOITO DE GOMA - Produto a base de goma (mandioca). Isento de sujidades, fungos, parasitas, larvas e livre de umidade. Rotulagem com dados de identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes. Embalagem individual 60g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	PACOTE	10.000
13	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - de boa qualidade, fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Com no máximo 1g de gordura saturada por porção, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais, não podendo apresentar excesso de dureza ou quebradiço. Embalagem contendo 350g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções Vigentes da ANVISA/MS. Pazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	2.000
14	BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE - biscoito obtido pela mistura de farinha (s), amido (s) e ou fécula (s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, com consistência crocante (não podendo apresentar excesso de dureza e nem quebradiço), sem corantes artificiais e sem lactose em sua composição, embalagem de 350 g (embalagem primária) atóxica com dupla proteção contendo informação nutricional, prazo de validade e lote legíveis, devendo apresentar os registros obrigatórios nos ministérios competentes. Pazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	1.000
15	BISCOITO DOCE TIPO MARIA - obtido pela mistura de farinha (s), amido (s) e ou fécula (s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas saldáveis e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem de 350gr, atóxica de dupla proteção. Deve atender a especificação máxima abaixo, no que se refere a 30 g do produto: Valor energético 131 kcal, CH-22 g, Proteínas 2 g, Gorduras totais 4 g, sódio até 58 mg. Pazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	6.000
16	BISCOITO POLVILHO - tipo avoador de 1ª qualidade, produzido de forma caseira, a base de polvilho azedo, sal, óleo, água e ovos. Isento de sujidades, fungos, parasitas, larvas e livre de umidade. Rotulagem com dados de identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes. Embalagem individual de 50g. Pazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	1.000
17	BISCOITO TIPO CREAM-CRAKER - obtido pela mistura de farinha (s), amido (s) e ou fécula (s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas saldáveis e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem	UNIDADE	10.000



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



	se apresentar quebradiço. Embalagem de 350g, atóxica, de dupla proteção. Deve atender a especificação máxima abaixo, no que se refere a 30g do produto: Valor energético 141 kcal, CH-20 g, Proteínas 2,6 g, Gorduras totais 5,9 g, sódio 209 mg, fibra alimentar 0 g. Pazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega		
18	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE - biscoito obtido pela mistura de farinha (s), amido (s) e ou fécula (s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, com consistência crocante (não podendo apresentar excesso de dureza e nem quebradiço), sem corantes artificiais, embalagem de 300 g. Deve atender a especificação máxima abaixo, no que se refere a 30g do produto: Valor energético 132 kcal, CH- 23 g, Proteínas 2,4 g, Gorduras totais 3,4 g, sódio 116 mg, fibra alimentar 0 g. Pazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	3.000
19	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE - biscoito obtido pela mistura de farinha (s), amido (s) e ou fécula (s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, com consistência crocante (não podendo apresentar excesso de dureza e nem quebradiço), sem corantes artificiais, embalagem de 300 g. Deve atender a especificação máxima abaixo, no que se refere a 30g do produto: Valor energético 132 kcal, CH- 23 g, Proteínas 2,3 g, Gorduras totais 3,4 g, sódio 108 mg, fibra alimentar 0 g. Pazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega	UNIDADE	3.000
20	CAFÉ TORRADO E MOIDO - de primeira qualidade, O café deve possuir o selo de pureza Associação Brasileira da Indústria de Café - ABIC; O produto deve estar isento de impureza e matéria estranha e seguir os padrões microbiológicos, segundo Resolução vigente da ANVISA. Característica da embalagem: embalagem a vácuo de 250gr, deve apresentar informação nutricional; O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas as condições previstas de transporte e armazenamento, conferindo ao produto a devida proteção; No rotulo deverão constar as Informações obrigatórias, conforme Regulamentação Técnica vigente sobre Rotulagem de Alimentos Embalados expedida pela ANVISA; Denominação do Produto, marca do fabricante; Conteúdo líquido, lote, prazo de validade; Observação(s) Especifica(s): Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referência, a data de fabricação do lote, impressa na embalagem.	UNIDADE	4.000
21	CANELA EM LASCA - produto alimentício em lascas. Deve apresentar coloração marrom claro, cheiro aromático e sabor característico de canela. Livre de insetos e fungos. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 20g. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data e prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente	UNIDADE	1.300
22	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL - Aspecto fino e homogêneo, com 100% de cacau solúvel. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 200 gramas, de	UNIDADE	3.000



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



	acordo com a ANVISA e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes.		
23	COCO RALADO - Livre de umidade, sujidade, de qualidade, sem parasitas. Em pacote de 100 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade (mínimo de 06 meses) e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UNIDADE	1.000
24	COLORÍFICO - em pó, de primeira qualidade, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica de 97 g, valor nutricional que se refere a porção de 2g (2 colheres de chá), valor energético 5 kcal, carboidratos 1g, ferro 0,10mg, sódio 150mg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	UNIDADE	2.500
25	COMINHO - em pó, de 1ª qualidade, homogêneo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, Acondicionado em saco plástico, resistente, transparente, atóxico e hermeticamente vedado, pacotes com 100 gramas. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega. Valor nutricional que se refere a porção de 1g (1 colher de chá), valor energético 2 kcal carboidratos 0 g, proteína 0 g, gorduras totais 0 g, sódio 100 mg com dizeres de rotulagem, data de validade conforme legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	UNIDADE	1.000
26	CRAVO DA INDIA - produto alimentício. O cravo deve ser constituído por botões florais de espécimens vegetais genuínos, íntegros e limpos. Deve apresentar aspecto e cor característica, cheiro fortemente aromático característico de cravo da índia e sabor pungente. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 20g. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente.	UNIDADE	1.300
27	CREME DE MILHO - produto obtido pela moagem pelo grão de milho de primeira qualidade desgerminado ou não, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas integras e limpas e isentas de terra e parasitas. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deve atender a resolução n ° 344-13/12/02 (Fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Embalagem plástica transparente originado de fábrica de 500g: Porção 50g (1/2 xícara de chá) - valor energético 166 kcal, carboidratos 43g, proteínas 2g, fibra alimentar 1,9g.	UNIDADE	3.000
28	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO - produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes, sem adição de especiarias, sal e açúcar. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso.	SACHÊ	5.000



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



	Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem sachê Asséptico de 340g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. De acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.		
29	FARINHA DE MILHO FLOCADA - tipo flocão pré-cozida, obtida pela torração do grão de milho (<i>Zea mays</i> , L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. Embalagem atóxica original de fábrica. De 500 gramas. Porção 50 g, valor energético 170 g, CHO 38 g, Proteína 4 g, gordura total 0,5 g fibra 2,0 g. De acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	UNIDADE	6.500
30	FARINHA DE TRIGO - tradicional, sem fermento tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo íntegros e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada, contendo 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1.500
31	FEIJÃO FRADINHO - Novo, tipo 1, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade; em pacotes de 500g, acondicionados em fardos de 10kg; data de fabricação e prazo de validade de máximo 6 meses.	KG	500
32	FEIJÃO MULATINHO - tipo 1, novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade; em pacotes de 1Kg, acondicionados em fardos de 30kg; data de fabricação e prazo de validade de no máximo 6 meses.	KG	4.000
33	FEIJÃO PRETO - Feijão classe preto, novo, tipo 1, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC.	KG	600
34	FERMENTO BIOLÓGICO - Fermento biológico, seco, instantâneo. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em sachês resistentes 10 g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e Informações nutricionais	UNIDADE	300
35	FERMENTO QUÍMICO - em pó, para confecção de bolos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes resistentes de até 100 g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações Nutricionais.	UNIDADE	300
36	FOLHAS DE LOURO - deve ser constituído de folhas integras, limpas e secas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, Resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, cheiro	UNIDADE	500



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



	aromático, aspecto e sabor característico. Embalagens: embalagem de 4g, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme 42legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.		
37	FUBÁ DE MILHO - produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas integras e limpas isentas de terra e parasitas. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deve atender a Resolução nº 344 - 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Embalagem plástica transparente original de fábrica, de 500g;	UNIDADE	4.000
38	LEITE DE COCO - tradicional, embalagem plástica em garrafa 200 ml, homogeneizado e pasteurizado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. Prazo de validade de no mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Deve atender a especificação máxima abaixo, no que se refere a porção de 15g (1 colher sopa) do produto: Valor energético 10 kcal, Gorduras totais 1,1 g, Gordura saturada 0,9 g, Sódio 8,5 mg.	UNIDADE	5.000
39	LEITE DESNATADO - Leite de ótima qualidade, homogeneizado, que tenha recebido tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperature), aquecido até 142 a 145°C por 2 a 4 segundos e resfriado rapidamente. Deve apresentar em 200 ml do produto teor de gordura total de 0%, máximo de 145 mg de Sódio e mínimo de 210 mg de Cálcio. Composto de leite desnatado e estabilizantes. Embalagem multilaminada cartonada de 1 litro, asséptica, impermeável ao ar, luz e germes, que possua perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas. Com tampa de rosca. Selo do SIF.	LITRO	480
40	LEITE EM PÓ INTEGRAL - embalagem de 200gr. Valor nutricional que se refere a porção de 26g (2 colheres de sopa). Quantidade suficiente para o preparo de 200 ml: valor energético 128 kcal, carboidratos 10 g, proteína 6,8 g, gordura totais 6,8g, sódio 104 mg, cálcio 250 mg. Empacotado em recipientes hermético e lacrado em saco laminado, validade mínima 10 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA-369 de 04/09/97 e suas posteriores alterações. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA.	UNIDADE	20.000
41	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE - embalagem de 380 g, com enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizantes trifosfatos de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A embalagem primária deve ser asséptica e mantendo a completa integridade do produto. Embalagem deve conter 380 g. Deve atender a especificação máxima abaixo, no que se refere a 26 g do produto: Valor energético 129 kcal, CH-9,6 g, Proteínas 6,7 g, Gorduras totais 7,1 g, sódio 91 mg, Cálcio 239 mg.	LATA	700
42	LEITE INTEGRAL UHT - (embalagem tetra Pack com 01 litro) de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, esterilizados UHT. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e	LITRO	900



