

EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 032/2025

I. Regência legal:

Lei Federal nº 14.133/2021, Lei Complementar nº 123/06, com as alterações promovidas pela Lei Complementar 147/2014 e, Decreto Federal nº 10.024/2019 e Decreto Municipal nº 034 de 04 de abril de 2023 e nas condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

II. Repartição interessada e setor:

PREFEITURA MUNICIPAL DE MANOEL VITORINO- BA

III. Número de ordem:

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 032/2025

IV. Processo administrativo nº:

140/2025

V. Finalidade da licitação/objeto:

Contratação de empresa visando à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, destinados aos alunos matriculados nos programas de ensino em Tempo Integral, EJA e PEIJAI, da rede municipal de educação, do município de Manoel Vitorino/BA, através de registro de preço.

VI. Tipo de licitação:

(X) Por item
Menor Preço () Por lote
() Global

VII. UNIDADES SOLICITANTES:

Secretaria Municipal de Administração; Gabinete do Prefeito; Secretaria Municipal de Finanças; Secretaria Municipal de Assistência e Previdência; Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Turismo; Secretaria Municipal de Saúde; Secretaria Municipal de Agricultura, Produção e Comércio; Secretaria Municipal de Urbanismo, Obras e Serv. Públicos.

VIII. Regime de execução:

Empreitada por unitário

IX. Prazo de vigência do contrato

12 (doze) meses a partir da assinatura.

X. Sites de acesso ao edital e início da Sessão pública do Pregão Eletrônico:

O edital e seus anexos estão disponíveis nos sites: <http://www.manoelvitorino.ba.gov.br> e no local para recebimento das propostas, documentos e início da sessão pública da licitação: site: <https://www.bnc.org.br>. Conforme o art. 55, inciso II, alínea (a), a licitante interessada terá o prazo de 8 (oito) dias úteis, contados a partir da data de divulgação deste edital, para cadastrar a sua proposta no portal eletrônico de disputa.

DATA DA SESSÃO DA DISPUTA: 29/08/2025.

HORÁRIO DA DISPUTA: 11h00min (Horário de Brasília).

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.bnc.org.br.br

MODALIDADE DE DISPUTA: Aberto e fechado.

XI. Da referência de Tempo:

Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília e dessa forma, serão registradas nos documentos pertinentes.

EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 032/2025

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o MUNICÍPIO DE MANOEL VITORINO, por meio da Pregoeira Municipal, sediado na Av. Gabriel Dantas Novais, nº 200, CEP: 45.240-000, Centro, neste município, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **menor preço**, nos termos da Lei nº 14.133/2021, da Lei Complementar nº 123/ 2006, do Decreto Municipal nº 034 de 04 de abril de 2023, aplicando-se, subsidiariamente, as exigências estabelecidas neste Edital.

Os trabalhos serão conduzidos pela pregoeira Municipal **Carina Oliveira Santos**, auxiliado pela equipe de Apoio, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos a página eletrônica de disputa.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o Registro de Preços para CONTRATAÇÃO DE EMPRESA VISANDO À FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS AOS ALUNOS MATRICULADOS NOS PROGRAMAS DE ENSINO EM TEMPO INTEGRAL, EJA E PEIJAI, DA REDE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, DO MUNICÍPIO DE MANOEL VITORINO/BA, ATRAVÉS DE REGISTRO DE PREÇO, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO UNITÁRIO POR ITEM**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS:

2.1. As regras referentes ao órgão gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DO CREDENCIAMENTO NA PLATAFORMA

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral na plataforma do no BNC (Bolsa Nacional de Compras), que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no BNC (Bolsa Nacional de Compras) deverá ser feito no junto a plataforma, no sítio <https://bnccompras.com/>, por meio de login e senha.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no BNC(Bolsa Nacional de Compras) e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela

informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.6. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no BNC(Bolsa Nacional de Compras) <https://bnccompras.com/>.

4.1.1 Os licitantes deverão utilizar o certificado digital ou login e senha para acesso ao Sistema.

4.1.2 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133 de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

4.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

4.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4.5. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

4.6.4 aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

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

4.6.6 pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

4.6.7 agente público do órgão ou entidade licitante;

4.6.8 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição; (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

4.6.9 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que

possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.

4.7. O impedimento de que trata o item 4.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

4.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.6.2 e 4.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

4.10. O disposto nos itens 4.6.2 e 4.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

4.12. A vedação de que trata o item 4.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

5.2.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

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

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

5.2.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

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

5.4. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir

do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

5.4.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

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

5.5. A falsidade da declaração sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

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

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

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

5.10. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

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

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

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

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

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

6 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1 valor unitário e total do item.

6.1.2 Marca (se necessário).

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

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

6.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital;

6.3.1 A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da observado as disposições da Lei nº 14.133/2021.

6.3.2 Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 124 da Lei nº 14.133/21.

6.4 A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

6.4.1 cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;

6.4.2 cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.

6.5 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.3.1 Deverá ser apresentada, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, conforme disposição do artigo 63, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

7.3.2 Também será desclassificada a proposta que **identifique o licitante**.

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

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

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

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

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

7.6.1 **O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário de cada item.**

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

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

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

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

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

7.11. 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 lance final e fechado.

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

7.13. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superior àquela

possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

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

7.15. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

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

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

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

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

7.21. O critério de julgamento adotado será o **menor preço**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

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

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

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

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

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

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

7.28.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60, da Lei nº 14.133 de 2021, nesta ordem:

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

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

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

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

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

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

7.28.2.2. Empresas brasileiras;

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

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

7.29. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

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

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

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

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

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

8 DA FASE DE JULGAMENTO

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

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

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

b) Certidão consolidada da pessoa jurídica, (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

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

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

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

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

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

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

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

8.7 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no Decreto n.º 24.162, de 17 de fevereiro de 2023.

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

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

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

8.9 SERÃO DESCLASSIFICADAS AS PROPOSTAS MAIS BEM CLASSIFICADAS, NOS TERMOS DA LEI Nº 14.133/2021, QUE:

8.9.1 Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.9.2 Contiverem vícios insanáveis;

8.9.3 Não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;

8.9.4 Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

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

8.9.6 Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.9.7 Desde que insanável.

8.9.8 APRESENTAREM PREÇOS INEXEQUÍVEIS, COM DESCONTOS MUITO FORA DA REALIDADE DE MERCADO ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;

8.10. Conforme a IN – Seges/MGI 2/2023. Propostas com descontos muito abaixo do preço de mercado, É INDÍCIO de inexequibilidade.

8.10.1. A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ REALIZAR DILIGÊNCIAS PARA AFERIR A EXEQUIBILIDADE DAS PROPOSTAS OU EXIGIR DOS LICITANTES QUE ELA SEJA DEMONSTRADA, CONFORME DISPOSTO NA LEI Nº 14.133/2021.

8.10.2. O pregoeiro poderá realizar diligências para apurar a exigibilidade da proposta, solicitando: Planilha de composição de custos, contendo o valor do custo dos produtos, custos operacionais como: Entrega, custos administrativos e financeiros, tributos e lucro. Como também, acompanhada das últimas notas fiscais dos produtos, que foram adquiridos a pelo menos 6 (seis) meses.

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

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

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

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

8.12. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02:00 horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.13. Em vista de obter a melhor proposta é facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo de envio dos documentos e da proposta realinhada.

8.14. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.

8.15. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

8.16. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação;

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

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

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

8.20. Nos itens para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro 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.

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

9 DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

9.2. Constatada a existência de sanção, após consulta prevista conforme o disposto no item 8.1, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.2.1. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.3. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitante será verificada por meio do sistema BNC Compras, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica.

9.4. Os documentos de habilitação serão inseridos no sistema eletrônico juntamente com a proposta inicial;

9.4.1. Os documentos de habilitação serão inseridos no sistema eletrônico juntamente com a proposta realinhada do vencedor, bem como os documentos de habilitação complementares, necessária à confirmação daqueles exigidos neste Edital, assim que o licitante for convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de até 02:00 horas, sob pena de inabilitação.

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

9.6. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.7. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.7.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.8. Dos Documentos de Habilitação:

Os documentos para a **HABILITAÇÃO JURÍDICA, REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA, QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA e QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**, estão listados no TERMO DE REFERÊNCIA - ITEM 8 REQUISITOS DE HABILITAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO, documento anexo a este edital.

9.9. Documentações Complementares

9.9.1. ANEXO IV- Modelo de Declaração Unificada.

9.9.2. Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar:

9.9.2.1. 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;

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

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

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

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

9.9.2.6. 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;

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

9.9.3. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

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

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

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

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

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

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

9.9.10. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, 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 para aceitação da proposta subsequente.

9.9.11. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

9.9.12. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es), cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

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

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

10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante vencedor deverá ser encaminhada no prazo de até 02:00 horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor;

10.1.3. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

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

10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 12, inciso II da Lei nº 14.133/21).

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

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

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

10.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11 DOS RECURSOS

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

11.2. Após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação será concedido prazo de 10 (dez) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer em campo próprio do sistema, de forma imediata, sob pena de preclusão.

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

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

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

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

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

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

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

12 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

13 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

14 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

14.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura,

mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

14.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

14.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

14.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

14.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

14.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

15 DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

15.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

15.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

15.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

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

15.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

15.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

15.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

15.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

15.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas Decreto Municipal nº 24910/2023.

15.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

15.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

15.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

16 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

16.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

17. DO TERMO DE CONTRATO

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

17.2 O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

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

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

17.3 O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

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

17.3.2 a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

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

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

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

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

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

18. DO REAJUSTE

18.1 As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Contrato, anexos deste edital.

19. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

19.1 Os critérios de aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência e no Termo de Contrato, anexos deste edital.

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

20.1 As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência e no Termo de Contrato, anexos deste edital.

21. DO PAGAMENTO

21.1 As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência e no Termo de Contrato, anexos deste edital.

22. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.

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

22.1.1 dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

22.1.3 dar causa à inexecução total do contrato;

22.1.4 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

22.1.5 não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

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

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

22.1.5.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

22.1.5.4 deixar de apresentar amostra;

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

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

22.1.7 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração.

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

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

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

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

22.1.11.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

22.1.11.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

22.1.11.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

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

22.3 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na cláusula 21 supramencionada, garantindo a prévia defesa, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, com fulcro na lei nº 14.133 de 2021, as seguintes sanções:

22.3.1 advertência;

22.3.2 multa;

22.3.3 impedimento de licitar e contratar;

22.3.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar;

22.4 Na aplicação das sanções serão considerados:

22.4.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

22.4.2 as peculiaridades do caso concreto;

22.4.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

22.4.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

22.5 A sanção prevista na cláusula 22.3.1 será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista na cláusula 22.1.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

22.6 A sanção prevista na cláusula 22.3.2, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas na cláusula 22, deste edital.

22.7 A sanção prevista na cláusula 22.3.3 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nas cláusulas 22.1.2, 22.1.3, 22.1.4, 22.1.5, 22.1.6 e 22.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública do ente Municipal que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

22.8 A sanção prevista na cláusula 22.3.4 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nas cláusulas 22.1.8, 22.1.9, 22.1.10, 22.1.11 e 22.1.12, bem como pelas infrações administrativas previstas nas cláusulas 22.1.2, 22.1.3, 22.1.4, 22.1.5, 22.1.6 e 22.1.7, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida na cláusula 22.7 deste edital, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

22.9 As sanções previstas nas cláusulas 22.3.1, 22.3.3 e 22.3.4, poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na cláusula 22.3.2.

22.10 A aplicação da sanção prevista na cláusula 22.3.1 será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data de sua intimação.

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

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

22.13 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 22.1.4, 22.1.4 e 22.1.6, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

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

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

22.16 A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais

servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

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

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

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

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

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

23. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

23.1 Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

23.2 A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

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

23.4 Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata.

24. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

24.2 A impugnação deverá ser apresentada de forma eletrônica, exclusivamente na plataforma de disputa do certame no portal <https://bnccompras.com>, em campo específico do certame.

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

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

24.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame,

exclusivamente na plataforma de disputa do certame no portal <https://bnccompras.com>, em campo específico do certame.

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

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

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

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

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

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

25.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico <https://bnccompras.com> e <http://www.manoelvitorino.ba.gov.br> e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Av. Gabriel Dantas Novaes, nº 200, CEP:

45.240-000, Centro, Manoel Vitorino/BA, das 08:00hs às 12h:00, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

25.12.1 A ANEXO I - Modelo de Proposta de Preço.

25.12.2 ANEXO II- Minuta ata de registro de preços

25.12.3 ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato.