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



	rotulagem de acordo com a legislação. Deve ser oriundo de estocagem correta: sem umidade e danos na embalagem. Observar que a empresa fabricante não tenha sido envolvida em fraudes nos últimos 24 meses. Deve atender a especificação máxima abaixo, no que se refere a 200ml do produto: Valor energético 115 kcal, CH 9,1 g, Proteínas 6,1 g, Gorduras totais 6 g, sódio até 122 mg, cálcio 240 mg.		
43	MACARRÃO ESPAGUETE - produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias primas integras e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turva-la antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção Embalagem de polietileno. De 500g	UNIDADE	6.000
44	MACARRÃO PARAFUSO SEM GLÚTEN - Feito de farinha de arroz, emulsificantes e corantes naturais. Isento de glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote, informações nutricionais. De 500g.	UNIDADE	200
45	MACARRÃO PARAFUSO - produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias primas integras e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turva-la antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção Embalagem de polietileno. De 500g. Conformidade de acordo com a legislação em vigor.	UNIDADE	4.000
46	MASSA P/ SOPA AVE MARIA - (massa de sêmola), características Técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	UNIDADE	5.000
47	MILHO BRANCO - produto dos grãos ou pedaços dos grãos de milho provenientes da espécie (<i>Zea Mays</i> , L.) que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (degerminação). Os grãos devem ser de cor branca, de primeira qualidade, , polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno, de 500g: valor nutricional que se refere a porção de 45g (1 xícara), valor energético 160 kcal, carboidratos 36g, proteínas 3g, fibra alimentar 1g.	UNIDADE	3.000



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



48	MILHO DE PIPOCA - grão duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 500g do produto. Valor nutricional que se refere a porção de 25 g (1/4 xícara), valor energético 88 kcal, carboidratos 20 g, proteínas 2,6 g, fibra alimentar 2,6 g, gordura total 1 g. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.	UNIDADE	4.000
49	MOLHO DE TOMATE - o molho de tomate deve ser preparado com frutos maduros, selecionados, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. A Embalagem deve estar intacta, em embalagem sachê Asséptico de 340 g. Porção 60g - valor energético 28 kcal, carboidratos 5,8 g, proteínas 1,1g, fibra alimentar 1,1 g, sódio 195 mg. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. De acordo com as Normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/MS.	SACHÊ	5.000
50	ÓLEO DE SOJA - produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas integras e limpas. Embalagem em polietileno tereftalato (PET) - De 900ml: Porção 13ml - valor energético 108kcal, carboidratos 0g, proteínas 0g, gorduras totais 12g, gorduras saturadas 2,1 g, gorduras trans 0g, gorduras monoinsaturadas 3,2g, gorduras poli insaturadas 6,7g, ômega 3 0,7g, ômega 6 6g, colesterol 0mg, fibra alimentar 0g, sódio 0mg, vitamina E 2,8mg.	UNIDADE	4.000
51	ORÉGANO - deve ser constituído de folhas integras, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens: embalagem de 100g, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	UNIDADE	500
52	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, sabor carne e sabor frango. Embalagem de 400g. Valor nutricional que se refere a porção de 50g (1/3 xícara). Valor energético 150kcal (7%), carboidratos 10g (2%), proteína 25g (50%), fibra alimentar 10g (32%). Sabor tipo carne e frango. De acordo com as especificações da ANVISA/MS.	UNIDADE	4.000
53	SAL REFINADO IODADO - Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de rafia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	700



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



54	SARDINHA ENLATADA - Em conserva no óleo, apresentação inteira, embalagem com 125g, valor nutricional que se refere a porção de 60g (3 colheres de sopa), valor energético 144 kcal, carboidratos 0g, proteínas 11,9g, gorduras totais 10,9g, ômega 31,5 mg, colesterol 44mg, sódio 250 mg, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 12 meses, registro no M.A, inspecionado pelo SIF (embalagens em perfeitas condições: sem machucões e/ou ferrugem).	UNIDADE	10.000
55	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE - produto obtido pela perda parcial da água da fruta, madura, inteira ou em pedaços, por processos tecnológicos adequados, limpo, isentas de sujidades, matéria terrosa, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Produto acondicionado em embalagem própria com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega. Embalagem 01kg.	KG	100
56	VINAGRE - fermentado acético de álcool com acidez 4%. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 500 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	UNIDADE	600
57	XEREM DE MILHO - ingredientes mínimos: milho aspecto: amarelo, grãos triturados, grãos majoritariamente médios. O produto deverá estar embalado em sacos plásticos íntegros, hermeticamente fechados, sem avarias, livres de qualquer material terroso, parasita, sujidade e umidade em seu interior e exterior e deverá conter lote, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. o produto deverá conter registro no ministério da saúde. embalagem plástica de polietileno, transparente/atóxico original de fábrica, embalagem de 500 gramas. Porção 50g (1/2 xícara de chá) - valor energético 160Kcal, carboidratos 36g, proteínas 3 g, fibra alimentar 0,5g.	UNIDADE	1.000
58	ALHO BULBO - de tamanho médio, com Características íntegras e de primeira qualidade, isentos de sujidades, insetos, larvas, parasitas e corpos estranhos aderidos a casca. Não deve apresentar qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico. Embalagem em sacos de nylon ou plástico	KG	700
59	BATATA INGLESA - selecionada, de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	7.000
60	BETERRABA - Os vegetais devem ser suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não devem estar danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Devem ser isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não devem apresentar rachaduras ou cortes na casca. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	1.000
61	CEBOLA BRANCA - com casca protetora, tamanho médio, de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal	KG	8.000



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



	que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.		
62	CENOURA - selecionada de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	5.000
63	COCO SECO - de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte, conservação e manipulação. Em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	UNIDADE E	6.000
64	MAÇÃ VERMELHA NACIONAL - selecionada de primeira qualidade, tamanho nº 180, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. De acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	5.000
65	PIMENTÃO - vegetal fresco de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; verde, limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, podendo ser orgânico.	KG	1.500
66	TOMATE - de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte, conservação e manipulação. Em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	10.000
67	UVA SEM SEMENTE - de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte, conservação e manipulação. Em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	300
68	BROA DE MILHO - Composição mínima da massa: farinha de trigo e milho fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e outras substâncias permitidas; embalado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. No pedido será solicitado pacote com 10 unidades.	UNIDADE	20.000
69	PÃO DE MILHO - Pão com massa de farinha de trigo especial, pesando 50 gramas a unidade, feito com fermento, água e farinha de milho. Peso líquido: 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Ministério da Saúde. Prazo de validade: Mínimo de 5 dias. Data de fabricação: Máximo de 1 dia.	UNIDADE	25.000
70	PÃO ESPECIAL - diversos sabores, farinha, coco, goiaba, pão com massa de farinha de trigo especial, pesando 50 gramas a unidade fermento e água. Peso líquido: 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do	PACOTE	10.000



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



	produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalagem: Acondicionado em pacotes de polietileno fino e transparente com 20 unidades cada de 50gr. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Ministério da Saúde. Prazo de validade: Mínimo de 5 dias. Data de fabricação: Máximo de 1 dia.		
71	PÃO FRANCÊS - pesando 50 gramas a unidade produto fermentado, preparado obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000.	UNIDADE	25.000
72	PÃO HOT-DOG - com característica alongado, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso; composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e outras substâncias permitidas; embalado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. No pedido será solicitado pacote com 10 unidades.	PACOTE	10.000
73	CALABRESA - é o produto obtido exclusivamente de carnes suínas, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor características submetidas ou não ao processo de estufagem ou similar para a desidratação e ou cozimento, sendo o processo de defumação opcional. Acondicionada em embalagem a vácuo de 2,5 kg. Deve estar de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária.	KG	2.000
74	CARNE BOVINA ACÉM – carne de primeira qualidade, peça de carne congelada, sem osso, sem gordura, cor vermelha, elástica, firme e com odor agradável, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem primária atóxica de polipropileno, revestido por caixa de papelão, embalados em pacotes de 1 Kg, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter as seguintes informações: o peso, o Selo de Inspeção Federal (S.I.F.), origem e data validade. Validade mínima de 120 dias a contar a partir da data de entrega.	KG	2.000
75	CARNE BOVINA CRUZ MACHADO – carne de primeira qualidade, peça de carne congelada, sem gordura, cor vermelha, elástica, firme e com odor agradável, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem primária atóxica de polipropileno, revestido por caixa de papelão, embalados em pacotes de 1 Kg, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter as seguintes informações: o peso, o Selo de Inspeção Federal (S.I.F.), origem e data validade. Validade mínima de 120 dias a contar a partir da data de entrega	KG	2.000
76	CARNE BOVINA MOÍDA - carne de primeira qualidade, com um menor teor de gorduras totais e saturadas, congelada com temperatura de - 10 a 25°C, com no máximo com 10% de gordura e 3 % de aponeurose, isenta de	KG	5.000



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



	cartilagem e ossos, manipulados em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, de acordo com a legislação sanitária e MINISTÉRIO DE AGRICULTURA, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso).		
77	CARNE BOVINA MÚSCULO - de primeira qualidade, peça de carne bovina congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg (embalados em pacotes de 1 kg de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	KG	3.000
78	CARNE BOVINA PATINHO: de primeira qualidade. Peça de carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg (embalados em pacotes de 1 kg de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), selo de inspeção e carimbos oficiais, de acordo com Portarias do Min. da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99.	KG	2.000
79	CHARQUE BOVINO PONTA DE AGULHA - carne dianteira, de 1ª qualidade, embalada à vácuo, consistência firme, sem depósito de líquido na embalagem primária, apresentando perfeito estado de conservação, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem primária atóxica de polipropileno, embalados em pacotes de 500 g, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter as seguintes informações: o peso, o Selo de Inspeção Federal (S.I.F.).	KG	2.000
80	OVO DE GALINHA DE GRANJA - ovo de galinha tipo grande ou extra, branco, fresco, grande, limpos e sem trincas. Em bandejas com 30 unidades contendo identificação de origem e fabricante, validade e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.).	PLACA	5.000



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



81	PEITO DE FRANGO COM OSSO apresentar-se congelado, com osso, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	KG	6.000
82	COXA E SOBRECOXA - apresentar-se congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com o nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	KG	6.000
83	FÍGADO BOVINO - de primeira qualidade. Peça de carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg (embalados em pacotes de 1 kg de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), conforme Legislação vigente e deverá ser registrado junto ao IMA ou SIF.	KG	300
84	BEBIDA LÁCTEA - fermentada, constituída com polpa de fruta sabores variados, contendo leite integral e/ou leite integral reconstituído, podendo conter outros ingredientes que enriqueçam o produto e conservantes permitidos pela legislação vigente. Isento de microrganismos causadores da decomposição do produto. Sua conservação deve ser feita sob refrigeração, à temperatura máxima de 10° C. Embalagem de 150g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	UNIDADE	20.000
85	IOGURTE SEMIDESNATADO COM POLPA DE FRUTAS SABOR AMEIXA – bebida parcialmente desnatada com polpa de fruta, sabor ameixa, acondicionada em embalagem plástica atóxica resistente de 1 Litro, com informação nutricional, identificação de data de fabricação,	LITRO	3.000