25.12.4 ANEXO IV- Declaração Unificada.

25.12.5 ANEXO V - Termo de Referência.

Manoel Vitorino-BA, 01 de agosto de 2025.

ROBSON CESAR COSTA VILAR
Secretário Municipal de Educação, Cultura e Turismo

ANEXO I

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 032/2025		
RAZÃO SOCIAL:		
CNPJ:	INSCRIÇÃO ESTADUAL:	
ENDEREÇO:		
TELEFONE:	EMAIL:	
BANCO (NOME/Nº)	AGÊNCIA Nº:	CONTA CORRENTE Nº:
VALIDADE DA PROPOSTA DE PREÇOS:		
OBJETO:		

A empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, declara que estão corretas a composição de custos com mão de obras e insumos expressas na proposta de preços apresentada.

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Marca	Valor Unit.	Valor Total
1	Açafrão puro, sem conservantes, para tempero de comida, refinado e de qualidade, – a base de Curcuma, natural, cor de origem – amarelo produto original de fábrica. Embalagem com 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA.	KG	1.000			
2	Açaí – Produto natural, polpa congelada integral, isento de açúcar, corantes ou conservantes. Embalagem de 1 kg, atóxica e selada. Produto de alta qualidade, com no mínimo 8 meses de validade e mantido a –18°C.	KG	1.000			
3	Acém Bovino , corte selecionado, fresco, higienizado e embalado a vácuo em embalagem plástica atóxica, com peso líquido aproximado de 1 kg. O produto deverá conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), atendendo às normas da ANVISA/MS e MAPA. O acém deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega, cor característica, textura firme e odor fresco, sem sinais de deterioração, garantindo qualidade e segurança alimentar para o preparo das refeições da merenda escolar.	KG	2.000			
4	Achocolatado em Pó 400gr – ingredientes: açúcar, cacau em pó solúvel, maltodextrina, complexo vitamínico, sal e leite em pó integral ou leite semidesnatado e soro de leite, sem manteiga. Composição nutricional mínima de 3g de proteína, 1,5 g de lipídios, 92 g de hidrato de carbono e 393 kcal em100 g do produto. Embalado em pacote de polietileno de 400g.	Unid.	5.000			
5	Açúcar refinado de primeira – contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalado em polietileno contendo 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg.	12.000			
6	Alho novo , com cabeças inteiras e graúdas.	Kg	1.000			
7	Almôndega . Embalagem de 500g Elaborada com proteína texturizada de soja e carne bovina (ou somente soja, conforme especificação), temperada com alho, cebola, sal e ervas naturais; Produto congelado, pronto para preparo (assado, ao molho, etc.);	Kg	1.000			

	Opção nutritiva e econômica, rica em proteínas vegetais e com baixo teor de gordura; Sem adição de corantes ou conservantes artificiais; Textura macia, sabor leve, boa aceitação entre crianças; Embalagem resistente, com informações visíveis (validade, lote, composição e fabricante).				
8	Ameixa seca sem caroço – Fruta desidratada, sem caroço, macia, sabor adocicado, pronta para consumo. Embalagem de 1 kg, selada e atóxica. Produto de boa qualidade, isento de conservantes artificiais. Validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco, fresco e arejado.	KG	400		
9	Amendoim descascado – Produto seco, limpo, isento de casca, impurezas e umidade excessiva. Embalagem de 1 kg, selada. Produto de boa qualidade, pronto para uso. Validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco, fresco e arejado.	KG	800		
10	Arroz branco de primeira – longo, fino, polido tipo 1, sem glúten, contendo no mínimo de 37g de carboidratos, 4g de proteínas e 0 de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. Embalado em polietileno contendo 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g	KG	3.000		
11	Arroz parboilizado de primeira – longo, fino, polido tipo 1, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g contendo no mínimo de 37g de carboidratos, 4g de proteínas e 0 de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. Embalado em polietileno contendo 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	3.000		
12	Azeite de dendê 900ml – Óleo vegetal extraído do fruto da palma (<i>Elaeis guineensis</i>), de cor alaranjada intensa e sabor característico. Embalagem de 900ml, lacrada e atóxica. Produto de alta qualidade, com validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	Litro	500		
13	Batata Doce frescas, graúdas e de qualidade.	KG	2.000		
14	Batata inglesa frescas, graúdas e de qualidade.	KG	2.000		
15	Biscoito de polvilho – Produto assado à base de polvilho doce ou azedo, crocante, leve e sabor característico. Embalagem lacrada de 500g , atóxica. Produto de boa qualidade, validade mínima de 4 meses. Armazenar em local seco e fresco.	Unid.	800		
16	Biscoito palito – Produto de farinha de trigo, crocante, formato alongado tipo palito, sabor tradicional, pronto para consumo. Embalagem lacrada com cerca de 300gr, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, validade mínima de 4 meses. Armazenar em local seco e fresco.	Unid.	2.000		
17	Biscoito tipo Maizena – Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho. Composição aproximada em 100g: proteína 8,5g, lipídios 9g, hidrato de carbono 74g e valor calórico 411 Kcal. Embalados em pacote de polietileno com dupla embalagem (3 em 1). Pacote de 350g . Embalagem secundária de caixa de papelão com dados de identificação do produto, marca	Unid.	7.000		

	do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.				
18	Bolacha Salgada tipo Cream Cracker. Alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amido e féculas – serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais; deverá ser de dupla embalagem (3 em 1). Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, glucose de milho, extrato de malte, soro de leite em pó, sal, açúcar, fermentos químicos: bicabornato de amônio (INS 50ii) e bicabornato de sódio (INS 500ii); fermento biológico, emulsificante lecitina de soja (INS 322). Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 350g .	Unid.	7.000		
19	Café em pó – torrado e moído, limpo e isento de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC e atender as especificações técnicas do ministério da Agricultura e órgão de controle sanitário. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 250g.	Unid.	3.500		
20	Calabresa Defumada – Linguíça defumada tipo calabresa elaborada com carne suína selecionada, temperada com especiarias naturais, sem adição de conservantes artificiais ou corantes. Embalagem a vácuo, peso conforme especificado. Produto de boa qualidade, armazenar refrigerado entre 0°C e 4°C. Validade mínima de 30 dias, conforme legislação vigente.	KG	2.500		
21	Canela em pau – Casca seca da árvore de canela, apresentada em pedaços inteiros (em pau), com aroma e sabor característicos. Produto natural, sem aditivos. Embalagem de 1kg, lacrada e atóxica. Validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	KG	200		
22	Canela em pó pura sem misturas – Especiaria obtida da casca seca da árvore de canela, moída até textura fina. Apresenta aroma característico e sabor aromático intenso. Embalagem de 1kg, lacrada e atóxica. Produto de alta qualidade, livre de impurezas. Validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	KG	200		
23	Carne bovina moída magra de primeira qualidade congelada – Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Devendo conter no máximo 20-30% de gordura, devendo ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo 3% de aponeuroses, com registro no SIF ou SISP. Embalagem primária: Embalada a vácuo em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg. Devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente com registro no SIF ou SISP.	KG	1.500		
24	Carne bovina, tipo Chã de Fora , corte selecionado, fresco, higienizado e embalado a vácuo em embalagem plástica atóxica, com peso líquido aproximado de 1 kg. O produto deverá conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), conforme normas da ANVISA/MS e MAPA. A chã de fora deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega, cor característica, textura firme e odor fresco, sem sinais de deterioração, garantindo qualidade e segurança para o consumo na merenda escolar.	KG	2.000		
25	Carne bovina, tipo Contra Filé de primeira qualidade sem osso – Com registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal). Aspecto	KG	2.000		

	próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Embalada a vácuo em embalagem tipo crayovac, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Com registro no SIF ou SISP.				
26	Carne bovina, tipo Fígado , fresco, selecionado, higienizado e embalado a vácuo em embalagem plástica atóxica, com peso líquido aproximado de 1 kg. O produto deverá conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), atendendo às normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS e MAPA. O fígado deverá apresentar validade mínima de 7 (sete) dias a partir da data de entrega, cor característica, textura firme e odor fresco, sem sinais de deterioração, garantindo qualidade e segurança para o consumo na merenda escolar.	KG	2.000		
27	Carne bovina, tipo Posta Gorda , cortes selecionados de carne bovina com presença de gordura, adequados para preparo das refeições da merenda escolar. Embalada a vácuo em embalagem plástica atóxica, com peso líquido 1 kg. O produto deve conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), em conformidade com as normas da ANVISA/MS e MAPA. A carne deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega, cor característica, textura firme e aroma fresco, sem sinais de deterioração.	KG	2.000		
28	Carne de Frango, Coxinha da Asa , cortes selecionados, higienizados e embalados a vácuo em embalagem plástica atóxica, com peso líquido aproximado de 1 kg. O produto deverá conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), conforme normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS e MAPA. A coxinha da asa deverá apresentar validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega, cor característica, textura firme e odor fresco, sem sinais de deterioração, assegurando qualidade e segurança alimentar para o preparo das refeições na merenda escolar.	KG	2.500		
29	Carne de Frango, tipo Coxa - Carne de frango coxa, de primeira qualidade com osso – congelado com adição de água de no máximo 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas, esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Embalada a vácuo em embalagem tipo crayovac, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Com registro no SIF ou SISP.	KG	2.500		
30	Carne de Frango, tipo Coxa sobre Coxa - Carne de frango coxa sobre coxa, de primeira qualidade com osso – congelado com adição de água de no máximo 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas, esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Embalada a vácuo em embalagem tipo crayovac, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Com registro no SIF ou SISP.	KG	2.500		
31	Carne de Frango, tipo FILE DE PEITO - Carne de frango filé de peito, de primeira qualidade sem osso – congelado com adição de água de no máximo 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas, esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Embalada a vácuo em embalagem tipo crayovac, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Com registro no SIF ou SISP.	KG	2.500		
32	Carne de lombo suíno – Corte selecionado do lombo do suíno,	KG	1.500		

	limpo, sem ossos e gordura aparente, fresco ou congelado. Embalagem lacrada, peso conforme especificado. Produto de alta qualidade, armazenar refrigerado (0°C a 4°C) ou congelado (-18°C). Validade conforme legislação vigente.				
33	Carne vegetal , Proteína Texturizada de Soja – obtida da farinha desengordurada de soja, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em saco plástico transparente, atóxico com 500g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Unid.	2.000		
34	Carne, Músculo Bovino , corte selecionado, fresco, higienizado e embalado a vácuo em embalagem plástica atóxica, com peso líquido aproximado de 1 kg. O produto deverá conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), atendendo às normas da ANVISA/MS e MAPA. O músculo deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega, cor característica, textura firme e odor fresco, sem sinais de deterioração, garantindo qualidade e segurança para o preparo das refeições da merenda escolar.	KG	2.000		
35	Castanha de caju – Fruto seco, sem casca, limpo e selecionado, com sabor característico e textura crocante. Embalagem de 1 kg, lacrada e atóxica. Produto de alta qualidade, isento de impurezas e conservantes artificiais. Validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco, fresco e arejado.	kg	200		
36	Cebola branca - bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânica.	Kg	2.000		
37	Cebola roxa - bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânica.	KG	2.000		
38	Charque bovino dianteiro – Ingredientes básicos: carne bovina e sal. Curada e seca. De consistência firme com aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, materiais estranhos e parasitas. Embalagem: em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária nº 5504/99.	Kg	3.000		
39	Coco Ralado , desidratado e sem açúcar, em pacote de 200 g . Embalagem: com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Unid.	1.500		
40	Corante - Colorau de Urucum – a base de urucum com mistura de fubá e óleos comestíveis, produto original de fábrica. Embalagem com 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA.	KG	1.000		
41	Cominho em pó – Sem adição de pimenta. Embalagem com 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA.	KG	1.000		
42	Cravo-da-índia – Botão floral seco da árvore Syzygium aromaticum, com aroma intenso e sabor característico. Produto natural, sem aditivos. Embalagem de 1 Kg, lacrada e atóxica. Validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e	KG	200		

	ao abrigo da luz.					
43	Creme de Leite - Composição: Creme de leite UHT homogenizado, embalagem cx papelão revestida (tipo longa vida) 200gr. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA	Unid.	1.500			
44	Cremogema de chocolate 300g – Creme de cereal sabor chocolate, enriquecido com vitaminas e minerais, indicado para preparo de mingaus cremosos. Apresenta textura fina e homogênea, com sabor característico do chocolate. Embalagem de 300g, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco e fresco.	Unid.	1.000			
45	Cremogema de morango 300g – Creme de cereal sabor morango, enriquecido com vitaminas e minerais, próprio para preparo de mingaus. Textura fina e homogênea, com sabor característico da fruta. Embalagem de 300g, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco e fresco.	Unid.	1.000			
46	Cremogema tradicional 300g – Creme de cereal tradicional, enriquecido com vitaminas e minerais, indicado para preparo de mingaus cremosos. Textura fina e homogênea, sabor suave. Embalagem de 300g, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco e fresco.	Unid.	1.000			
47	Ervilha e milho verde em conserva – Mistura de ervilhas e grãos de milho verdes, cozidos e conservados em solução salina ou vinagre, prontos para consumo. Embalagem em lata ou vidro, com peso líquido de 200g. Produto de boa qualidade, com validade mínima de 18 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz. Após aberto, conservar refrigerado e consumir em até 3 dias.	Unid.	900			
48	Extrato de tomate – concentrado a base de: tomate / açúcar (máximo de 1%) / sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Sache de 350g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Unid.	3.200			
49	Farinha de Mandioca – torrada, de primeira qualidade, seca, fina, branca, composição nutricional mínima: 82% carboidratos e 320 kcal Pacote de 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	3.000			
50	Farinha de Milho Tipo Fubá , obtida a partir do milho selecionado, de moagem fina, própria para preparo de mingaus, bolos e outras preparações da merenda escolar. Embalada em saco de polietileno atóxico com peso líquido de 500g (ou conforme necessidade). O produto deverá conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, atendendo às normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS. O fubá deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, com aspecto fino e cor amarela característica, isento de impurezas e umidade excessiva.	Unid.	3.000			
51	Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico , açúcar, gordura vegetal, açúcar líquido invertido e cacau. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá	kg	1.000			

	apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.				
52	Farinha de trigo sem fermento – produto obtido do trigo moído, limpo. Especial, tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Embalagem plástica de polietileno. Transparente / atóxico ou de papel original de fabrica. De 1 kg	KG	1.000		
53	Feijão – carioquinha tipo 1 , novo, constituído de grãos inteiros e saudáveis, isento de material terroso, sujidades misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 1 kg. Embalagem polietileno 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	3.500		
54	Feijão Fradinho tipo 1 , novo, constituído de grãos inteiros e saudáveis, isento de material terroso, sujidades misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 1 kg. Embalagem polietileno 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	KG	3.500		
55	Fermento em pó químico , mistura em pó para preparo de bolos, biscoitos e receitas em geral, destinado ao segmento B2B, A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro do órgão competente	Unid.	500		
56	Filé de peixe – Filé limpo e desossado, congelado, sem pele, de espécie selecionada e de qualidade. Embalagem lacrada e adequada para congelamento. Validade mínima de 6 meses. Armazenar a -18°C ou temperatura inferior.	KG	1.200		
57	Flocão - Farinha de milho flocada , s/sal, Embalagem plástica com 500gr, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA	Unid.	4.000		
58	Folha de louro – Folhas secas da planta <i>Laurus nobilis</i> , com aroma e sabor característicos, utilizadas para tempero culinário. Embalagem de 50g ou 100g, lacrada e atóxica. Produto natural, sem aditivos. Validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	Unid.	600		
59	Gelatina em pó, sabor centralizado de Abacaxi , com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	2.000		
60	Gelatina em pó, sabor centralizado de Cereja , com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	2.000		
61	Gelatina em pó, sabor centralizado de Limão , com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	2.000		

62	Gelatina em pó, sabor centralizado de uva , com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	2.000			
63	Gelatina em pó, sabor centralizado do morango . com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	2.000			
64	Granola – Mistura de cereais integrais, como aveia, milho, trigo, com adição de frutas secas, oleaginosas e mel, pronta para consumo. Textura crocante e sabor adocicado natural. Embalagem de 1 kg, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, sem conservantes artificiais. Validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco, fresco e arejado.	Kg	400			
65	logurte de ameixa 180g – Produto lácteo fermentado, sabor ameixa, com polpa ou pedaços da fruta, textura cremosa e pronto para consumo. Embalagem individual de 180g, lacrada e atóxica. Produto pasteurizado, validade mínima de 30 dias. Armazenar refrigerado entre 1°C e 10°C.	Unid.	5.000			
66	logurte de coco 180g – Produto lácteo fermentado, sabor coco, textura cremosa, com pedaços ou extrato da fruta, pronto para consumo. Embalagem individual de 180g, lacrada e atóxica. Produto pasteurizado, validade mínima de 30 dias. Armazenar refrigerado entre 1°C e 10°C.	Unid.	5.000			
67	logurte de frutas 180g – Produto lácteo fermentado, sabor frutas sortidas (como morango, pêssego, ameixa ou outros), textura cremosa, com polpa ou pedaços de frutas, pronto para consumo. Embalagem individual de 180g, lacrada e atóxica. Produto pasteurizado, validade mínima de 30 dias. Armazenar refrigerado entre 1°C e 10°C.	Unid.	5.000			
68	logurte de uva 180g – Produto lácteo fermentado, sabor uva, com polpa da fruta, cremoso e pronto para consumo. Embalagem individual de 180g, lacrada, atóxica. Produto pasteurizado, com validade mínima de 30 dias. Armazenar refrigerado entre 1°C e 10°C.	Unid.	5.000			
69	logurte morango 180g — Produto lácteo fermentado, sabor morango, com polpa da fruta, cremoso, pronto para consumo. Embalagem individual de 180g, lacrada, atóxica. Produto pasteurizado, com validade mínima de 30 dias. Armazenar refrigerado entre 1°C e 10°C.	Unid.	5.000			
70	logurte natural 180g – Produto lácteo fermentado, sem adição de açúcar ou aromatizantes, sabor suave, textura cremosa, pronto para consumo. Embalagem individual de 180g, lacrada e atóxica. Produto pasteurizado, validade mínima de 30 dias. Armazenar refrigerado entre 1°C e 10°C.	Unid.	5.000			
71	Ketchup – Molho condimentado à base de tomate, vinagre, açúcar e especiarias, pronto para consumo. Embalagem de 300g ou 400g, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, validade mínima de 12 meses. Armazenar em local fresco e seco. Após aberto, conservar refrigerado e consumir em até 30 dias.	Unid.	1.000			
72	Leite Condensado – Composição: leite integral, leite em pó, 8çúcar e lactose. Embalagem cx de papelão revestida tipo longa vida, com 395g.	Unid.	1.000			
73	Leite de coco – produto obtido do leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessaste. Garrafa de 500ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Und	2.000			

74	Leite em pó integral instantâneo kg - obtido por desidratação do leite de vaca e apto para alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, contendo: Caseína: 18% (mínimo); Lipídios: 26%; Índice de Solubilidade: 1,0 (máximo); Umidade: 3,5% (máximo); Acidez titulável (ml NaoH 0,1 N/100g) em sólidos não gordurosos: 18% (máximo); Proteína total: 25% (mínimo). Características microbiológicas: coliformes a 45°C/g (máximo 10); Estafi. Coag. Positiva/g (máximo 10 ²); Bacillus Cereus (máximo 5 x 10 ³); Salmonella SP/25g (ausência). Características microscópica e macroscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Produto acondicionado em embalagem primária aluminizada (laminado flexível metalizado). A embalagem do produto deverá ser de material resistente, vedado hermeticamente para garantia do item. Podendo ser entregue em pacotes de 200gr a 1kg. O prazo de validade mínimo deverá ser de onze meses a partir da data de entrega. OBS: O valor ofertado corresponde a 1kg de leite.	KG	12.000			
75	Maçã – Nacional, in natura, vermelha, de primeira qualidade, madura, frutos de tamanho médio – no calibre 110, no grau máximo de evolução, no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho, apresentando grau de maturação climatizada, tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de ferimentos ou defeitos, sujidades e parasitas.	KG	6.000			
76	Macarrão espaguete – Massa seca com ovos, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Pacotes plásticos entre 400/500g.	PCT	10.000			
77	Macarrão parafuso com Sêmola – com ovos e sêmola / semolina deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem de polietileno atóxica de 400/500g e embalagem. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	5.000			
78	Maionese – Produto cremoso à base de óleo vegetal, ovos, vinagre e temperos, pronto para consumo. Embalagem de 300g a 400gr, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, validade mínima de 6 meses. Armazenar em local fresco e seco. Após aberto, conservar refrigerado e consumir em até 7 dias.	Unid.	900			
79	Margarina com Sal 250g – contém óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, leite em pó reconstituído, vit. A (15000 UI/Kg) e beta caroteno, aroma idêntico ao natural de manteiga e corante natural de urucum e cúrcuma. O produto deve ser embalado em potes plásticos fechados de 250g, e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Com no mínimo 60% de lipídios	Unid.	1.200			
80	Margarina com Sal 500g – Produto alimentício à base de óleos vegetais, com teor mínimo de gordura conforme legislação vigente, sabor suave e textura cremosa. Embalagem de 500g, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, validade mínima de 4 meses. Armazenar em local fresco, seco e ao abrigo da luz.	Unid.	900			
81	Milho Amarelo para Munguzá , grãos selecionados, secos e limpos, próprios para preparo de munguzá e outras receitas típicas da merenda escolar. Embalado em saco de polietileno atóxico com peso líquido de 400/500g (ou conforme necessidade). O produto deverá conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso	PCT	2.000			

	líquido, conforme as normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS. O milho deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega, grãos íntegros, com coloração amarela uniforme, livres de impurezas, mofo ou umidade excessiva, garantindo qualidade e segurança para consumo.				
82	Milho branco para Mungunzá – contendo 80% de grãos inteiros, preparadas com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem de polietileno atóxica de 400/500g.	PCT	2.000		
83	Milho para pipoca – embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termos selada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Pacotes de 400/500g. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro do órgão competente.	pct	1.500		
84	Molho de tomate – Produto preparado com polpa de tomate, temperos naturais, sem adição de conservantes artificiais. Embalagem em sachê, vidro ou lata, com peso variando de 340g a 500g. Produto de boa qualidade, com validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz. Após aberto, conservar refrigerado e consumir em até 3 dias.	Unid.	1.600		
85	Óleo de Soja – é o alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente dos grãos de soja, Glicyne Max L. merril, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. Ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Pet ou lata de 900ml. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS	und	2.500		
86	Orégano – Erva aromática desidratada, folhas secas moídas ou inteiras, com aroma intenso e sabor característico. Embalagem de 50g ou 100g, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, livre de impurezas. Validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	Unid.	5.000		
87	Ovos Brancos - Tipo extra, classe A, branco. O produto deve apresentar casca áspera, porosa, fosca, seca e limpa; não devem conter rachaduras; a clara deve ser firme e a gema inteira, abaulada no centro; quando colocados na água devem afundar. Em média com 50-60 g. Ovos Brancos - Tipo extra, classe A, branco. O produto deve apresentar casca áspera, porosa, fosca, seca e limpa; não devem conter rachaduras; a clara deve ser firme e a gema inteira, abaulada no centro; quando colocados na água devem afundar. Em média com 50-60 g.	DZ	5.000		
88	Ovos vermelhos – Ovos de galinha com casca vermelha, frescos, limpos e inteiros, próprios para consumo. Embalagem em bandejas de 30 unidades. Produto de qualidade, com validade conforme normas sanitárias vigentes. Armazenar refrigerado entre 1°C e 10°C.	DZ	2.000		
89	Pão de Coco , tradicional, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, coco ralado desidratado, açúcar, fermento biológico, água, óleo vegetal e sal. Produto assado, pronto para o consumo, com peso unitário aproximado de 50g. Embalado em saco plástico transparente, atóxico e lacrado, contendo as informações obrigatórias: identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá atender às normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/MS e apresentar validade mínima de 3 (três) dias a partir da data de entrega. Deverá apresentar casca firme e crocante, miolo macio e aroma característico de coco.	Und	50.000		
90	Pão de Forma , tipo tradicional, fatiado, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, óleo vegetal, fermento biológico e sal. Produto pronto para o consumo,	Und	50.000		