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



	validade, lote e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.) e registros no MAPA		
86	IOGURTE SEMIDESNATADO COM POLPA DE FRUTAS SABOR BANANA, MAÇÃ E MAMÃO – bebida parcialmente desnatada com polpa de fruta, sabor banana, maçã e mamão, acondicionada em embalagem plástica atóxica resistente de 1 Litro, com informação nutricional, identificação de data de fabricação, validade, lote e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.) e registros no MAPA	LITRO	3.000
87	IOGURTE SEMIDESNATADO COM POLPA DE FRUTAS SABOR MORANGO - bebida parcialmente desnatada com polpa de fruta, sabor morango, acondicionada em embalagem plástica atóxica resistente de 1 Litro, com informação nutricional, identificação de data de fabricação, validade, lote e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.) e registros no MAPA.	LITRO	3.000
88	IOGURTE ZERO LACTOSE - sabores variados, contendo 170gr, constando os seguintes ingredientes: concentrado proteico de leite, leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, creme de leite, açúcar líquido, amido modificado, enzima lactase, fermento lácteo e estabilizante gelatinoso. Não conter glúten, com informação nutricional, identificação de data de fabricação, validade, lote e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.) e registros no MAPA.	UNIDADE	500
89	MANTEIGA C/SAL – de primeira qualidade, feita com creme de leite pasteurizado e sal. Embalagem primária hermeticamente fechada, acondicionada em caixa de papelão reforçado, transportada e conservada em temperatura não superior a 10°C, e suas condições deverão estar de acordo com portaria MA-146, de 07 /03/96, e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Embalagem contendo 200g de peso líquido. Embalagem c/dados de identificação, data de fabricação e de validade, registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA.	UNIDADE	800
90	MARGARINA – produto cremoso com sal, com 50% de lipídios, com gordura interesterificada. Não deve apresentar cheiro desagradável, cor não característica do produto, pote violado. Não conter glúten. Embalagem: deve estar intacta, em pote de polietileno resistente, contendo 250g. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	UNIDADE	2.000
91	QUEIJO MUSSARELA - de primeira qualidade, fatiado Ingredientes: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem Inter folhada de até 500 g.	KG	150



92	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL - Aspecto fino e homogêneo, com 50% de cacau solúvel. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 1kg, de acordo com a ANVISA e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes.	KG	3.000
93	SALSICHA TIPO HOT DOG , produto a base de carne bovina com condimentos triturados e cozidos. O produto deverá estar acondicionado em sistema cry-o-vac em embalagens de 3 kg. As embalagens devem conter especificações do produto conforme a legislação vigente e seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	KG	700
94	SUCO DE UVA , Suco de uva tinto integral, sem adição de açúcar, sem adição de água, não fermentada. Pronto para consumo. Obtida por processamento tecnológico adequado. Deverá estar isento de leveduras, parasitos e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto. Embalagem em garrafa de 1000 ml.	UNIDADE	6.000

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

1.3. Os bens objeto da presente contratação enquadram-se como bens comuns, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados a partir da assinatura na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

Sabe-se que atender às necessidades alimentares é dever do Estado, conforme prevê a legislação brasileira. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB nº 9.394/96 – nos seus Art. 2º e 3º, os quais explicita a responsabilidade social da família e do estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola. O direito à alimentação com boa qualidade certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes. Ademais, a Lei nº 8.069/90, em seu Art. 4º, determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a “destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com proteção à infância e à juventude”. Neste contexto, a Lei nº 11.947/09 possibilitou a transferência de recursos financeiros aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e a oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Isto posto, a contratação dos gêneros alimentícios, objeto do presente estudo, permitirá garantir o preparo das refeições destinadas aos alunos matriculados na rede básica de ensino do município de Muritiba, proporcionando uma alimentação de qualidade, além de possibilitar condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO



3.1. Para atendimento da demanda em questão, a solução proposta é a realização de Pregão Eletrônico, do tipo MENOR PREÇO, para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo e distribuição de alimentação escolar para os alunos do município de Muritiba, com entrega parcelada de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite e entrega de acordo com as exigências contidas no cronograma a ser estabelecido pela Nutricionista RT do município. O certame deverá possibilitar a participação de potenciais fornecedores para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) trazendo vários benefícios, como a oferta de

alimentos saudáveis, contribuição para o desenvolvimento sustentável e para a segurança alimentar de alunos com necessidades alimentares especiais.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. No que a aquisição de gêneros alimentícios, devem ser consideradas os seguintes requisitos:

Dos Requisitos Técnicos dos Produtos:

Sustentabilidade

4.2. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.2.1. Devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis: uso eficiente de recursos naturais e energia; redução de resíduos e poluição; preferência por produtos reciclados, recicláveis ou biodegradáveis; exigência de origem legal e responsável de matérias-primas; respeito a normas trabalhistas e de direitos humanos; incentivo à inclusão social e à economia local; adoção de tecnologias limpas; durabilidade e facilidade de manutenção dos bens; e critérios de logística reversa e descarte adequado, garantindo equilíbrio entre viabilidade econômica, responsabilidade social e preservação ambiental;

4.2.2. Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada pelos Órgãos de Controle;

Da exigência de amostra

4.3. Com vistas ao Cumprimento a Resolução n.º 6, de 8 de maio de 2020, será exigida a apresentação de amostras que será avaliada pelo Departamento de Alimentação Escolar, após a fase de habilitação no prazo máximo de 03 (três) dias, obedecendo-se as regras deste termo de referência.

4.3.1. Juntamente com as amostras, será exigido do licitante vencedor, caso a Nutricionista Responsável pelo PNAE entendam necessário:

- a) a Ficha técnica com declaração das informações sobre a composição nutricional dos produtos.
- b) Laudo Bromatológico emitidos por laboratório qualificado e de reconhecida idoneidade, como forma de garantir a qualidade dos alimentos oferecidos.

4.3.2. As amostras deverão ser apresentadas em embalagem original e intacta contendo as seguintes informações:

- a) Identificação do produto;
- b) Marca;
- c) Nome e endereço do fabricante;
- d) Ingredientes específicos;
- e) Tabela nutricional;
- f) Data de embalagem;
- g) Número do lote e/ou data de validade (tempo de vida útil);
- h) Peso líquido; e,
- i) Data de fabricação



4.3.3. Para os produtos de origem animal, deve ser apresentada documentação comprobatória de Serviço de Inspeção expedida pelo órgão competente ou documento equivalente.

4.3.4. Os produtos que foram submetidos a algum tipo de processamento, deverão estar embalados e rotulados.

4.3.5. A rotulagem dos produtos, inclusive a nutricional, deverá seguir a legislação específica em vigor.

4.3.6. Não serão aceitas embalagens amassadas, oxidadas, com vazamentos ou qualquer outro defeito que possa comprometer a qualidade do produto.

4.3.7. No ato do recebimento dos produtos, somente serão aceitas embalagens nas quantidades e medidas especificadas no edital.

4.3.8. Não serão aceitos produtos podres, danificados ou passados.

4.3.9. As amostras serão analisadas pelo Departamento de Alimentação Escolar, pela Nutricionista Responsável pelo Programa da Alimentação Escolar, nos seguintes itens:

1) Quanto a Embalagem:

I - Lacre;

II - Resistência;

III - Identificação do Produto;

IV - Prazo de Validade; e,

V - Peso.

2) Quanto ao Produto:

I) Preservação das características naturais:

a) Aparência;

b) Consistência;

c) Sabor Característico;

d) Odor;

e) Textura;

f) Rendimento;

g) Cocção, Diluição e Sedimentação.

4.3.10. No rótulo deverá estar descrito a composição nutricional.

4.3.11. Não serão permitidos os alimentos geneticamente modificados (transgênicos).

4.3.12. A Carne, o Leite e seus derivados, inclusive as margarinas deverão ser transportados e entregues em veículos e embalagens adequadas e mantendo a temperatura estipulada pela legislação vigente.

4.3.13. As amostras dos alimentos perecíveis (carnes, leite, derivados, etc.), sempre que solicitadas para análise de qualidade, deverão ser entregues em Caixas Térmicas (tipo Isopor) devidamente resfriados.

4.3.14. As verduras e legumes deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:

a) serem frescas e sãs;

b) terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;

c) terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas de consumo;

d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem a aparência das folhas e a inflorescência deverá se apresentar intactas e firmes;



e) estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; parasitas, larvas e outros animais nos produtos e nas embalagens; umidade externa anormal; odor e sabor estranhos e quaisquer enfermidades

f) A amostra deverá estar devidamente identificada com o nome do licitante, conter os respectivos prospectos e manuais, se for o caso, e dispor na embalagem de informações quanto às suas características, tais como data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, sua marca, número de referência, código do produto e modelo.

4.3.15. Os materiais de origem estrangeira deverão apresentar informações em língua portuguesa, suficientes para análise técnica do produto.

4.3.16. Os produtos apresentados como amostra poderão ser abertos, desmontados, instalados, conectados a equipamentos e submetidos aos testes necessários.

4.3.17. Será rejeitada, mediante despacho fundamentado, a amostra que não atender às especificações descritas neste edital.

Enquanto não expirado o prazo para entrega da amostra, ou efetuar ajustes e modificações no produto apresentado.

Será desclassificada a proposta do licitante que tiver amostra rejeitada ou não a entregar no prazo estabelecido.

Se a amostra for aceita, do quantitativo total a ser entregue pelo licitante vencedor serão subtraídos os produtos apresentados como amostra.

Se a amostra for rejeitada, o Pregoeiro examinará a proposta do licitante subsequente, atentando-se para o disposto na Seção “DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA”.

Caso a proposta do licitante subsequente seja aceita e o licitante habilitado, o Pregoeiro solicitará, no prazo estabelecido neste Edital, amostra dos produtos ofertados.

Subcontratação

4.16. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.17. Considerando a natureza dos itens a serem adquiridos — gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis — e conforme o disposto no art. 96 da Lei nº 14.133/2021, a exigência de garantia contratual é facultativa. Neste caso, não será exigida garantia da contratação, tendo em vista:

4.17.1. A característica essencialmente consumível dos produtos;

4.17.2. A baixa complexidade na entrega e no recebimento dos itens;

4.17.3. A economicidade e a celeridade que se busca no processo de aquisição;

4.17.4. A suficiência das penalidades contratuais previstas para assegurar o cumprimento das obrigações.

4.18. Dessa forma, a Administração opta pela não exigência de garantia, conforme previsto na legislação vigente, por entender que não há risco relevante que justifique tal medida

4.19. As responsabilidades da contratada quanto à execução, qualidade e eventuais danos decorrentes da execução contratual permanecerão regidas pela legislação vigente arts. 96 a 99 da Lei nº 14.133/2021.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de entrega:

5.1. O prazo de entrega dos gêneros alimentícios é de 05 (cinco) dias, contados a partir da ordem de fornecimento, em remessa única.