	embalado em saco plástico atóxico e lacrado, com peso líquido de 500g (ou conforme necessidade). A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) dias a partir da data de entrega, com textura macia, coloração uniforme e sem sinais de umidade ou bolor.				
91	Pão sal – Com 50gr de farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico, sal, açúcar, água, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (biológico ou seco), volume normal, simétrico e uniformidade no assado. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.	Unid.	50.000		
92	Pão, de leite , Com 50gr de farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico, sal, açúcar, água, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (biológico ou seco), volume normal, simétrico e uniformidade no assado. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.	Und	50.000		
93	Pão, de Milho , Com 50gr de farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico, sal, farinha de milho, açúcar, água, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (biológico ou seco), volume normal, simétrico e uniformidade no assado. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.	Und	50.000		
94	Polpa de Frutas (Goiaba, Umbu, Cajá, Acerola, Manga, Cacau, graviola...) – 100% naturais, pasteurizada, sem açúcar e sem aditivos químicos ou artificiais, pré- homogeneizada para fácil diluição. Na embalagem deverá constar a data do beneficiamento, de validade e o número do lote. De pacote c/ 1000g/1kg .	KG	12.000		
95	Polvilho azedo – Amido fermentado extraído da mandioca, de textura fina e branca, utilizado em preparações culinárias para conferir leveza e crocância. Embalagem de 1 kg, lacrada e atóxica. Produto de alta qualidade, isento de impurezas. Validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco, fresco e arejado.	KG	800		
96	Polvilho doce – Amido extraído da mandioca, de textura fina e branca, utilizado em preparações culinárias diversas. Embalagem de 1 kg, lacrada e atóxica. Produto de alta qualidade, isento de impurezas. Validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco, fresco e arejado.	KG	800		
97	Queijo Mussarela , podendo ser mussarela, prato ou similar, elaborado com leite pasteurizado, sem adição de amido ou outros ingredientes que descaracterizem o produto original. Embalado a vácuo ou em filme plástico atóxico e transparente, com peso aproximado de 3kg (ou conforme necessidade). Deverá conter na rotulagem os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), atendendo às normas da ANVISA/MS e MAPA. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega, com aspecto firme, coloração uniforme e odor característico.	KG	3.800		
98	Sal iodado – não tóxico, com dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de acordo com a legislação federal vigente. Acondicionado em saco plástico de polietileno com 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	2.000		
99	Sardinha Enlatada em Óleo Comestível , enlatada, em conserva, comestível, pronta para o consumo, com peso drenado de	Unid.	4.000		

Página 34 de 52

ANEXO II

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/2025 - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O **MUNICÍPIO DE MANOEL VITORINO**, pessoa jurídica de direito público, com sede administrativa na Av. Gabriel Dantas Novaes, 200, CEP: 45.240-000, Centro Manoel Vitorino – Bahia, inscrito no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) sob o número 14.234.850/0001-69, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, o Senhor **VINICIUS COSTA**, residente e domiciliado na xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, Município de Manoel Vitorino, Estado da Bahia, portador do RG nº xxxxxxxx SSP/BA e inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) sob o número xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para **REGISTRO DE PREÇOS nº 0XX/2025, Processo Administrativo 0XX/2025**, RESOLVE registrar os preços da empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, pessoa jurídica de direito privado, com sede na **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ/MF sob nº. **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, neste ato representado(a) por **XXXXXXXXXXXXXXXXXX** (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, 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, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços, CONTRATAÇÃO DE EMPRESA VISANDO À FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS AOS ALUNOS MATRICULADOS NOS PROGRAMAS DE ENSINO EM TEMPO INTEGRAL, EJA E PEIJAI, DA REDE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, DO MUNICÍPIO DE MANOEL VITORINO/BA, ATRAVÉS DE REGISTRO DE PREÇO, especificado(s) no(s) item(ns) do Termo de Referência, anexo do edital de Pregão Eletrônico nº xxx/2025, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.2. Planilha Quantitativa e Orçamentária.

Itens	Descrição	Unid.	Quant.	Marca	Valor Unit	Val. Total
1	xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx	UNID	xxx			
2	xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx	UNID	x			
3	xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx	UNID	xx			

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:

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

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

3.1. O órgão gerenciador será a **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E TURISMO**

Os órgãos participantes são: Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Turismo;

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. SERÁ admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de xx (xxx), contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

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

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

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

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

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.11. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:

5.11.1. Convocar para negociação os demais licitantes remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.11.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.12. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. 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:

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

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

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

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

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

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos nos itens 4.7 e 4.8.

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

8.6. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no item 7.2.2.

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

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. 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.

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

9.4.1. Por razão de interesse público;

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

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do item 7.1.3.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do 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 ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao edital.

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

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

XXXXXXX - BA, ____ de _____ de 2025.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MANOEL VITORINO
REPRESENTANTE LEGAL DO ÓRGÃO GERENCIADOR

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
REPRESENTANTE(S) LEGAL(IS) DO(S) FORNECEDOR(S) REGISTRADO(S)

ANEXO III

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO DE FORNECIMENTO Nº XXX/202X

Pelo presente instrumento de contrato, **CONTRATANTE** e **CONTRATADA**, abaixo qualificadas e assinadas, tem entre si e combinadas cláusulas e condições que seguirão, as quais mutuamente aceitam, outorgam e ratificam na forma abaixo estabelecida, tudo de acordo com observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente **CONTRATO**, tendo em vista a Homologação do **Pregão Eletrônico nº XXX/2025**, Tipo **MENOR PREÇO**, constante do **Processo Administrativo nº XXX/2025**, que se regerá pelas suas normas, pela Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021, e pelas demais disposições pertinentes, a saber:

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE MANOEL VITORINO, pessoa jurídica de direito público, com sede administrativa na Av. Gabriel Dantas Novaes, 200, CEP: 45.240-000, Centro Manoel Vitorino – Bahia, inscrito no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) sob o número 13.894.886/0001-06, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, o Senhor VINICIUS COSTA BISPO DE SENA, residente e domiciliado na Av. |Vasco Neto, s/n, CEP: 45.240-000, Centro, Município de Manoel Vitorino, Estado da Bahia, portador do RG nº 1.XXX.XXX-91 SSP/BA e inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) sob o número 050.XXX.XXX-01.

CONTRATADA: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, estabelecido na Rua XXXXXXXX, nº XX, CEP: XXXXXXXX, Bairro xxxxxxxxx, xxxxxxxxxx-BA, inscrito no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) sob o número XXXXXXXXXXXX, neste ato representado pela Senhora XXXXXXXXXXXXXXXXXX RG: XX.XXX.XXX-XX SSP/BA e inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) sob o número XXX.XXX.XXX.-XX.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO.

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA VISANDO À FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS AOS ALUNOS MATRICULADOS NOS PROGRAMAS DE ENSINO EM TEMPO INTEGRAL, EJA E PEIJAI, DA REDE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, DO MUNICÍPIO DE MANOEL VITORINO/BA, ATRAVÉS DE REGISTRO DE PREÇO.

1.1. Planilha quantitativa e orçamentária:

Itens	Descrição	Unid.	Quant.	Marca	Valor Unit	Val. Total
1	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	UNID	xxx			
2	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	UNID	x			
3	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	UNID	xx			

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é até o dia **XX de XXXXXXXX de 20XX**. Ao término da vigência, será verificado a possibilidade da prorrogação do contrato na forma da Lei 14.133/21.

2.2. Extinção Antecipada: A critério da Administração, a mesma poderá extinguir o contrato, sem ônus, caso não disponha de créditos orçamentários ou entenda que o contrato não oferece mais vantagem, conforme o Art. 106, inciso III.

CLÁUSULA TERCEIRA - REGIME DE EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO

3.1. O regime de execução contratual, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo ao processo administrativo que deu origem a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

5.1. 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.

5.2. 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.

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

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

5.4. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, e das sanções aplicáveis, dentre outros.

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

5.6. A fiscalização decorrente desta contratação, será acompanhada e fiscalizada pelo(a) servidor(a) **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, e a gestão do contrato, será acompanhada pelo(a) servidor(a) **JOANA ALMEIDA MEIRA IZIDIO**, ou pelo respectivo substituto designado, conforme Decreto Municipal nº 090/2025, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição, nos termos do artigo 117 da Lei 14.133/2021.

5.6.1. 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.

5.6.2. 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.

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

5.6.4. 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.

5.6.5. 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.

5.6.6. 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 à prorrogação contratual.

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

5.6.8. 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;

5.6.9. 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.

5.7. 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.

5.7.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do contratado, 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.

5.7.2. 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.

5.7.3. 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.

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

CLÁUSULA SEXTA – PREÇO

6.1. O valor total da contratação é de **R\$ XXXXXXXXXXXXX.000,00 (XXXXXXXXXXXXXXXXX reais)**.

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

6.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao CONTRATADO dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

CLÁUSULA SÉTIMA – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

7.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:

7.1.1. não produzir os resultados acordados,

7.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou;

7.1.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.2. Do recebimento

2.1.1. Os materiais/serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de até 08 (oito) dias da comunicação escrita do contratado de término da execução, pelo fiscal do contrato, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

2.1.2. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

2.1.3. O fiscal do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos ao contratado, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

2.1.4. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

2.1.5. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis, quando for o caso.

2.1.6. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

2.1.7. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

2.1.8. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo não superior a 90 (noventa) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado.

Da Liquidação

7.3. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 05 (cinco) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.3.1. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

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

7.3.2. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, 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 à contratante;

7.3.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta própria do Município, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021, devendo a CONTRATADA manter as mesmas condições de habilitação exigidas no Termo de Referência.

DA FORMA E PRAZO DE PAGAMENTO

7.4. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados da liquidação, através de ordem bancária da CONTRATADA, para crédito em **BANCO: XXX BANCO XXXXXXXXX, AGÊNCIA: XXX, CONTA CORRENTE: XXXXXXXXXXXXX e CHAVE PIX CNPJ: XXXXXXXXXXXXXXXX**, indicados pelo contratado, respeitada a ordem cronológica prevista no artigo 142 da 14.133/21, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

7.4.1. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IGPM/IPCA de correção monetária.

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

Imposto de Renda das Pessoas Jurídicas (IRPJ), Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL), Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (Cofins), e Contribuição para os Programas de Integração Social e Formação do Patrimônio do Servidor Público (PIS/Pasep), na forma da Instrução Normativa RFB nº1.234 de 11 de janeiro de 2012, conforme determina o art. 64 da Lei nº 9.430, de 27 de dezembro de 1996;

CLÁUSULA OITAVA – REAJUSTE

8.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data da assinatura do contrato.

8.1.1. Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IGPM/IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

8.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

8.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

8.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

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

8.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA NONA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município, para o exercício de 2025 na classificação abaixo:

Unidade Gestora	Fonte	Projeto/Atividade	Elemento de despesa
20505	Secretaria Mun. de Educação, Cultura e Turismo	2.014 – ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.	3.3.9.0.30.00 – Material de Consumo – 1500 / 1552

9.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correspondentes correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DO CONTRATADO

10.1. Constituem obrigações da CONTRATANTE: (art. 92, X, XI e XIV).

- Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais, seus anexos e os termos de sua proposta;
- Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

- d) Notificar a Contratada, por escrito, da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas
- e) Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- f) Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- g) Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- h) Cientificar o órgão de representação judicial do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- i) Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- j) A Administração terá o prazo de 30 (trintas) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- k) Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias
- l) Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- m) A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10.2. Constituem obrigações do CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII):

- a) O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- b) Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.
- c) 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.
- d) Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II);
- e) Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- f) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- g) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
- h) Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

- i) O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- j) Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
- k) Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- l) Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- m) Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- n) Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- o) Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- p) Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- q) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- r) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- s) Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);
- t) Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);
- u) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- v) Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- w) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

11.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

11.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

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

12.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

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

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

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

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

- i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv) **Multa:**

- (1) moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 60 (sessenta) dias;
- (2) compensatória de 2% (dois por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

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

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

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

13.9. Na aplicação das sanções serão considerados as observações do art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

13.10. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA sem a quitação das multas aplicadas em definitivo.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

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

14.3. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – VEDAÇÕES

15.1. É vedado ao CONTRATADO:

15.2. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

15.3. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do artigo 124 e 125 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS CASOS OMISSOS

17.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, **segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.**

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – PUBLICAÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – FORO

19.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Jequié-BA, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

19.20. Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Manoel Vitorino- BA, XX de XXXXXXXXXXXXXXX de 2025.

CONTRATANTE:

CONTRATADA:

MUNICÍPIO DE MANOEL VITORINO
VINICIUS COSTA BISPO DE SENA
Prefeito Municipal

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CNPJ: XXXXXXXXXXXXXXXXXX

TESTEMUNHAS:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CPF: XXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CPF: XXXXXXXXXXXXXXX

ANEXO IV

DECLARAÇÃO UNIFICADA

A Empresa (NOME DA EMPRESA), inscrita no CNPJ nº. (CNPJ), localizada à (ENDEREÇO), por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr (a) (NOME DO REPRESENTANTE LEGAL), portadora da Cédula de Identidade nº (Nº RG) e do CPF nº (Nº CPF), a fim de participar do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/202X**, **DECLARA** para os devidos fins em conformidade com a Lei nº. 14.133/2021:

DECLARAMOS, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- 1 - Inexistem fatos impeditivos para nossa habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 2 – Assumimos a responsabilidade pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo como firmes e verdadeiras;
- 3- Para os devidos fins do disposto no art. 63, §1º, da Lei nº 14.133/2021, que nossa proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 4- A empresa possui a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atende às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.
- 5- A empresa não empregar menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição; Itaocara, (dia) de (mês) de 2023.

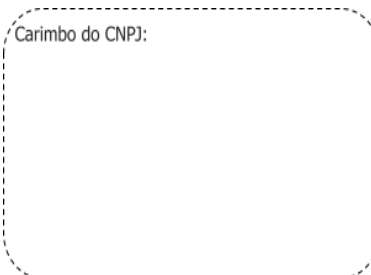
6 - Para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação na modalidade de Pregão, que (NÃO) **ESTAMOS SOB O REGIME DE ME/EPP**, atendendo os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, em especial quanto ao seu art. 3º.

7 - Nossos diretores, responsáveis legais e técnicos, membros de conselho técnico, consultivo, deliberativo ou administrativo ou sócio, não são empregados ou ocupantes de cargo comissionado na Administração Pública, bem como nossa Empresa não está incursa em nenhum dos impedimentos elencados no Edital da licitação referenciada.

8 - Temos pleno conhecimento de todos os aspectos relativos à licitação em causa e nossa plena concordância com as condições estabelecidas no Edital da licitação e seus anexos.

xxxxxxxxxx-BA, ____ de _____ de 20XX.

(nome, carimbo, e assinatura do responsável legal da empresa).



ANEXO V

TERMO DE REFERÊNCIA.

TERMO DE REFERÊNCIA

Órgão responsável: Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Turismo

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa visando à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, destinados aos alunos matriculados nos programas de ensino em Tempo Integral, EJA e PEIJA, da rede municipal de educação, do município de Manoel Vitorino/BA, através de registro de preço.

1.2. Os bens/serviços são classificados como comuns uma vez que os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

1.3. A presente contratação está incluída no Plano de Contratações Anual.

1.4. O presente termo de referência tem como base legal a Lei n. 14.133/2021.

2 – DOS FUNDAMENTOS DA CONTRATAÇÃO

2.1. Justifica-se a presente solicitação tendo em vista a necessidade imprescindível para atender às necessidades institucionais e garantir a prestação de serviços públicos de qualidade, oferecendo.

2.2. A contratação, via Pregão Eletrônico é a opção da modalidade escolhida e consagra os princípios da ampla competitividade, concorrência e obtenção da proposta mais vantajosa à Administração. Desse modo, amplia a possibilidade de competição entre empresas do ramo pretendido para a aquisição do bem, que visa à consecução do interesse público.

3 – ESPECIFICAÇÃO E QUANTIDADE

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Valor Unit.	Valor Total
1	Açafrão puro, sem conservantes, para tempero de comida, refinado e de qualidade, – a base de Curcuma, natural, cor de origem – amarelo produto original de fábrica. Embalagem com 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA.	KG	1.000	R\$ 78,69	R\$ 78.690,00
2	Açaí – Produto natural, polpa congelada integral, isento de açúcar, corantes ou conservantes. Embalagem de 1 kg, atóxica e selada. Produto de alta qualidade, com no mínimo 8 meses de validade e mantido a –18°C.	KG	1.000	R\$ 52,46	R\$ 52.460,00
3	Acém Bovino , corte selecionado, fresco, higienizado e embalado a vácuo em embalagem plástica atóxica, com peso líquido aproximado de 1 kg. O produto deverá conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), atendendo às normas da ANVISA/MS e MAPA. O acém deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega, cor característica, textura firme e odor fresco, sem sinais de deterioração, garantindo qualidade e segurança alimentar para o preparo das refeições da merenda escolar.	KG	2.000	R\$ 36,69	R\$ 73.380,00
4	Achocolatado em Pó 400gr – ingredientes: açúcar, cacau em pó solúvel, maltodextrina, complexo vitamínico, sal e leite em pó integral ou	Unid.	5.000	R\$ 9,89	R\$ 49.450,00

	leite semidesnatado e soro de leite, sem manteiga. Composição nutricional mínima de 3g de proteína, 1,5 g de lipídios, 92 g de hidrato de carbono e 393 kcal em 100 g do produto. Embalado em pacote de polietileno de 400g.				
5	Açúcar refinado de primeira – contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalado em polietileno contendo 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg.	12.000	R\$ 4,54	R\$ 54.480,00
6	Alho novo , com cabeças inteiras e graúdas.	Kg	1.000	R\$ 32,35	R\$ 32.350,00
7	Almôndega . Embalagem de 500g Elaborada com proteína texturizada de soja e carne bovina (ou somente soja, conforme especificação), temperada com alho, cebola, sal e ervas naturais; Produto congelado, pronto para preparo (assado, ao molho, etc.); Opção nutritiva e econômica, rica em proteínas vegetais e com baixo teor de gordura; Sem adição de corantes ou conservantes artificiais; Textura macia, sabor leve, boa aceitação entre crianças; Embalagem resistente, com informações visíveis (validade, lote, composição e fabricante).	Kg	1.000	R\$ 36,91	R\$ 36.910,00
8	Ameixa seca sem caroço – Fruta desidratada, sem caroço, macia, sabor adocicado, pronta para consumo. Embalagem de 1 kg, selada e atóxica. Produto de boa qualidade, isento de conservantes artificiais. Validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco, fresco e arejado.	KG	400	R\$ 56,60	R\$ 22.640,00
9	Amendoim descascado – Produto seco, limpo, isento de casca, impurezas e umidade excessiva. Embalagem de 1 kg, selada. Produto de boa qualidade, pronto para uso. Validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco, fresco e arejado.	KG	800	R\$ 11,02	R\$ 8.816,00
10	Arroz branco de primeira – longo, fino, polido tipo 1, sem glúten, contendo no mínimo de 37g de carboidratos, 4g de proteínas e 0 de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. Embalado em polietileno contendo 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g	KG	3.000	R\$ 4,70	R\$ 14.100,00
11	Arroz parboilizado de primeira – longo, fino, polido tipo 1, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g contendo no mínimo de 37g de carboidratos, 4g de proteínas e 0 de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. Embalado em polietileno contendo 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	3.000	R\$ 4,42	R\$ 13.260,00
12	Azeite de dendê 900ml – Óleo vegetal extraído do fruto da palma (<i>Elaeis guineensis</i>), de cor alaranjada intensa e sabor característico. Embalagem de 900ml, lacrada e atóxica. Produto de alta qualidade, com validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	Litro	500	R\$ 47,39	R\$ 23.695,00
13	Batata Doce frescas, graúdas e de qualidade.	KG	2.000	R\$ 5,76	R\$ 11.520,00
14	Batata inglesa frescas, graúdas e de qualidade.	KG	2.000	R\$ 4,48	R\$ 8.960,00

15	Biscoito de polvilho – Produto assado à base de polvilho doce ou azedo, crocante, leve e sabor característico. Embalagem lacrada de 500g , atóxica. Produto de boa qualidade, validade mínima de 4 meses. Armazenar em local seco e fresco.	Unid.	800	R\$ 14,20	R\$ 11.360,00
16	Biscoito palito – Produto de farinha de trigo, crocante, formato alongado tipo palito, sabor tradicional, pronto para consumo. Embalagem lacrada com cerca de 300gr, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, validade mínima de 4 meses. Armazenar em local seco e fresco.	Unid.	2.000	R\$ 6,48	R\$ 12.960,00
17	Biscoito tipo Maizena – Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho. Composição aproximada em 100g: proteína 8,5g, lipídios 9g, hidrato de carbono 74g e valor calórico 411 Kcal. Embalados em pacote de polietileno com dupla embalagem (3 em 1). Pacote de 350g . Embalagem secundária de caixa de papelão com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	7.000	R\$ 4,53	R\$ 31.710,00
18	Bolacha Salgada tipo Cream Cracker . Alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amido e féculas – serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais; deverá ser de dupla embalagem (3 em 1). Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, glucose de milho, extrato de malte, soro de leite em pó, sal, açúcar, fermentos químicos: bicarbonato de amônio (INS 50ii) e bicarbonato de sódio (INS 500ii); fermento biológico, emulsificante lecitina de soja (INS 322). Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 350g .	Unid.	7.000	R\$ 4,47	R\$ 31.290,00
19	Café em pó – torrado e moído, limpo e isento de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC e atender as especificações técnicas do ministério da Agricultura e órgão de controle sanitário. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 250g .	Unid.	3.500	R\$ 16,74	R\$ 58.590,00
20	Calabresa Defumada – Linguiça defumada tipo calabresa elaborada com carne suína selecionada, temperada com especiarias naturais, sem adição de conservantes artificiais ou corantes. Embalagem a vácuo, peso conforme especificado. Produto de boa qualidade, armazenar refrigerado entre 0°C e 4°C. Validade mínima de 30 dias, conforme legislação vigente.	KG	2.500	R\$ 34,98	R\$ 87.450,00
21	Canela em pau – Casca seca da árvore de canela, apresentada em pedaços inteiros (em pau), com aroma e sabor característicos. Produto natural, sem aditivos. Embalagem de 1kg, lacrada e atóxica. Validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	KG	200	R\$ 127,90	R\$ 25.580,00
22	Canela em pó pura sem misturas – Especiaria obtida da casca seca da árvore de canela, moída até textura fina. Apresenta aroma característico e sabor aromático intenso. Embalagem de 1kg, lacrada e atóxica. Produto de alta qualidade, livre de impurezas. Validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	KG	200	R\$ 166,33	R\$ 33.266,00
23	Carne bovina moída magra de primeira qualidade congelada – Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Devendo conter no máximo 20-30% de gordura, devendo ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo 3% de aponeuroses, com registro no SIF ou SISP. Embalagem primária: Embalada a vácuo em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg. Devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente com registro no SIF ou SISP.	KG	1.500	R\$ 41,21	R\$ 61.815,00