5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no Departamento de Alimentação Escolar no seguinte endereço (localizado no Centro Administrativo de Muritiba - CAM), situado na Vila Residencial, nº S/N, Centro, Muritiba - Bahia no horário das 8:00 às 11:00 e 14:00 às 16:00 horas.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.5. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. 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.

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

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pela Sra. Carolina Barros Fonseca Lima e Sr. Leandro dos Reis dos Santos fiscal do contrato, conforme Decreto nº 023/2025 (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

6.7. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.7.1. 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. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.7.3. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

6.7.5. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

6.8. 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 (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

6.9. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.9.1. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.9.2. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.9.3. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.9.4. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.10. O fiscal 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

6.11. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Recebimento do Objeto

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação



7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

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

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021._

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.14. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, 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 do contratante.

7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, 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.

7.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

Forma de pagamento

7.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

7.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 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.



Cessão de crédito

7.33. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

7.33.1. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

7.34. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.35. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, tudo nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.36. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

7.37. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo [MENOR PREÇO]

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

8.3. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.5. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.7. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.

8.8. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.9. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.



8.10. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.14. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.15. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.16. 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 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

8.18. 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, de 1º de maio de 1943;

8.19. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital e cadastro de contribuintes Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.20. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital e regularidade com a Fazenda Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.21. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital e Municipal/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.22. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.23. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.24. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II) com data de expedição o revalidação não superior a 30 (trinta) dias da realização do certame;

8.25. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) / (Passivo Circulante + Passivo não Circulante); e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) / (Passivo Circulante).

8.26. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo de até 10% do valor total estimado da contratação.

8.27. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).



8.28. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º)

8.29. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

8.31. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido (s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.31.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados.

8.31.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.31.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.31.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.32. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

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

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

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

8.32.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

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

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

8.32.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. Atendendo aos requisitos do Art. 23 Lei 14.133/21, o valor estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, a pesquisa de preço deverá adotar os parâmetros exigidos da Lei.

9.2. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município de Muritiba.

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



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



JÚLIA FABIANE SANTANA DOS SANTOS
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA



ORÇAMENTO BÁSICO

1.1 Aquisição de Gêneros Alimentícios, destinado ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) da Rede Pública de Ensino do Município de Muritiba Bahia.

ITEM	GÊNERO E ESPECIFICAÇÃO	UND	QNT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	AÇAFRÃO - especiaria fina utilizada como condimento, ingrediente único e fundamental ao preparo de alguns pratos. Possui um sabor marcante, constituído de matéria prima de boa qualidade. Apresenta aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e Informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	UNIDADE	800	5,76	4.608,00
02	AÇÚCAR CRISTAL - Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (<i>Saccharum officinarum</i> L.). De primeira qualidade, cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Acondicionado em embalagem de transparente e resistente 1kg, contendo informação nutricional e data de validade.	KG	8.000	5,67	45.360,00
03	ADOÇANTE DIETETICO STÉVIA - 100% stévia. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Embalagem atóxica de 80ml contendo informação nutricional, prazo de validade e lote legíveis, devendo apresentar os registros obrigatórios nos ministérios competentes. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega	UNIDADE	70	13,20	924,00
04	AMEIXA PRETA SECA S/CAROÇO - obtida de frutas maduras, inteiras, sem caroço, simples, limpas, selecionadas e desidratadas, macias, livre de fermentações, manchas ou defeitos, de primeira qualidade, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Embalagem 1kg.	KG	100	44,66	4.466,00
05	AMIDO DE MILHO - produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas saldáveis e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 200 g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	UNIDADE	500	5,25	2.625,00
06	ARROZ BRANCO POLIDO - classe longo fino tipo 1, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade, com rendimento após a cocção de no mínimo 2,5 vezes a mais; devendo também apresentar coloração branca, grãos	KG	2.340	7,07	35.350,00



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



	íntegros e soltos após o cozimento. Saco plástico, pacote de 1kg, acondicionado em fardo de 30kg, com data de fabricação e prazo de validade no mínimo 06 meses, com registro do Ministério de Agricultura				
07	ARROZ INTEGRAL - classe longo fino tipo 1, isento de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem plástica transparente, resistente e atóxica de 1 Kg, contendo informação nutricional, prazo de validade e lote legíveis, devendo apresentar os registros obrigatórios nos ministérios competentes.	KG	200	8,20	1.640,00
08	ARROZ PARBOILIZADO - classe longo fino tipo 1, constituído de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade, isento de sujidades, materiais estranhos, toxinas, parasitas e larvas, com rendimento após a cocção de no mínimo 2,9 vezes. Pacotes transparentes com identificação do produto e peso líquido de 1Kg, acondicionados em fardos de plástico resistente, de 30kg, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses, a partir da data do recebimento, com registro do Ministério de Agricultura, Norma técnica MAR 71000/666A.	KG	13.000	6,27	75.240,00
09	AVEIA EM FLOCOS FINO - o produto não deve apresentar sujidades, umidade ou bolor a embalagem deve estar intacta, bem vedada. Pode apresentar a qualidade de flocos finos, conforme a necessidade do solicitante. Deve estar intacta, acondicionada em caixa de 200 g em embalagem de papel. Embalagem: Caixa de 200 gramas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de fabricação.	UNIDADE	650	6,65	6.650,00
10	AZEITE DE OLIVA - Produto extraído do fruto da oliveira (<i>Olea europaea</i> L.) unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto, com acidez máxima de 0,8 %. Não poderá conter outros ingredientes. Características: aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isento de ranço. Embalagem primária: frasco plástico ou lata de folha de flandres, com bico dosador, resistente, atóxica, pesando 500 ml. De 500 ml: Porção 13ml - valor energético 108kcal, carboidratos 0g, proteínas 0g, gorduras totais 12g, gorduras saturadas 1,7 a 1,9g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio 0mg.	UNIDADE	100	39,22	3.922,00
11	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL - Biscoito integral: é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), farinha de trigo integral (acima de 45% integral), gordura ou óleo vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), açúcar invertido, sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniforme. Deve ser produzido através de processos tecnológicos adequados e Boas Práticas de Fabricação. Não pode conter: soja e seus derivados (exceto óleo de soja e lecitina como estabilizante) e corantes artificiais. Embalagem: Pacote plástico transparente com dupla proteção -	UNIDADE	260	6,47	6.470,00



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



	acondicionados em embalagens de 350g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.				
12	BISCOITO DE GOMA - Produto a base de goma (mandioca). Isento de sujidades, fungos, parasitas, larvas e livre de umidade. Rotulagem com dados de identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes. Embalagem individual 60g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	PACOTE	10.000	5,02	50.200,00
13	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - de boa qualidade, fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Com no máximo 1g de gordura saturada por porção, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais, não podendo apresentar excesso de dureza ou quebradiço. Embalagem contendo 350g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções Vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	1.300	6,98	13.960,00
14	BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE - biscoito obtido pela mistura de farinha (s), amido (s) e ou fécula (s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, com consistência crocante (não podendo apresentar excesso de dureza e nem quebradiço), sem corantes artificiais e sem lactose em sua composição, embalagem de 350 g (embalagem primária) atóxica com dupla proteção contendo informação nutricional, prazo de validade e lote legíveis, devendo apresentar os registros obrigatórios nos ministérios competentes. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	260	6,43	6.430,00
15	BISCOITO DOCE TIPO MARIA - obtido pela mistura de farinha (s), amido (s) e ou fécula (s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas saldáveis e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem de 350gr, atóxica de dupla proteção. Deve atender a especificação máxima abaixo, no que se refere a 30 g do produto: Valor energético 131 kcal, CH-22 g, Proteínas 2 g, Gorduras totais 4 g, sódio até 58 mg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	6.000	7,20	43.200,00
16	BISCOITO POLVILHO - tipo avoador de 1ª qualidade, produzido de forma caseira, a base de polvilho azedo, sal, óleo, água e ovos. Isento de sujidades, fungos, parasitas, larvas e livre de umidade. Rotulagem com dados de identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes. Embalagem individual de 50g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	1.000	3,23	3.230,00
17	BISCOITO TIPO CREAM-CRAKER - obtido pela mistura de farinha (s), amido (s) e ou fécula (s) com outros ingredientes, submetidos a processos de	UNIDADE	10.000	6,46	64.600,00



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



	amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas saldáveis e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem de 350g, atóxica, de dupla proteção Deve atender a especificação máxima abaixo, no que se refere a 30g do produto: Valor energético 141 kcal, CH-20 g, Proteínas 2,6 g, Gorduras totais 5,9 g, sódio 209 mg, fibra alimentar 0 g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega				
18	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE - biscoito obtido pela mistura de farinha (s), amido (s) e ou fécula (s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, com consistência crocante (não podendo apresentar excesso de dureza e nem quebradiço), sem corantes artificiais, embalagem de 300 g. Deve atender a especificação máxima abaixo, no que se refere a 30g do produto: Valor energético 132 kcal, CH- 23 g, Proteínas 2,4 g, Gorduras totais 3,4 g, sódio 116 mg, fibra alimentar 0 g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	3.000	7,26	21.780,00
19	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE - biscoito obtido pela mistura de farinha (s), amido (s) e ou fécula (s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, com consistência crocante (não podendo apresentar excesso de dureza e nem quebradiço), sem corantes artificiais, embalagem de 300 g. Deve atender a especificação máxima abaixo, no que se refere a 30g do produto: Valor energético 132 kcal, CH- 23 g, Proteínas 2,3 g, Gorduras totais 3,4 g, sódio 108 mg, fibra alimentar 0 g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega	UNIDADE	3.000	7,20	21.600,00
20	CAFÉ TORRADO E MOIDO - de primeira qualidade, O café deve possuir o selo de pureza Associação Brasileira da Indústria de Café - ABIC; O produto deve estar isento de impureza e matéria estranha e seguir os padrões microbiológicos, segundo Resolução vigente da ANVISA. Característica da embalagem: embalagem a vácuo de 250gr, deve apresentar informação nutricional; O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas as condições previstas de transporte e armazenamento, conferindo ao produto a devida proteção; No rotulo deverão constar as Informações obrigatórias, conforme Regulamentação Técnica vigente sobre Rotulagem de Alimentos Embalados expedida pela ANVISA; Denominação do Produto, marca do fabricante; Conteúdo líquido, lote, prazo de validade; Observação(s) Especifica(s): Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referência, a data de fabricação do lote, impressa na embalagem.	UNIDADE	4.000	17,51	70.040,00
21	CANELA EM LASCA - produto alimentício em lascas. Deve apresentar coloração marrom claro, cheiro aromático e sabor característico de canela. Livre de insetos e fungos Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 20g. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data e prazo de validade e demais	UNIDADE	1.300	4,46	5.798,00