24	Carne bovina, tipo Chã de Fora , corte selecionado, fresco, higienizado e embalado a vácuo em embalagem plástica atóxica, com peso líquido aproximado de 1 kg. O produto deverá conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), conforme normas da ANVISA/MS e MAPA. A chã de fora deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega, cor característica, textura firme e odor fresco, sem sinais de deterioração, garantindo qualidade e segurança para o consumo na merenda escolar.	KG	2.000	R\$ 42,23	R\$ 84.460,00
25	Carne bovina, tipo Contra Filé de primeira qualidade sem osso – Com registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal). Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Embalada a vácuo em embalagem tipo crayovac, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Com registro no SIF ou SISF.	KG	2.000	R\$ 45,13	R\$ 90.260,00
26	Carne bovina, tipo Fígado , fresco, selecionado, higienizado e embalado a vácuo em embalagem plástica atóxica, com peso líquido aproximado de 1 kg. O produto deverá conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), atendendo às normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS e MAPA. O fígado deverá apresentar validade mínima de 7 (sete) dias a partir da data de entrega, cor característica, textura firme e odor fresco, sem sinais de deterioração, garantindo qualidade e segurança para o consumo na merenda escolar.	KG	2.000	R\$ 18,49	R\$ 36.980,00
27	Carne bovina, tipo Posta Gorda , cortes selecionados de carne bovina com presença de gordura, adequados para preparo das refeições da merenda escolar. Embalada a vácuo em embalagem plástica atóxica, com peso líquido 1 kg. O produto deve conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), em conformidade com as normas da ANVISA/MS e MAPA. A carne deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega, cor característica, textura firme e aroma fresco, sem sinais de deterioração.	KG	2.000	R\$ 34,26	R\$ 68.520,00
28	Carne de Frango, Coxinha da Asa , cortes selecionados, higienizados e embalados a vácuo em embalagem plástica atóxica, com peso líquido aproximado de 1 kg. O produto deverá conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), conforme normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS e MAPA. A coxinha da asa deverá apresentar validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega, cor característica, textura firme e odor fresco, sem sinais de deterioração, assegurando qualidade e segurança alimentar para o preparo das refeições na merenda escolar.	KG	2.500	R\$ 21,85	R\$ 54.625,00
29	Carne de Frango, tipo Coxa - Carne de frango coxa, de primeira qualidade com osso – congelado com adição de água de no máximo 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas, esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Embalada a vácuo em embalagem tipo crayovac, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Com registro no SIF ou SISF.	KG	2.500	R\$ 18,34	R\$ 45.850,00
30	Carne de Frango, tipo Coxa sobre Coxa - Carne de frango coxa sobre coxa, de primeira qualidade com osso – congelado com adição de água de no máximo 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas, esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Embalada a vácuo em embalagem tipo crayovac, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Com registro no SIF ou SISF.	KG	2.500	R\$ 13,91	R\$ 34.775,00
31	Carne de Frango, tipo FILE DE PEITO - Carne de frango filé de peito, de primeira qualidade sem osso – congelado com adição de água de no	KG	2.500	R\$ 23,28	R\$ 58.200,00

	máximo 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas, esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Embalada a vácuo em embalagem tipo crayovac, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Com registro no SIF ou SISP.				
32	Carne de lombo suíno – Corte selecionado do lombo do suíno, limpo, sem ossos e gordura aparente, fresco ou congelado. Embalagem lacrada, peso conforme especificado. Produto de alta qualidade, armazenar refrigerado (0°C a 4°C) ou congelado (-18°C). Validade conforme legislação vigente.	KG	1.500	R\$ 31,50	R\$ 47.250,00
33	Carne vegetal , Proteína Texturizada de Soja – obtida da farinha desengordurada de soja, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em saco plástico transparente, atóxico com 500g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Unid.	2.000	R\$ 7,21	R\$ 14.420,00
34	Carne, Músculo Bovino , corte selecionado, fresco, higienizado e embalado a vácuo em embalagem plástica atóxica, com peso líquido aproximado de 1 kg. O produto deverá conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), atendendo às normas da ANVISA/MS e MAPA. O músculo deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega, cor característica, textura firme e odor fresco, sem sinais de deterioração, garantindo qualidade e segurança para o preparo das refeições da merenda escolar.	KG	2.000	R\$ 31,41	R\$ 62.820,00
35	Castanha de caju – Fruto seco, sem casca, limpo e selecionado, com sabor característico e textura crocante. Embalagem de 1 kg, lacrada e atóxica. Produto de alta qualidade, isento de impurezas e conservantes artificiais. Validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco, fresco e arejado.	kg	200	R\$ 171,00	R\$ 34.200,00
36	Cebola branca - bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânica.	Kg	2.000	R\$ 5,37	R\$ 10.740,00
37	Cebola roxa - bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânica.	KG	2.000	R\$ 6,68	R\$ 13.360,00
38	Charque bovino dianteiro – Ingredientes básicos: carne bovina e sal. Curada e seca. De consistência firme com aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, materiais estranhos e parasitas. Embalagem: em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária nº 5504/99.	Kg	3.000	R\$ 43,80	R\$ 131.400,00
39	Coco Ralado , desidratado e sem açúcar, em pacote de 200 g . Embalagem: com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Unid.	1.500	R\$ 5,46	R\$ 8.190,00
40	Corante - Colorau de Urucum – a base de urucum com mistura de fubá e óleos comestíveis, produto original de fábrica. Embalagem com 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA.	KG	1.000	R\$ 16,46	R\$ 16.460,00
41	Cominho em pó – Sem adição de pimenta. Embalagem com 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA.	KG	1.000	R\$ 39,18	R\$ 39.180,00

42	Cravo-da-índia – Botão floral seco da árvore Syzygium aromaticum, com aroma intenso e sabor característico. Produto natural, sem aditivos. Embalagem de 1 Kg, lacrada e atóxica. Validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	KG	200	R\$ 163,41	R\$ 32.682,00
43	Creme de Leite - Composição: Creme de leite UHT homogenizado, embalagem cx papelão revestida (tipo longa vida) 200gr. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA	Unid.	1.500	R\$ 4,51	R\$ 6.765,00
44	Cremogema de chocolate 300g – Creme de cereal sabor chocolate, enriquecido com vitaminas e minerais, indicado para preparo de mingaus cremosos. Apresenta textura fina e homogênea, com sabor característico do chocolate. Embalagem de 300g, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco e fresco.	Unid.	1.000	R\$ 9,48	R\$ 9.480,00
45	Cremogema de morango 300g – Creme de cereal sabor morango, enriquecido com vitaminas e minerais, próprio para preparo de mingaus. Textura fina e homogênea, com sabor característico da fruta. Embalagem de 300g, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco e fresco.	Unid.	1.000	R\$ 9,61	R\$ 9.610,00
46	Cremogema tradicional 300g – Creme de cereal tradicional, enriquecido com vitaminas e minerais, indicado para preparo de mingaus cremosos. Textura fina e homogênea, sabor suave. Embalagem de 300g, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco e fresco.	Unid.	1.000	R\$ 9,28	R\$ 9.280,00
47	Ervilha e milho verde em conserva – Mistura de ervilhas e grãos de milho verdes, cozidos e conservados em solução salina ou vinagre, prontos para consumo. Embalagem em lata ou vidro, com peso líquido de 200g . Produto de boa qualidade, com validade mínima de 18 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz. Após aberto, conservar refrigerado e consumir em até 3 dias.	Unid.	900	R\$ 4,37	R\$ 3.933,00
48	Extrato de tomate – concentrado a base de: tomate / açúcar (máximo de 1%) / sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Sache de 350g . Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	Unid.	3.200	R\$ 4,16	R\$ 13.312,00
49	Farinha de Mandioca – torrada, de primeira qualidade, seca, fina, branca, composição nutricional mínima: 82% carboidratos e 320 kcal Pacote de 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	3.000	R\$ 6,47	R\$ 19.410,00
50	Farinha de Milho Tipo Fubá , obtida a partir do milho selecionado, de moagem fina, própria para preparo de mingaus, bolos e outras preparações da merenda escolar. Embalada em saco de polietileno atóxico com peso líquido de 500g (ou conforme necessidade). O produto deverá conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, atendendo às normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS. O fubá deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, com aspecto fino e cor amarela característica, isento de impurezas e umidade excessiva.	Unid.	3.000	R\$ 3,49	R\$ 10.470,00
51	Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico , açúcar, gordura vegetal, açúcar líquido invertido e cacau. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	kg	1.000	R\$ 6,54	R\$ 6.540,00

52	Farinha de trigo sem fermento – produto obtido do trigo moído, limpo. Especial, tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Embalagem plástica de polietileno. Transparente / atóxico ou de papel original de fabrica. De 1 kg	KG	1.000	R\$ 6,52	R\$ 6.520,00
53	Feijão – carioquinha tipo 1 , novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 1 kg. Embalagem polietileno 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	3.500	R\$ 6,84	R\$ 23.940,00
54	Feijão Fradinho tipo 1 , novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 1 kg. Embalagem polietileno 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	KG	3.500	R\$ 6,90	R\$ 24.150,00
55	Fermento em pó químico , mistura em pó para preparo de bolos, biscoitos e receitas em geral, destinado ao segmento B2B, A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro do órgão competente	Unid.	500	R\$ 3,71	R\$ 1.855,00
56	Filé de peixe – Filé limpo e desossado, congelado, sem pele, de espécie selecionada e de qualidade. Embalagem lacrada e adequada para congelamento. Validade mínima de 6 meses. Armazenar a -18°C ou temperatura inferior.	KG	1.200	R\$ 40,36	R\$ 48.432,00
57	Flocão - Farinha de milho flocada , s/sal, Embalagem plástica com 500gr, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA	Unid.	4.000	R\$ 2,91	R\$ 11.640,00
58	Folha de louro – Folhas secas da planta <i>Laurus nobilis</i> , com aroma e sabor característicos, utilizadas para tempero culinário. Embalagem de 50g ou 100g, lacrada e atóxica. Produto natural, sem aditivos. Validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	Unid.	600	R\$ 5,41	R\$ 3.246,00
59	Gelatina em pó, sabor centralizado de Abacaxi , com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	2.000	R\$ 3,47	R\$ 6.940,00
60	Gelatina em pó, sabor centralizado de Cereja , com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	2.000	R\$ 3,47	R\$ 6.940,00
61	Gelatina em pó, sabor centralizado de Limão , com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	2.000	R\$ 3,47	R\$ 6.940,00
62	Gelatina em pó, sabor centralizado de uva , com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	2.000	R\$ 3,47	R\$ 6.940,00

63	Gelatina em pó, sabor centralizado do morango. com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	2.000	R\$ 3,47	R\$ 6.940,00
64	Granola – Mistura de cereais integrais, como aveia, milho, trigo, com adição de frutas secas, oleaginosas e mel, pronta para consumo. Textura crocante e sabor adocicado natural. Embalagem de 1 kg, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, sem conservantes artificiais. Validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco, fresco e arejado.	Kg	400	R\$ 65,38	R\$ 26.152,00
65	logurte de ameixa 180g – Produto lácteo fermentado, sabor ameixa, com polpa ou pedaços da fruta, textura cremosa e pronto para consumo. Embalagem individual de 180g, lacrada e atóxica. Produto pasteurizado, validade mínima de 30 dias. Armazenar refrigerado entre 1°C e 10°C.	Unid.	5.000	R\$ 2,56	R\$ 12.800,00
66	logurte de coco 180g – Produto lácteo fermentado, sabor coco, textura cremosa, com pedaços ou extrato da fruta, pronto para consumo. Embalagem individual de 180g, lacrada e atóxica. Produto pasteurizado, validade mínima de 30 dias. Armazenar refrigerado entre 1°C e 10°C.	Unid.	5.000	R\$ 2,56	R\$ 12.800,00
67	logurte de frutas 180g – Produto lácteo fermentado, sabor frutas sortidas (como morango, pêssego, ameixa ou outros), textura cremosa, com polpa ou pedaços de frutas, pronto para consumo. Embalagem individual de 180g, lacrada e atóxica. Produto pasteurizado, validade mínima de 30 dias. Armazenar refrigerado entre 1°C e 10°C.	Unid.	5.000	R\$ 2,56	R\$ 12.800,00
68	logurte de uva 180g – Produto lácteo fermentado, sabor uva, com polpa da fruta, cremoso e pronto para consumo. Embalagem individual de 180g, lacrada, atóxica. Produto pasteurizado, com validade mínima de 30 dias. Armazenar refrigerado entre 1°C e 10°C.	Unid.	5.000	R\$ 2,56	R\$ 12.800,00
69	logurte morango 180g — Produto lácteo fermentado, sabor morango, com polpa da fruta, cremoso, pronto para consumo. Embalagem individual de 180g, lacrada, atóxica. Produto pasteurizado, com validade mínima de 30 dias. Armazenar refrigerado entre 1°C e 10°C.	Unid.	5.000	R\$ 2,56	R\$ 12.800,00
70	logurte natural 180g – Produto lácteo fermentado, sem adição de açúcar ou aromatizantes, sabor suave, textura cremosa, pronto para consumo. Embalagem individual de 180g, lacrada e atóxica. Produto pasteurizado, validade mínima de 30 dias. Armazenar refrigerado entre 1°C e 10°C.	Unid.	5.000	R\$ 2,56	R\$ 12.800,00
71	Ketchup – Molho condimentado à base de tomate, vinagre, açúcar e especiarias, pronto para consumo. Embalagem de 300g ou 400g, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, validade mínima de 12 meses. Armazenar em local fresco e seco. Após aberto, conservar refrigerado e consumir em até 30 dias.	Unid.	1.000	R\$ 13,09	R\$ 13.090,00
72	Leite Condensado – Composição: leite integral, leite em pó, 8çúcar e lactose. Embalagem cx de papelão revestida tipo longa vida, com 395g.	Unid.	1.000	R\$ 7,88	R\$ 7.880,00
73	Leite de coco – produto obtido do leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Garrafa de 500ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Und	2.000	R\$ 6,03	R\$ 12.060,00
74	Leite em pó integral instantâneo kg - obtido por desidratação do leite de vaca e apto para alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, contendo: Caseína: 18% (mínimo); Lipídios: 26%; Índice de Solubilidade: 1,0 (máximo); Umidade: 3,5% (máximo); Acidez titulável (ml NaoH 0,1 N/100g) em sólidos não gordurosos: 18% (máximo); Proteína total: 25% (mínimo). Características microbiológicas: coliformes a 45°C/g (máximo 10); Estafi. Coag. Positiva/g (máximo 10 ²); Bacillus Cereus (máximo 5 x 10 ³); Salmonella SP/25g (ausência). Características microscópica e macroscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Produto acondicionado em embalagem primária aluminizada (laminado flexível metalizado). A embalagem do produto deverá ser de material resistente, vedado hermeticamente para garantia do item. Podendo ser entregue em pacotes de 200gr a 1kg. O	KG	12.000	R\$ 43,94	R\$ 527.280,00