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



	especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente				
22	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL - Aspecto fino e homogêneo, com 100% de cacau solúvel. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 200 gramas, de acordo com a ANVISA e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes.	UNIDADE	3.000	17,71	53.130,00
23	COCO RALADO - Livre de umidade, sujidade, de qualidade, sem parasitas. Em pacote de 100 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade (mínimo de 06 meses) e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UNIDADE	1.000	6,16	6.160,00
24	COLORÍFICO - em pó, de primeira qualidade, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica de 97 g. valor nutricional que se refere a porção de 2g (2 colheres de chá), valor energético 5 kcal, carboidratos 1g, ferro 0,10mg, sódio 150mg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	UNIDADE	2.500	1,42	3.550,00
25	COMINHO - em pó, de 1ª qualidade, homogêneo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, Acondicionado em saco plástico, resistente, transparente, atóxico e hermeticamente vedado, pacotes com 100 gramas. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega. Valor nutricional que se refere a porção de 1g (1 colher de chá), valor energético 2 kcal carboidratos 0 g, proteína 0 g, gorduras totais 0 g, sódio 100 mg com dizeres de rotulagem, data de validade conforme legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	UNIDADE	1.000	2,80	2.800,00
26	CRAVO DA INDIA - produto alimentício. O cravo deve ser constituído por botões florais de espécimens vegetais genuínos, íntegros e limpos. Deve apresentar aspecto e cor característica, cheiro fortemente aromático característico de cravo da índia e sabor pungente. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 20g. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente.	UNIDADE	1.300	3,35	4.355,00
27	CREME DE MILHO - produto obtido pela moagem pelo grão de milho de primeira qualidade desgerminado ou não, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas íntegras e limpas e isentas de terra e parasitas. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso	UNIDADE	1.560	4,74	14.220,00



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



	antes da cocção. O produto deve atender a resolução n ° 344-13/12/02 (Fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Embalagem plástica transparente originado de fábrica de 500g: Porção 50g (1/2 xícara de chá) - valor energético 166 kcal, carboidratos 43g, proteínas 2g, fibra alimentar 1,9g.				
28	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO - produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes, sem adição de especiarias, sal e açúcar. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem sachê Asséptico de 340g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. De acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.	SACHÊ	5.000	4,61	23.050,00
29	FARINHA DE MILHO FLOCADA - tipo flocão pré-cozida, obtida pela torração do grão de milho (Zea maya, L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. Embalagem atóxica original de fábrica. De 500 gramas. Porção 50 g, valor energético 170 g, CHO 38 g, Proteína 4 g, gordura total 0,5 g fibra 2,0 g. De acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	UNIDADE	6.500	2,76	17.940,00
30	FARINHA DE TRIGO - tradicional, sem fermento tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo íntegros e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada, contendo 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	650	7,08	10.620,00
31	FEIJÃO FRADINHO - Novo, tipo 1, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade; em pacotes de 500g, acondicionados em fardos de 10kg; data de fabricação e prazo de validade de máximo 6 meses.	KG	390	8,86	4.430,00
32	FEIJÃO MULATINHO - tipo 1, novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade; em pacotes de 1Kg, acondicionados em fardos de 30kg; data de fabricação e prazo de validade de no máximo 6 meses.	KG	4.680	9,02	36.080,00
33	FEIJÃO PRETO - Feijão classe preto, novo, tipo 1, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC.	KG	390	8,46	5.076,00



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



34	FERMENTO BIOLÓGICO - Fermento biológico, seco, instantâneo. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em sachês resistentes 10 g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e Informações nutricionais	UNIDADE	260	2,47	741,00
35	FERMENTO QUÍMICO - em pó, para confecção de bolos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes resistentes de até 100 g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações Nutricionais.	UNIDADE	130	5,12	1.536,00
36	FOLHAS DE LOURO - deve ser constituído de folhas integras, limpas e secas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, Resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, cheiro aromático, aspecto e sabor característico. Embalagens: embalagem de 4g, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme 42legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	UNIDADE	500	3,19	1.595,00
37	FUBÁ DE MILHO - produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas integras e limpas isentas de terra e parasitas. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deve atender a Resolução nº 344 - 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Embalagem plástica transparente original de fábrica, de 500g.	UNIDADE	1.560	4,84	19.360,00
38	LEITE DE COCO - tradicional, embalagem plástica em garrafa 200 ml, homogeneizado e pasteurizado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e informações nutricionais. Prazo de validade de no mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Deve atender a especificação máxima abaixo, no que se refere a porção de 15g (1 colher sopa) do produto: Valor energético 10 kcal, Gorduras totais 1,1 g, Gordura saturada 0,9 g, Sódio 8,5 mg.	UNIDADE	5.000	5,56	27.800,00
39	LEITE DESNATADO - Leite de ótima qualidade, homogeneizado, que tenha recebido tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperature), aquecido até 142 a 145°C por 2 a 4 segundos e resfriado rapidamente. Deve apresentar em 200 ml do produto teor de gordura total de 0%, máximo de 145 mg de Sódio e mínimo de 210 mg de Cálcio. Composto de leite desnatado e estabilizantes. Embalagem multilaminada cartonada de 1 litro, asséptica, impermeável ao ar, luz e germes, que possua perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas. Com tampa de rosca. Selo do SIF.	LITRO	480	6,22	2.985,60



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



40	LEITE EM PÓ INTEGRAL - embalagem de 200gr. Valor nutricional que se refere a porção de 26g (2 colheres de sopa). Quantidade suficiente para o preparo de 200 ml: valor energético 128 kcal, carboidratos 10 g, proteína 6,8 g, gordura totais 6,8g, sódio 104 mg, cálcio 250 mg. Empacotado em recipientes hermético e lacrado em saco laminado, validade mínima 10 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA-369 de 04/09/97 e suas posteriores alterações. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA.	UNIDADE	20.000	9,05	181.000,00
41	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE - embalagem de 380 g, com enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizantes trifosfatos de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A embalagem primária deve ser asséptica e mantendo a completa integridade do produto. Embalagem deve conter 380 g. Deve atender a especificação máxima abaixo, no que se refere a 26 g do produto: Valor energético 129 kcal, CH- 9,6 g, Proteínas 6,7 g, Gorduras totais 7,1 g, sódio 91 mg, Cálcio 239 mg.	LATA	650	31,78	22.246,00
42	LEITE INTEGRAL UHT - (embalagem tetra Pack com 01 litro) de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, esterilizados UHT. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Deve ser oriundo de estocagem correta: sem umidade e danos na embalagem. Observar que a empresa fabricante não tenha sido envolvida em fraudes nos últimos 24 meses. Deve atender a especificação máxima abaixo, no que se refere a 200ml do produto: Valor energético 115 kcal, CH 9,1 g, Proteínas 6,1 g, Gorduras totais 6 g, sódio até 122 mg, cálcio 240 mg.	LITRO	900	6,87	6.183,00
43	MACARRÃO ESPAGUETE - produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias primas integras e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turva-la antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção Embalagem de polietileno. De 500g	UNIDADE	6.000	5,95	35.700,00
44	MACARRÃO PARAFUSO SEM GLÚTEN - Feito de farinha de arroz, emulsificantes e corantes naturais. Isento de glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote, informações nutricionais. De 500g.	UNIDADE	200	7,00	1.400,00



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



45	MACARRÃO PARAFUSO - produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias primas integras e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turva-la antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção Embalagem de polietileno. De 500g. Conformidade de acordo com a legislação em vigor.	UNIDADE	4.000	5,37	21.480,00
46	MASSA P/ SOPA AVE MARIA - (massa de sêmola), características Técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	UNIDADE	5.000	5,41	27.050,00
47	MILHO BRANCO - produto dos grãos ou pedaços dos grãos de milho provenientes da espécie (<i>Zea Mays</i> , L.) que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (degerminação). Os grãos devem ser de cor branca, de primeira qualidade, , polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno, de 500g; valor nutricional que se refere a porção de 45g (1 xícara), valor energético 160 kcal, carboidratos 36g, proteínas 3g, fibra alimentar 1g.	UNIDADE	3.000	6,36	19.080,00
48	MILHO DE PIPOCA - grão duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 500g do produto. Valor nutricional que se refere a porção de 25 g (1/4 xícara), valor energético 88 kcal, carboidratos 20 g, proteínas 2,6 g, fibra alimentar 2,6 g, gordura total 1 g. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.	UNIDADE	1.300	4,88	19.520,00
49	MOLHO DE TOMATE - o molho de tomate deve ser preparado com frutos maduros, selecionados, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. A Embalagem deve estar intacta, em embalagem sachê Asséptico de 340 g. Porção 60g - valor energético 28 kcal, carboidratos 5,8 g, proteínas 1,1g, fibra alimentar 1,1 g, sódio 195 mg. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. De acordo com as Normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/MS.	SACHÊ	5.000	3,56	17.800,00



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



50	ÓLEO DE SOJA - produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas integras e limpas. Embalagem em polietileno tereftalato (PET) - De 900ml: Porção 13ml - valor energético 108kcal, carboidratos 0g, proteínas 0g, gorduras totais 12g, gorduras saturadas 2,1 g, gorduras trans 0g, gorduras monoinsaturadas 3,2g, gorduras poli insaturadas 6,7g, ômega 3 0,7g, ômega 6 6g, colesterol 0mg, fibra alimentar 0g, sódio 0mg, vitamina E 2,8mg.	UNIDADE	4.000	8,39	33.560,00
51	ORÉGANO - deve ser constituído de folhas integras, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens: embalagem de 100g, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	UNIDADE	500	3,23	1.615,00
52	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, sabor carne e sabor frango. Embalagem de 400g. Valor nutricional que se refere a porção de 50g (1/3 xícara). Valor energético 150kcal (7%), carboidratos 10g (2%), proteína 25g (50%), fibra alimentar 10g (32%). Sabor tipo carne e frango. De acordo com as especificações da ANVISA/MS.	UNIDADE	4.000	6,64	26.560,00
53	SAL REFINADO IODADO - Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de rafia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	KG	700	2,36	1.652,00
54	SARDINHA ENLATADA - Em conserva no óleo, apresentação inteira, embalagem com 125g, valor nutricional que se refere a porção de 60g (3 colheres de sopa), valor energético 144 kcal, carboidratos 0g, proteínas 11,9g, gorduras totais 10,9g, ômega 31,5 mg, colesterol 44mg, sódio 250 mg, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 12 meses, registro no M.A, inspecionado pelo SIF (embalagens em perfeitas condições: sem machucões e/ou ferrugem).	UNIDADE	10.000	6,52	65.200,00
55	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE - produto obtido pela perda parcial da água da fruta, madura, inteira ou em pedaços, por processos tecnológicos adequados, limpo, isentas de sujidades, matéria terrosa, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Produto acondicionado em embalagem própria com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega. Embalagem 01kg.	KG	100	40,66	4.066,00
56	VINAGRE - fermentado acético de álcool com acidez 4%. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 500 ml. Prazo de	UNIDADE	600	3,59	2.154,00



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



	Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
57	XEREM DE MILHO - ingredientes mínimos: milho aspecto: amarelo, grãos triturados, grãos majoritariamente médios. O produto deverá estar embalado em sacos plásticos íntegros, hermeticamente fechados, sem avarias, livres de qualquer material terroso, parasita, sujidade e umidade em seu interior e exterior e deverá conter lote, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. o produto deverá conter registro no ministério da saúde. embalagem plástica de polietileno, transparente/atóxico original de fábrica, embalagem de 500 gramas. Porção 50g (1/2 xícara de chá) - valor energético 160Kcal, carboidratos 36g, proteínas 3 g, fibra alimentar 0,5g.	UNIDADE	260	4,65	4.650,00
58	ALHO BULBO - de tamanho médio, com Características íntegras e de primeira qualidade, isentos de sujidades, insetos, larvas, parasitas e corpos estranhos aderidos a casca. Não deve apresentar qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico. Embalagem em sacos de nylon ou plástico	KG	700	33,60	23.520,00
59	BATATA INGLESA - selecionada, de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	7.000	7,05	49.350,00
60	BETERRABA - Os vegetais devem ser suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não devem estar danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Devem ser isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não devem apresentar rachaduras ou cortes na casca. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	1.000	5,67	5.670,00
61	CEBOLA BRANCA - com casca protetora, tamanho médio, de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	8.000	6,64	53.120,00
62	CENOURA - selecionada de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	5.000	6,19	30.950,00
63	COCO SECO - de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte, conservação e manipulação. Em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	UNIDADE	6.000	5,33	31.980,00
64	MAÇÃ VERMELHA NACIONAL - selecionada de primeira qualidade, tamanho nº 180, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. De acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	5.000	12,56	62.800,00



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



65	PIMENTÃO - vegetal fresco de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; verde, limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, podendo ser orgânico.	KG	1.500	6,36	9.540,00
66	TOMATE - de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte, conservação e manipulação. Em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	10.000	6,96	69.600,00
67	UVA SEM SEMENTE - de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte, conservação e manipulação. Em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	300	12,72	3.816,00
68	BROA DE MILHO - Composição mínima da massa: farinha de trigo e milho fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e outras substâncias permitidas; embalado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. No pedido será solicitado pacote com 10 unidades.	UNIDADE	20.000	15,33	306.600,00
69	PÃO DE MILHO - Pão com massa de farinha de trigo especial, pesando 50 gramas a unidade, feito com fermento, água e farinha de milho. Peso líquido: 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Ministério da Saúde. Prazo de validade: Mínimo de 5 dias. Data de fabricação: Máximo de 1 dia.	UNIDADE	25.000	0,61	15.250,00
70	PÃO ESPECIAL - diversos sabores, farinha, coco, goiaba, pão com massa de farinha de trigo especial, pesando 50 gramas a unidade fermento e água. Peso líquido: 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalagem: Acondicionado em pacotes de polietileno fino e transparente com 20 unidades cada de 50gr. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Ministério da Saúde. Prazo de validade: Mínimo de 5 dias. Data de fabricação: Máximo de 1 dia.	PACOTE	10.000	20,16	201.600,00
71	PÃO FRANCÊS - pesando 50 gramas a unidade produto fermentado, preparado obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000.	UNIDADE	25.000	0,67	16.750,00



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



72	PÃO HOT-DOG - com característica alongado, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso; composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e outras substâncias permitidas; embalado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. No pedido será solicitado pacote com 10 unidades.	PACOTE	10.000	8,78	87.800,00
73	CALABRESA - é o produto obtido exclusivamente de carnes suínas, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor características submetidas ou não ao processo de estufagem ou similar para a desidratação e ou cozimento, sendo o processo de defumação opcional. Acondicionada em embalagem a vácuo de 2,5 kg. Deve estar de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária.	KG	2.000	27,54	55.080,00
74	CARNE BOVINA ACÉM – carne de primeira qualidade, peça de carne congelada, sem osso, sem gordura, cor vermelha, elástica, firme e com odor agradável, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem primária atóxica de polipropileno, revestido por caixa de papelão, embalados em pacotes de 1 Kg, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter as seguintes informações: o peso, o Selo de Inspeção Federal (S.I.F.), origem e data validade. Validade mínima de 120 dias a contar a partir da data de entrega.	KG	2.000	29,75	59.500,00
75	CARNE BOVINA CRUZ MACHADO – carne de primeira qualidade, peça de carne congelada, sem gordura, cor vermelha, elástica, firme e com odor agradável, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem primária atóxica de polipropileno, revestido por caixa de papelão, embalados em pacotes de 1 Kg, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter as seguintes informações: o peso, o Selo de Inspeção Federal (S.I.F.), origem e data validade. Validade mínima de 120 dias a contar a partir da data de entrega	KG	2.000	29,81	59.620,00
76	CARNE BOVINA MOÍDA - carne de primeira qualidade, com um menor teor de gorduras totais e saturadas, congelada com temperatura de - 10 a 25°C, com no máximo com 10% de gordura e 3 % de aponeurose, isenta de cartilagem e ossos, manipulados em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, de acordo com a legislação sanitária e MINISTERIO DE AGRICULTURA, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso).	KG	5.000	26,61	133.050,00
77	CARNE BOVINA MÚSCULO - de primeira qualidade, peça de carne bovina congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor	KG	3.000	25,47	76.410,00



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



	agradável, carne dianteiro. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg (embalados em pacotes de 1 kg de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.				
78	CARNE BOVINA PATINHO: de primeira qualidade. Peça de carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg (embalados em pacotes de 1 kg de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), selo de inspeção e carimbos oficiais, de acordo com Portarias do Min. da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99.	KG	2.000	41,17	82.340,00
79	CHARQUE BOVINO PONTA DE AGULHA - carne dianteira, de 1ª qualidade, embalada à vácuo, consistência firme, sem depósito de líquido na embalagem primária, apresentando perfeito estado de conservação, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem primária atóxica de polipropileno, embalados em pacotes de 500 g, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter as seguintes informações: o peso, o Selo de Inspeção Federal (S.I.F.).	KG	2.000	49,46	98.920,00
80	OVO DE GALINHA DE GRANJA - ovo de galinha tipo grande ou extra, branco, fresco, grande, limpos e sem trincas. Em bandejas com 30 unidades contendo identificação de origem e fabricante, validade e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.).	PLACA	3.900	18,80	94.000,00
81	PEITO DE FRANGO COM OSSO apresentar-se congelado, com osso, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne,	KG	6.000	20,79	124.740,00



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



	nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.				
82	COXA E SOBRECOXA - apresentar-se congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com o nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	KG	6.000	15,41	92.460,00
83	FÍGADO BOVINO - de primeira qualidade. Peça de carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg (embalados em pacotes de 1 kg de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), conforme Legislação vigente e deverá ser registrado junto ao IMA ou SIF.	KG	300	19,32	5.796,00
84	BEBIDA LÁCTEA - fermentada, constituída com polpa de fruta sabores variados, contendo leite integral e/ou leite integral reconstituído, podendo conter outros ingredientes que enriqueçam o produto e conservantes permitidos pela legislação vigente. Isento de microrganismos causadores da decomposição do produto. Sua conservação deve ser feita sob refrigeração, à temperatura máxima de 10° C. Embalagem de 150g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	UNIDADE	20.000	4,06	81.200,00
85	IOGURTE SEMIDESNATADO COM POLPA DE FRUTAS SABOR AMEIXA – bebida parcialmente desnatada com polpa de fruta, sabor ameixa, acondicionada em embalagem plástica atóxica resistente de 1 Litro, com informação nutricional,	LITRO	3.000	13,15	39.450,00



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



	identificação de data de fabricação, validade, lote e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.) e registros no MAPA				
86	IOGURTE SEMIDESNATADO COM POLPA DE FRUTAS SABOR BANANA, MAÇÃ E MAMÃO – bebida parcialmente desnatada com polpa de fruta, sabor banana, maçã e mamão, acondicionada em embalagem plástica atóxica resistente de 1 Litro, com informação nutricional, identificação de data de fabricação, validade, lote e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.) e registros no MAPA	LITRO	3.000	10,65	31.950,00
87	IOGURTE SEMIDESNATADO COM POLPA DE FRUTAS SABOR MORANGO - bebida parcialmente desnatada com polpa de fruta, sabor morango, acondicionada em embalagem plástica atóxica resistente de 1 Litro, com informação nutricional, identificação de data de fabricação, validade, lote e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.) e registros no MAPA.	LITRO	3.000	12,43	6.215,00
88	IOGURTE ZERO LACTOSE - sabores variados, contendo 170gr, constando os seguintes ingredientes: concentrado proteico de leite, leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, creme de leite, açúcar líquido, amido modificado, enzima lactase, fermento lácteo e estabilizante gelatinoso. Não conter glúten, com informação nutricional, identificação de data de fabricação, validade, lote e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.) e registros no MAPA.	UNIDADE	500	5,89	2.945,00
89	MANTEIGA C/SAL – de primeira qualidade, feita com creme de leite pasteurizado e sal. Embalagem primária hermeticamente fechada, acondicionada em caixa de papelão reforçado, transportada e conservada em temperatura não superior a 10°C, e suas condições deverão estar de acordo com portaria MA-146, de 07 /03/96, e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega. Embalagem contendo 200g de peso líquido. Embalagem c/dados de identificação, data de fabricação e de validade, registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA.	UNIDADE	650	12,99	10.392,00
90	MARGARINA – produto cremoso com sal, com 50% de lipídios, com gordura interesterificada. Não deve apresentar cheiro desagradável, cor não característica do produto, pote violado. Não conter glúten. Embalagem: deve estar intacta, em pote de polietileno resistente, contendo 250g. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	UNIDADE	2.000	5,53	11.060,00
91	QUEIJO MUSSARELA - de primeira qualidade, fatiado Ingredientes: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem Inter folhada de até 500 g.	KG	150	52,25	7.837,50