	prazo de validade mínimo deverá ser de onze meses a partir da data de entrega. OBS: O valor ofertado corresponde a 1kg de leite.				
75	Maçã – Nacional, in natura, vermelha, de primeira qualidade, madura, frutos de tamanho médio – no calibre 110, no grau máximo de evolução, no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho, apresentando grau de maturação climatizada, tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de ferimentos ou defeitos, sujidades e parasitas.	KG	6.000	R\$ 12,78	R\$ 76.680,00
76	Macarrão espaguete – Massa seca com ovos, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Pacotes plásticos entre 400/500g.	PCT	10.000	R\$ 3,54	R\$ 35.400,00
77	Macarrão parafuso com Sêmola – com ovos e sêmola / semolina deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem de polietileno atóxica de 400/500g e embalagem. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	5.000	R\$ 4,89	R\$ 24.450,00
78	Maionese – Produto cremoso à base de óleo vegetal, ovos, vinagre e temperos, pronto para consumo. Embalagem de 300g a 400gr, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, validade mínima de 6 meses. Armazenar em local fresco e seco. Após aberto, conservar refrigerado e consumir em até 7 dias.	Unid.	900	R\$ 7,92	R\$ 7.128,00
79	Margarina com Sal 250g – contêm óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, leite em pó reconstituído, vit. A (15000 UI/Kg) e beta caroteno, aroma idêntico ao natural de manteiga e corante natural de urucum e cúrcuma. O produto deve ser embalado em potes plásticos fechados de 250g, e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Com no mínimo 60% de lipídios	Unid.	1.200	R\$ 4,06	R\$ 4.872,00
80	Margarina com Sal 500g – Produto alimentício à base de óleos vegetais, com teor mínimo de gordura conforme legislação vigente, sabor suave e textura cremosa. Embalagem de 500g, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, validade mínima de 4 meses. Armazenar em local fresco, seco e ao abrigo da luz.	Unid.	900	R\$ 7,80	R\$ 7.020,00
81	Milho Amarelo para Munguzá , grãos selecionados, secos e limpos, próprios para preparo de munguzá e outras receitas típicas da merenda escolar. Embalado em saco de polietileno atóxico com peso líquido de 400/500g (ou conforme necessidade). O produto deverá conter na embalagem dados de identificação, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, conforme as normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS. O milho deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega, grãos íntegros, com coloração amarela uniforme, livres de impurezas, mofo ou umidade excessiva, garantindo qualidade e segurança para consumo.	PCT	2.000	R\$ 5,83	R\$ 11.660,00
82	Milho branco para Mungunzá – contendo 80% de grãos inteiros, preparadas com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem de polietileno atóxica de 400/500g.	PCT	2.000	R\$ 6,53	R\$ 13.060,00
83	Milho para pipoca – embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termos selada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Pacotes de 400/500g. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro do órgão competente.	pct	1.500	R\$ 4,53	R\$ 6.795,00
84	Molho de tomate – Produto preparado com polpa de tomate, temperos naturais, sem adição de conservantes artificiais. Embalagem em sachê, vidro ou lata, com peso variando de 340g a 500g. Produto de boa	Unid.	1.600	R\$ 3,47	R\$ 5.552,00

	qualidade, com validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz. Após aberto, conservar refrigerado e consumir em até 3 dias.				
85	Óleo de Soja – é o alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente dos grãos de soja, Glicyne Max L. merril, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. Ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Pet ou lata de 900ml. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS	und	2.500	R\$ 9,17	R\$ 22.925,00
86	Orégano – Erva aromática desidratada, folhas secas moídas ou inteiras, com aroma intenso e sabor característico. Embalagem de 50g ou 100g, lacrada e atóxica. Produto de boa qualidade, livre de impurezas. Validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	Unid.	5.000	R\$ 2,78	R\$ 13.900,00
87	Ovos Brancos - Tipo extra, classe A, branco. O produto deve apresentar casca áspera, porosa, fosca, seca e limpa; não devem conter rachaduras; a clara deve ser firme e a gema inteira, abaulada no centro; quando colocados na água devem afundar. Em média com 50-60 g. Ovos Brancos - Tipo extra, classe A, branco. O produto deve apresentar casca áspera, porosa, fosca, seca e limpa; não devem conter rachaduras; a clara deve ser firme e a gema inteira, abaulada no centro; quando colocados na água devem afundar. Em média com 50-60 g.	DZ	5.000	R\$ 6,93	R\$ 34.650,00
88	Ovos vermelhos – Ovos de galinha com casca vermelha, frescos, limpos e inteiros, próprios para consumo. Embalagem em bandejas de 30 unidades. Produto de qualidade, com validade conforme normas sanitárias vigentes. Armazenar refrigerado entre 1°C e 10°C.	DZ	2.000	R\$ 8,34	R\$ 16.680,00
89	Pão de Coco , tradicional, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, coco ralado desidratado, açúcar, fermento biológico, água, óleo vegetal e sal. Produto assado, pronto para o consumo, com peso unitário aproximado de 50g. Embalado em saco plástico transparente, atóxico e lacrado, contendo as informações obrigatórias: identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá atender às normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/MS e apresentar validade mínima de 3 (três) dias a partir da data de entrega. Deverá apresentar casca firme e crocante, miolo macio e aroma característico de coco.	Und	50.000	R\$ 0,62	R\$ 31.000,00
90	Pão de Forma , tipo tradicional, fatiado, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, óleo vegetal, fermento biológico e sal. Produto pronto para o consumo, embalado em saco plástico atóxico e lacrado, com peso líquido de 500g (ou conforme necessidade). A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) dias a partir da data de entrega, com textura macia, coloração uniforme e sem sinais de umidade ou bolor.	Und	50.000	R\$ 9,28	R\$ 464.000,00
91	Pão sal – Com 50gr de farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico, sal, açúcar, água, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (biológico ou seco), volume normal, simétrico e uniformidade no assado. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.	Unid.	50.000	R\$ 0,57	R\$ 28.500,00
92	Pão, de leite , Com 50gr de farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico, sal, açúcar, água, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (biológico ou seco), volume normal, simétrico e uniformidade no assado. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.	Und	50.000	R\$ 0,62	R\$ 31.000,00

93	Pão, de Milho , Com 50gr de farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico, sal, farinha de milho, açúcar, água, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (biológico ou seco), volume normal, simétrico e uniformidade no assado. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.	Und	50.000	R\$ 0,62	R\$ 31.000,00
94	Polpa de Frutas (Goiaba, Umbu, Cajá, Acerola, Manga, Cacau, graviola...) – 100% naturais, pasteurizada, sem açúcar e sem aditivos químicos ou artificiais, pré- homogeneizada para fácil diluição. Na embalagem deverá constar a data do beneficiamento, de validade e o número do lote. De pacote c/ 1000g/1kg .	KG	12.000	R\$ 10,20	R\$ 122.400,00
95	Polvilho azedo – Amido fermentado extraído da mandioca, de textura fina e branca, utilizado em preparações culinárias para conferir leveza e crocância. Embalagem de 1 kg, lacrada e atóxica. Produto de alta qualidade, isento de impurezas. Validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco, fresco e arejado.	KG	800	R\$ 15,12	R\$ 12.096,00
96	Polvilho doce – Amido extraído da mandioca, de textura fina e branca, utilizado em preparações culinárias diversas. Embalagem de 1 kg, lacrada e atóxica. Produto de alta qualidade, isento de impurezas. Validade mínima de 6 meses. Armazenar em local seco, fresco e arejado.	KG	800	R\$ 15,12	R\$ 12.096,00
97	Queijo Mussarela , podendo ser mussarela, prato ou similar, elaborado com leite pasteurizado, sem adição de amido ou outros ingredientes que descaracterizem o produto original. Embalado a vácuo ou em filme plástico atóxico e transparente, com peso aproximado de 3kg (ou conforme necessidade). Deverá conter na rotulagem os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), atendendo às normas da ANVISA/MS e MAPA. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega, com aspecto firme, coloração uniforme e odor característico.	KG	3.800	R\$ 40,40	R\$ 153.520,00
98	Sal iodado – não tóxico, com dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de acordo com a legislação federal vigente. Acondicionado em saco plástico de polietileno com 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	2.000	R\$ 1,49	R\$ 2.980,00
99	Sardinha Enlatada em Óleo Comestível , enlatada, em conserva, comestível, pronta para o consumo, com peso drenado de 120/125g. Embalagem metálica lacrada, hermética e atóxica, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e peso drenado, em conformidade com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega, com selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), garantindo qualidade e segurança alimentar.	Unid.	4.000	R\$ 7,98	R\$ 31.920,00
100	Tapioca, Fécula de mandioca Flocada , s/glútem, Embalagem de polietileno atóxica de 500g . Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	3.800	R\$ 9,07	R\$ 34.466,00
101	Tempero completo sem pimenta , pote com 300g, com a qualidade, Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a partir da data de entrega	Unid.	1.500	R\$ 7,90	R\$ 11.850,00
102	Toucinho suíno – Produto derivado da gordura do porco, cortado em pedaços ou tiras, com ou sem pele, utilizado para preparo culinário. Embalagem lacrada, peso conforme especificado. Produto de boa	KG	800	R\$ 19,37	R\$ 15.496,00

	qualidade, armazenar refrigerado entre 0°C e 4°C ou congelado a – 18°C. Validade conforme legislação vigente.				
103	Vinagre de álcool – Produto líquido, incolor, obtido por fermentação acética do álcool etílico, com acidez de 4% a 6%. Embalagem de 0,5 litro, lacrada e resistente. Produto de boa qualidade, validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	Unid.	1.000	R\$ 3,27	R\$ 3.270,00
104	Vinagre de maçã. Rico em antioxidantes e em nutrientes como fósforo, potássio, vitamina C e magnésio. . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 0,5 litro, lacrada e resistente. Produto de boa qualidade, validade mínima de 12 meses. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	Unid.	1.000	R\$ 6,60	R\$ 6.600,00
				VALOR TOTAL ->	R\$ 3.898.615,00

Para definição do quantitativo, foram analisados os históricos dos quantitativos de aquisições anteriores deste Órgão e restaram incorporados nesta contratação em análise, bem como fora ponderado a possibilidade de uma margem prudente de aumento de quantitativo em razão da expansão dos serviços públicos prestados.

3.1 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS (SE HOUVER)

Os itens devem conter prazo de validade e informações técnicas.

O prazo de validade dos produtos não poderão ser inferior à metade do prazo total fixado pelo fabricante ou fornecedor, considerando o maior prazo.

Ocorrerão situações em que a contratante necessitará do material de pronta entrega. Tais situações serão comunicadas à contratada, para que a entrega seja realizada de forma imediata.

É de total responsabilidade da empresa fornecedora todas as despesas com o transporte do material até o local indicado para a entrega, taxas, encargos de qualquer natureza e quaisquer despesas administrativas incidentes no preço apresentado na licitação.

3.2. DAS AMOSTRAS

I. O Pregoeiro após analisar a proposta ofertada pela licitante vencedora, considerando as marcas e modelos ofertados, bem como os descontos muito acima da realidade do mercado, poderá solicitar a apresentação de amostras dos itens licitados, que será avaliado pelo Setor de Compras, DURANTE A FASE DE HABILITAÇÃO, obedecendo-se as regras deste termo de referência.