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA
CNPJ: 13.828.504/0001-46



92	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL - Aspecto fino e homogêneo, com 50% de cacau solúvel. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 1kg, de acordo com a ANVISA e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes.	KG	3.000	44,07	132.210,00
93	SALSICHA TIPO HOT DOG , produto a base de carne bovina com condimentos triturados e cozidos. O produto deverá estar acondicionado em sistema cry-o-vac em embalagens de 3 kg. As embalagens devem conter especificações do produto conforme a legislação vigente e seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	KG	700	15,15	10.605,00
94	SUCO DE UVA , Suco de uva tinto integral, sem adição de açúcar, sem adição de água, não fermentada. Pronto para consumo. Obtida por processamento tecnológico adequado. Deverá estar isento de leveduras, parasitos e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto. Embalagem em garrafa de 1000 ml.	UNIDADE	3.900	7,28	43.680,00
VALOR TOTAL				R\$ 3.442.244,10	



ANEXO 02
MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL FINAL (licitante vencedor)

LICITAÇÃO Nº:		ABERTURA:	
MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO SISTEMA REGISTRO DE PREÇO.		HORÁRIO:	
TIPO: MENOR PREÇO		FORMA DE JULGAMENTO: Menor Preço por item	
OBJETO:			
LICITANTE:			
END. COMERCIAL:			UF:
CEP:	FONE/FAX:	CONTATO:	
INSCRIÇÃO ESTADUAL:		CNPJ:	
e-mail:			
VALIDADE DA PROPOSTA:		DADOS BANCÁRIOS:	
DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL PARA ASSINATURA DO CONTRATO			
REPRESENTANTE LEGAL:			
RG:		CPF:	

PLANILHA DE QUANTITATIVOS E PROPOSTA DE PREÇO

ITENS	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA / MODELO	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)

I - O Prazo e Forma de entrega serão em conformidade com o Edital;

II - A validade da presente proposta é de 60 (sessenta) dias da abertura das propostas;

III – Declaramos que, aceitamos, concordamos e que cumpriremos rigorosamente as especificações e as recomendações, descritas neste Edital;

IV - Nos preços propostos estão inclusos e diluídos os custos que envolvem a perfeita execução do contrato, bem como todos os custos relativos à mão de obra, encargos sociais e trabalhistas, as contribuições fiscais, transporte e seguro, bem como as despesas diretas e indiretas e quaisquer outras necessárias a total execução do fornecimento.

(Local), de..... de 2026.

EMPRESA / CNPJ
(Assinatura, Nome e Número do CPF do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



ANEXO 03

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

A empresa [RAZÃO SOCIAL], com endereço [ENDEREÇO COMPLETO COM CEP], inscrita no CNPJ sob o nº [CNPJ], representada neste ato por [NOME REPRESENTANTE], [NACIONALIDADE], [ESTADO CIVIL], [PROFISSÃO], inscrito no CPF nº [CPF], DECLARA, sob as penas da lei, que na qualidade de proponente de procedimento licitatório sob a modalidade Pregão Eletrônico nº 009/2026, instaurada pelo Município de Muritiba/BA, que atende os cumprimentos dos requisitos de habilitação.

Por ser verdade, firmamos o presente.

(Local), de.....de 2026.

EMPRESA / CNPJ

(Assinatura, Nome e Número do CPF do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



ANEXO 04
DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

A empresa [RAZÃO SOCIAL], com endereço [ENDEREÇO COMPLETO COM CEP], inscrita no CNPJ sob o nº [CNPJ], representada neste ato por [NOME REPRESENTANTE], [NACIONALIDADE], [ESTADO CIVIL], [PROFISSÃO], inscrito no CPF nº [CPF], DECLARA, sob as penas da Lei, que na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº 009/2026 instaurada pela Prefeitura Municipal de Muritiba/BA, que não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas. Por ser expressão de verdade, firmamos a presente declaração.

(Local), de.....de 2026.

EMPRESA / CNPJ
(Assinatura, Nome e Número do CPF do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



ANEXO 05

DECLARAÇÃO DE FATOS IMPEDITIVOS

A empresa [RAZÃO SOCIAL], com endereço [ENDEREÇO COMPLETO COM CEP], inscrita no CNPJ sob o nº [CNPJ], representada neste ato por [NOME REPRESENTANTE], [NACIONALIDADE], [ESTADO CIVIL], [PROFISSÃO], inscrito no CPF nº [CPF], DECLARA, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo e que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

(Local), de.....de 2026.

EMPRESA / CNPJ

(Assinatura, Nome e Número do CPF do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



ANEXO 06

DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR

A empresa [RAZÃO SOCIAL], com endereço [ENDEREÇO COMPLETO COM CEP], inscrita no CNPJ sob o nº [CNPJ], representada neste ato por [NOME REPRESENTANTE], [NACIONALIDADE], [ESTADO CIVIL], [PROFISSÃO], inscrito no CPF nº [CPF], DECLARA, para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal.

Outrossim, declara ainda ser conhecedora de que a violação, a qualquer tempo, do dispositivo legal mencionado, implica na rescisão de futuro contrato administrativo a ser celebrado, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.

(Local), de de 2026.

EMPRESA / CNPJ

(Assinatura, Nome e Número do CPF do Declarante)

OBS. 1) Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.

OBS. 2) Se a empresa licitante possuir menores de 14 anos aprendizes deverá declarar essa condição.



ANEXO 07

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NO REGIME DE TRIBUTAÇÃO DE ME/EPP

A empresa [RAZÃO SOCIAL], com endereço [ENDEREÇO COMPLETO COM CEP], inscrita no CNPJ sob o nº [CNPJ], representada neste ato por [NOME REPRESENTANTE], [NACIONALIDADE], [ESTADO CIVIL], [PROFISSÃO], inscrito no CPF nº [CPF], DECLARA para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação na modalidade de Pregão Eletrônico nº 009/2026, para os efeitos do tratamento diferenciado da Lei Complementar no 123/06, declaramos:

que estamos enquadrados, na data designada para o início da sessão pública da Dispensa de Licitação Eletrônica, na condição

() de MICROEMPRESA [ou] () de EMPRESA DE PEQUENO PORTE

e que não estamos incursos nas vedações a que se reporta o §4º do art. 3º da Lei Complementar no 123/06.

(Local), de.....de 2026.

EMPRESA / CNPJ

(Assinatura, Nome e Número do CPF do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



ANEXO 08

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO E RESPONSABILIDADE

A empresa [RAZÃO SOCIAL], com endereço [ENDEREÇO COMPLETO COM CEP], inscrita no CNPJ sob o nº [CNPJ], representada neste ato por [NOME REPRESENTANTE], [NACIONALIDADE], [ESTADO CIVIL], [PROFISSÃO], inscrito no CPF nº [CPF], DECLARAMOS para fins de atendimento ao que consta do edital do Pregão Eletrônico nº 009/2026 da Prefeitura Municipal de Muritiba/BA, tomamos conhecimento do Edital e de todas as condições de participação na Licitação e se compromete a cumprir todos os termos do Edital, e a fornecer material de qualidade, sob as penas da Lei.

(Local), de.....de 2026.

EMPRESA / CNPJ

(Assinatura, Nome e Número do CPF do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



ANEXO 09

DECLARAÇÃO DE QUE NÃO INTEGRA SEU CORPO SOCIAL, NEM EM SEU QUADRO FUNCIONAL, EMPREGADO PÚBLICO OU MEMBRO COMISSIONADO DE ÓRGÃO DIRETO OU INDIRETO DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL.

A empresa [RAZÃO SOCIAL], com endereço [ENDEREÇO COMPLETO COM CEP], inscrita no CNPJ sob o nº [CNPJ], representada neste ato por [NOME REPRESENTANTE], [NACIONALIDADE], [ESTADO CIVIL], [PROFISSÃO], inscrito no CPF nº [CPF], sob as penas da lei, que na qualidade de proponente de procedimento licitatório sob a modalidade Pregão Eletrônico nº 009/2026, instaurada pelo Município de Muritiba-Ba, não integra nosso corpo social, nem nosso quadro funcional empregado público ou membro comissionado de órgão direto ou indireto da Administração Municipal.

Por ser verdade, firmamos o presente.

(Local), de de 2026.

EMPRESA / CNPJ
(Assinatura, Nome e Número do CPF do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



ANEXO 11
DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante) doravante denominado Licitante, para fins do disposto no item (completar) do Edital (completar com identificação do Edital), declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- a)** a proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) foi elaborada de maneira independente pelo Licitante, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- b)** a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da (identificação da licitação) não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- c)** que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) quanto a participar ou não da referida licitação;
- d)** que o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- e)** que o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante de (órgão licitante) antes da abertura oficial das propostas; e
- f)** que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

(Local), de..... de 2026.

EMPRESA / CNPJ
(Assinatura, Nome e Número do CPF do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MURITIBA

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 009/2026

Aos ____ dias do mês de ____ de dois mil e vinte e seis, **O MUNICÍPIO DE MURITIBA**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ 13.828.504/0001-46, com sede administrativa no Centro Administrativo de Muritiba, s/nº, Vila Residencial, CEP: 44.340-000, Muritiba – BA, representado pelo Prefeito Municipal, a Sra. Rosilvanda Oliveira Reis, brasileiro, maior, CPF _____, RG _____ SSP-BA, doravante denominado **CONTRATANTE**, e do outro lado, a _____, situada à _____, inscrito no CNPJ sob nº _____, neste ato representada pela Srº(a) _____, portador da Cédula de identidade nº _____ e inscrita no CPF sob nº _____, a seguir denominado, considerando o julgamento da Licitação Pregão Eletrônico, com fulcro no Art. 82 da Lei Federal nº 14.133/21 para REGISTRO DE PREÇOS nº/20..., processo administrativo nº _____, RESOLVE registrar os preços do FORNECEDOR indicado e qualificado nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e nas quantidades aderidas, atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021 e suas alterações, no Decreto Municipal nº 007/2024, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a especificados no Termo de Referência, Anexo I do Edital de Licitação Pregão Eletrônico SRP nº/20,.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	Unid	Quantidade	V.Unitário
1				

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será a Prefeitura Municipal de Muritiba, através da Secretaria Municipal de Educação.