II. As amostras deverão ser entregues em até 5 (cinco) dias uteis, contados da data da solicitação, que será feita pelo pregoeiro, durante a fase de habilitação, conforme convocação feita no campo de mensagens do sistema eletrônico do prego.

a) Local de entrega das amostras: Deverão ser entregues pela a LICITANTE, no Almoxarifado/Setor de Compras, na Av. Gabriel Dantas Novaes, 200, Bairro Centro, Manoel Vitorino/BA, sem custos adicionais a contratante.

b) As amostras após serem analisadas, ficaram disponíveis por cerca de 20 (vinte) dias, para que a empresa faça a sua retirada. Passado o prazo de retirada a administração fica isenta de qualquer responsabilidade que vier ocorrer com a amostra.

III. Juntamente com as amostras, o licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar Catalogo/Ficha Técnica dos produtos.

IV. As amostras deverão ser apresentadas em embalagem original contendo as seguintes informações:

- a) Identificação do produto;
- b) Marca;
- c) Nome do fabricante;
- d) Data de Fabricação
- g) Número do item e/ou data de validade (tempo de vida útil);
- h) Peso líquido.

V. Não serão aceitos produtos danificados ou deteriorados ou qualquer outro defeito que possa comprometer a qualidade do produto.

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

VII. As amostras serão analisadas pelo setor de compras, 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) Resistência.

4 - DO REGIME DE EXECUÇÃO, LOCAL E DA FORMA DO FORNECIMENTO

4.1. O fornecimento contratado será realizado por execução indireta.

4.2. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

a) **Localidade:** Deverão ser entregues pela a CONTRATADA, na Secretaria Municipal de Assistência e Previdência, situado na Av. Gabriel Dantas Novaes, 200, Bairro Centro, Manoel Vitorino/BA, sem custos adicionais a contratante.

b) **Dias e horários da entrega:** De segunda a sexta feira, das 08:00 às 13:00 horas;

c) **Prazo para início da entrega:** A previsão para início de entrega PARCELADA é de 10 (dias) contados da ordem de fornecimento.

4.3. A CONTRATADA deverá executar o contrato utilizando-se dos materiais e equipamentos necessários à perfeita execução do fornecimento, conforme ordem de solicitação emitida pela Secretaria solicitante.

5 – DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1. A descrição da solução como um todo, visa o fornecimento de aquisição de gêneros alimentícios, destinados aos alunos matriculados nos programas de ensino em Tempo Integral, EJA e PEIJA, da rede municipal de educação, do município de Manoel Vitorino/BA, através de registro de preço, necessários à continuidade da solução das necessidades nas dependências da Administração Municipal.

5.2. A contratação em tela visa dar continuidade ao fornecimento de merenda escolar da rede municipal de educação, dando sustentabilidade às atividades da Administração Pública, em suas atribuições finalísticas, cabendo o prazo do fornecimento ser mediante as necessidades apresentadas pela Administração Pública, considerando o ciclo de vida útil do objeto.

6 – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

6.1. Os custos com a presente contratação correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

Unidade Gestora	Fonte	Projeto/Atividade	Elemento de despesa
20505	Secretaria Mun. de Educação, Cultura e Turismo	2.014 – ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.	3.3.9.0.30.00 – Material de Consumo – 1500 / 1552

7. PRAZO DE VIGÊNCIA

7.1 O prazo da vigência da contratação será de 12 (doze) meses, a contar da assinatura do contrato, podendo ocorrer a prorrogação de vigência do contrato, caso cumpra os requisitos da Lei nº 14.133/2021.

7.2 A vigência dos contratos regidos por esta lei deverá observar no momento da contratação e a cada exercício financeiro, a disponibilidade dos créditos orçamentários, bem como, a previsão do Plano Plurianual quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro, desde que atendido o disposto no art. 105 da Lei n. 14.133/2021, ou desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar do ano corrente.

8 – REQUISITOS DE HABILITAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO

8.1. Para que o objeto da contratação seja efetivado, é necessário o atendimento de alguns requisitos de acordo com as características do objeto, dentre eles os de qualidade e capacidade de execução pelo contratado, minimamente os dispostos nos artigos 62, 66, 67, 68 e 69 da Lei Federal 14.133/2021.

8.2. Sendo assim, os documentos exigidos serão:

Habilitação jurídica:

- a) No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- c) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser a participante sucursal, filial ou agência;
- d) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- e) Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
- f) No caso de exercício de atividade não listadas nos itens acima: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, nos termos da legislação pertinente.
- g) No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

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

Regularidade fiscal, social e trabalhista:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (**CPF**) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (**CNPJ**);
- b) Certidão negativa de débitos relativos aos tributos federais e à dívida ativa da União;
- c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação 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;
- e) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal ou estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- f) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- g) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

h) Declaração de cumprimento ao disposto no Inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal e outras que forem necessárias.

Qualificação Econômico-Financeira:

- a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;
- b) Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
- b.1) No caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos, os documentos exigidos acima, limitar-se-á ao último exercício;
- b.2) 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;
- b.3) É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social;
- b.4) Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;
- c) Comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de 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:

$$\begin{aligned} \text{LG} &= \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\ \text{SG} &= \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\ \text{LC} &= \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \end{aligned}$$

- c.1) 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);
- c.2) 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)
- c.3) O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

c.3.1) Os índices estabelecidos atendem ao disposto no art. 69 da Lei n. 14.133/21 uma vez que permitem a comprovação de uma avaliação mais precisa da situação financeira da empresa de forma objetiva, os mesmos foram estabelecidos observando percentuais usualmente adotados no mercado para a avaliação da situação financeira das empresas e não frustram ou restringem o caráter competitivo do certame, pois foram estabelecidos em patamares mínimos aceitáveis, com intuito de garantir a continuidade da execução dos serviços, objeto desta licitação.

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

Para participação deste certame, as empresas que comprovarem que estão enquadradas como Microempresas Individuais ME, EPP ou MEI, estarão dispensadas de apresentarem o Item 9.10.2. Balanço Patrimonial.

Qualificação Técnica:

a) Apresentação de um ou mais atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove que a licitante executou ou está executando, de maneira satisfatória e a contento, fornecimento de natureza similar com o objeto da presente licitação.

b) Alvará válido da Vigilância Sanitária Municipal, expedida pela sede municipal da licitante.

9 – FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

9.1. A seleção do fornecedor deverá ser realizada pela seleção da proposta mais vantajosa e que cumpra todos os requisitos previstos neste termo de referência,

9.2. O julgamento da proposta deverá ser do tipo menor preço global.

9.3 GARANTIA DA PROPOSTA

I. Observando o tempo limite disponível no sistema eletrônico para o envio da proposta, a licitante deverá juntar no momento da apresentação da proposta inicial, nos termos do artigo 58, da Lei nº 14.133/21, a comprovação do recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, como requisito de Pré-habilitação.

II. A garantia da proposta será no valor de 1% (um por cento) do valor estimado para contratação, nas modalidades previstas no §1º do art. 96 desta Lei.

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

9.4 GARANTIA DO CONTRATO

9.4.1 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

10 – MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

10.1. 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;

10.2. 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;

10.3. 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;

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

10.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

10.6. A fiscalização decorrente desta contratação, será acompanhado e fiscalizado pelo(a) servidor(a) **xxxxxxxxxxxxxx**, Mat. nº xxxxxxxxxxxxxx, dessa Secretaria, ou pelo respectivo substituto designado, e a Gestão do contrato ficará a cargo do(a) servidor(a) **xxxxxxxxxxxxxx**, Decreto nº xxxxxxxxxxxxxx, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição, nos termos do artigo 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, com atribuições administrativas e a função de administrar o contrato, desde sua concepção até a finalização.

10.7. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

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

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

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

10.11. 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 à prorrogação contratual

10.12. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

10.13. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

10.14. O gestor do contrato, terá atribuições administrativas e a função de administrar o contrato, desde sua concepção até a finalização, especialmente:

I - analisar a documentação que antecede o pagamento;

II - analisar os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato;

III - analisar eventuais alterações contratuais, após ouvido o fiscal do contrato;

IV - analisar os documentos referentes ao recebimento do objeto contratado;

V - acompanhar o desenvolvimento da execução através de relatórios e demais documentos relativos ao objeto contratado;

VI - decidir provisoriamente a suspensão da entrega de bens ou a realização de serviços;

10.15. O contratado deverá indiciar um responsável legal com respectivos contatos (e-mail, celular e Whatsapp), com poderes para representá-lo perante essa Municipalidade na execução do contrato decorrente da contratação objeto deste termo de referência.

10.16. O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração durante a prestação do serviço e/ou fornecimento do bem para representá-lo na execução do contrato.

11. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

11.1. O recebimento do objeto do contrato, decorrente da referida contratação, se dará:

- a) provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico quando houver;
- b) definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais;

11.2. 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.

11.3. 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 30 (TRINTA) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

11.4. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 30 (TRINTA) 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.

11.5. 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.

11.6. 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

11.7. 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.

11.8. 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.

12. DO PAGAMENTO E DOS CRITÉRIOS PARA MEDIÇÃO

12.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 30 (trinta) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

12.2. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado, respeitada a ordem cronológica prevista no artigo 142 da Lei 14.133/21.

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

12.4. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei 14.133/2021.

12.5. O pagamento somente será efetuado após o “atesto”, pelo servidor competente, da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada, acompanhada das Certidões Negativas de Débitos Previdenciários, Trabalhistas, FGTS, Fazendas Federal, Estadual e Municipal.

12.5.1. O “atesto” fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada e do regular cumprimento das obrigações assumidas.

12.6. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

12.7. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, nos termos da Instrução Normativa nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, da Secretaria da Receita Federal do Brasil.

12.8.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, instituído pelo artigo 12 da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção quanto aos impostos e contribuições abrangidos pelo referido regime, em relação às suas receitas próprias, desde que, a cada pagamento, apresente a declaração de que trata o artigo 6º da Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012.

12.9. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

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

12.11. A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

13 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. A CONTRATADA obriga-se a:

13.1.1. A efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância às especificações do Termo de Referência e de sua proposta, com os recursos necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais;

13.1.3. O objeto deve estar acompanhado, ainda, quando for o caso, do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

13.1.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

13.1.5. O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 30 (trinta) (dias), o produto com avarias ou defeitos;

13.1.6. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;

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

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

13.1.9. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;

12.1.10. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

12.1.11. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

14 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.1. A CONTRATANTE obriga-se a:

14.1.1. Receber provisoriamente o objeto, disponibilizando local, data e horário e demais condições estabelecidas no Edital;

14.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes no Termo de Referência, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

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

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

14.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e na forma estabelecidos nesse termo;

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

15 – DA GARANTIA DO PRODUTO

15.1. Declarar, detalhadamente, a garantia dos equipamentos fornecidos, cujo prazo não poderá ser inferior a 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo.

15.1.1. A substituição do produto acarretará a renovação da garantia por igual prazo

15.2. A empresa deverá fornecer certificados de garantia, por meio de documentos próprios, ou anotação impressa ou carimbada na Nota Fiscal respectiva;

15.2.1. A substituição do produto acarretará a renovação da garantia por prazo de 12 (doze) meses;

15.3. O termo de garantia ou equivalente deverá esclarecer de maneira objetiva em que consiste, bem como a forma, o prazo e o lugar em que poderá ser exercitado o ônus, a cargo do contratante, devendo ser entregue, devidamente preenchido pelo fabricante, no ato do fornecimento, acompanhado de manual de instalação e uso do produto;

15.4. A CONTRATADA deve possuir canal de comunicação para abertura dos chamados de garantia, comprometendo-se a manter registros dos mesmos, constando a descrição do problema.

16 - DA SUBCONTRATAÇÃO

16.1. Não será admitida a subcontratação.

17 - DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

17.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ R\$ 3.898.615,00 (três milhões oitocentos e noventa e oito mil seiscentos e quinze reais)**, conforme custos unitários apostos.

18 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. O Município de Manoel Vitorino-BA reserva-se no direito de impugnar o fornecimento prestado, se esses não estiverem de acordo com as especificações contidas neste Termo de referência.

18.2. Os casos omissos serão resolvidos com base nos dispositivos constantes na Lei 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 034 de 04 de abril de 2023.

18.3. Fica eleito o foro da Comarca de Jequié/BA como único e competente para dirimir quaisquer demandas do presente contrato, por mais privilegiado que outro possa ser.

Manoel Vitorino-BA, 28 de julho de 2025.

ROBSON CESAR COSTA VILAR
Secretário Municipal de Educação, Cultura e Turismo