3.2. Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços, ainda, qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 14.133/2021.

3.3. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

3.4. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.

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



4. VALIDADE DA ATA

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a partir da sua assinatura e publicação no Portal Nacional de Compras Públicas (PNCP) e Diário Oficial do Município (DOM), e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme Art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.2. Durante o prazo de vigência desta ATA, o órgão contratante não ficará obrigado a efetivar as contratações que dela poderiam advir, ficando-lhe facultada a adoção de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações.

5. DAS PENALIDADES

5.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

5.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

6. DO PAGAMENTO

6.1. O pagamento será efetuado mediante o processamento dos documentos de cobrança apresentados pela contratada, num prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados da data do adimplemento da obrigação, considerada como tal a data em que a nota fiscal for certificada pela fiscalização do órgão contratante, que deverá ocorrer após as verificações constantes desta ATA;

6.2. Na eventualidade de dúvidas quanto a alguma parte do documento de cobrança, o órgão contratante efetuará o pagamento da parte efetivamente aprovada e a empresa contratada prestará os esclarecimentos necessários para liquidação do saldo devido;

6.3. Do montante devido, serão deduzidos os valores referentes à retenção de Tributos e Contribuições nos termos e gradação da legislação fiscal pertinente;

6.4. Os pagamentos serão efetuados mediante depósitos bancários. Para tanto, a contratada deverá informar, no documento de cobrança, seus dados bancários (nome e número do banco; nome e código da agência; e número da conta corrente);

6.5. Caso a ATA seja assinada com o CNPJ da filial diverso daquele apresentado na sessão pública pela matriz, com a consequente emissão da Nota de Empenho e Nota Fiscal com o CNPJ da filial, o pagamento só será realizado após a constatação da regularidade da filial relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante consulta ou apresentação das respectivas certidões sem prejuízo do estabelecido no item acima transcrito;

7. DA FISCALIZAÇÃO

7.1 ROTINAS DE FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

7.1.1 O objeto deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, Instrumento Convocatório e Ata de Registro de Preços, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

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

7.1.3 A execução da Ata de Registro de Preços ou do Instrumento Contratual equivalente, deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato a **Sra. Lorena Lima dos Santos Ferreira**, designado a partir da **decreto nº 018/2026** e suas alterações posteriores (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).

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



- 7.1.5 O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).
- 7.1.6 O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução da Ata de Registro de Preços ou do Instrumento Contratual equivalente. (Lei nº 14.133/2021, art. 118).
- 7.1.7 A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade (IN 5, art. 44, §1º).
- 7.1.8 O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir 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 (Lei nº 14.133/2021, art. 119).
- 7.1.9 O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).
- 7.1.10 Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, *caput*).
- 7.1.11 A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).
- 7.1.12 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º).
- 7.1.13 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, §3º).
- 7.1.14 Após a assinatura da Ata de Registro de Preços ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros (IN 5/2017, art. 44, §1º).
- 7.1.15 Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação da empresa junto ao Sistema de Cadastro de Fornecedores do Município (SICAFM).
- 7.1.16 Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAFM.
- 7.1.17 Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:
- 7.1.17.1 Os serviços, objeto desta Licitação, serão acompanhados pelo GESTOR especialmente designado pelo CONTRATANTE para esse fim, e fiscalizados por servidor designado pela Secretaria Municipal de Administração, os quais deverão ter perfil para desempenhar tais tarefas, proporcionando a estes o conhecimento dos critérios e das responsabilidades assumidas.
- 7.1.17.2 Para o acompanhamento de que trata o subitem anterior, compete ao GESTOR, entre outras atribuições: planejar, coordenar e solicitar da CONTRATADA e seus prepostos, ou obter do CONTRATANTE, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento da execução do objeto licitado e anexar aos autos do processo correspondente cópia dos documentos escritos que comprovem essas solicitações de providências;
- 7.1.17.3 Compete à FISCALIZAÇÃO dentre outras atribuições:
- 7.1.17.3.1 A fiscalização dos serviços pela Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da contratada por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.
- 7.1.17.3.2 Anotar em expediente próprio as irregularidades encontradas, as providências que determinou os incidentes verificados e o resultado dessas medidas;
- 7.1.17.3.3 Assistir o(a) CONTRATADO(A) na escolha dos métodos executivos mais adequados;
- 7.1.17.3.4 Confirmar a medição dos serviços efetivamente realizados, dos cronogramas de execução do objeto contratado.



- 7.1.17.3.5 Conhecer detalhadamente o Contrato e as cláusulas nele estabelecidas;
- 7.1.17.3.6 Controlar a qualidade e quantidade dos materiais utilizados e dos serviços executados, rejeitando aqueles julgados não satisfatórios;
- 7.1.17.3.7 Determinar a paralisação da execução do Contrato quando, objetivamente, constatada uma irregularidade que precisa ser sanada, agindo com firmeza e prontidão;
- 7.1.17.3.8 Dirimir as eventuais omissões e discrepâncias das especificações;
- 7.1.17.3.9 Emitir atestados ou certidões de avaliação dos serviços prestados, das obras executadas ou daquilo que for produzido pelo contratado;
- 7.1.17.3.10 Estabelecer diretrizes, dar e receber informações sobre a execução do Contrato;
- 7.1.17.3.11 Exigir do(a) CONTRATADO(A) a modificação de técnicas inadequadas, para melhor qualidade na execução do objeto licitado;
- 7.1.17.3.12 Exigir fiel cumprimento do Contrato e seus ADITIVOS pelo(a) CONTRATADO(A);
- 7.1.17.3.13 Exigir pontualidade no cumprimento dos horários de funcionamento fixados.
- 7.1.17.3.14 Indicar ao gestor que efetue glosas de medição por serviço mal executados ou não executados e sugerir a aplicação de penalidades ao contratado em face do inadimplemento das obrigações;
- 7.1.17.3.15 Levar ao conhecimento dos seus superiores aquilo que ultrapassar às suas possibilidades de correção;
- 7.1.17.3.16 Relatar as ocorrências que exijam comunicação às autoridades competentes.
- 7.1.17.3.17 solicitar o assessoramento técnico, caso necessário;
- 7.1.17.3.18 Verificar a adequabilidade dos recursos empregados pelo CONTRATANTE, exigindo a melhoria dos serviços dentro dos prazos previstos;
- 7.1.17.3.19 Verificar e atestar as medições e encaminhá-las para aprovação do CONTRATANTE;
- 7.1.17.3.20 Zelar pela fiel execução do objeto e pleno atendimento às especificações explícitas ou implícitas;

8. DAS OBRIGAÇÕES GERAIS

8.1. Constitui-se obrigação da CONTRATANTE:

- a) Assegurar livre acesso ao pessoal da CONTRATADA, devidamente identificado, ao local de realização do serviço, no horário estipulado para prestação dos mesmos.
- b) Designar servidores para as atividades de Fiscalização dos serviços previstos, dirimindo as dúvidas da Contratada, cumprindo e fazendo cumprir o disposto no presente termo de especificação técnica;
- c) Efetuar o pagamento na data estabelecida.
- d) Efetuar o pagamento nas condições e prazos pactuados;
- e) Encaminhar ao preposto da CONTRATADA as requisições para a execução contratual;
- f) Notificar o fornecedor, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas nos objetos fornecidos, para que sejam corrigidos;
- g) Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo representante da empresa vencedora;
- h) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos técnicos da CONTRATADA;
- i) Registrar todas as ocorrências de atraso ou de desatendimento das especificações na prestação dos serviços, para a adoção das providências cabíveis à regularização, comunicando a contratada as irregularidades;
- j) Rejeitar no todo ou em parte os serviços realizados em desacordo com as obrigações assumidas pela Contratada;
- k) Solicitar a refazimento dos serviços que não atenderem às especificações do objeto;
- l) Solicitar o ressarcimento dos serviços que não atenderem às especificações do objeto;

8.2. Constitui-se obrigação da CONTRATADA:

8.2.1 Realizar a entrega dos itens em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela administração, em estrita observância das especificações do Termo de Referência. O prazo de entrega dos itens é de **5 (cinco) dias úteis**, contados do(a) expedição de solicitação de fornecimento pelo setor competente, em remessa parcelada.

8.2.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do seguro, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26,



do código de defesa do Consumidor (lei nº 8.078, de 1990);

8.2.3 Atender prontamente a quaisquer exigências da administração, inerentes ao objeto da licitação;

8.2.4 Comunicar à administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a prestação dos serviços, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação. Em caso de quebra no percurso, o veículo deverá ser substituído por outro que se enquadre nas mesmas especificações exigidas neste termo de referência. Caso seja impossível, deverá comunicar imediatamente à gestão do contrato para providências.

8.2.5 Manter, durante toda a execução da ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no termo de referência.

8.2.6 comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução da ata.

8.2.7 Prestar os serviços objeto da contratação, sempre por intermédio de técnicos treinados e habilitados com todo o ferramental, aparelhos de medição, peças, materiais e equipamentos necessários;

9. DAS CONDIÇÕES PARA ALTERAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

- a) em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do **caput** do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- b) em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados; ou
- c) na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos do disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

10. DAS HIPÓTESES DE CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

10.1 O registro do fornecedor será cancelado pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, quando o fornecedor:

- I. descumprir as condições da ata de registro de preços sem motivo justificado;
- II. não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- III. não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente; ou
- IV. sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do **caput** do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.1.1 Na hipótese prevista no inciso IV do **caput**, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas novas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

10.1.2 O cancelamento do registro nas hipóteses previstas no **caput** será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

10.1.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

10.2 Cancelamento dos preços registrados

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

- 10.2.1.1 por razão de interesse público;
- 10.2.1.2 a pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- 10.2.1.3 se não houver êxito nas negociações, na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao



preço praticado no mercado, por motivo superveniente.

11 DA SUBCONTRATAÇÃO

11 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

12 CONDIÇÕES GERAIS

12.1 As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

12.2 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços.

12.3 As condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital deverão ser mantidas pela empresa registrada durante toda a vigência da presente ATA, ficando facultado ao órgão contratante, a qualquer momento, exigir a apresentação de parte ou totalidade dos documentos apresentados quando daquelas fases.

12.4 O compromisso para execução dos serviços registrados nesta ATA será efetivado através de emissão de nota de empenho específica com a empresa, que terá força de contrato;

12.5 Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Muritiba-Ba, em de de 2026.

Rosilvanda Oliveira Reis
MUNICÍPIO DE MURITIBA-BA
Órgão Gerenciador

[Representante Legal]
[Razão Social]
FORNECEDOR