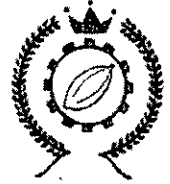




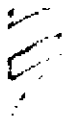
**IBICARAI**  
PREFEITURA



## **MINUTA DO EDITAL**

**Prefeitura Municipal de Ibicarai**

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005  
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



**IBICARAI**  
PREFEITURA



**PROCESSO LICITATÓRIO Nº XX/2025**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 085/2025**  
**MODALIDADE – PREGÃO ELETRÔNICO SRP XX /2025**  
**TIPO - MENOR PREÇO POR LOTE**

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER A DIVERSAS SECRETARIAS PARA USO DAS SECRETARIAS E DEPARTAMENTOS DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL DE IBICARAI/BA, CONFORME ESPECIFICAÇÕES E DEMAIS DISPOSITIVOS DO PRESENTE EDITAL.**

**TIPO DE LICITAÇÃO E REGIME DE EXECUÇÃO: MENOR PREÇO POR LOTE E FORNECIMENTO PARCELADO.**

**MODO DE DISPUTA: ABERTO**

**INÍCIO DA SESSÃO: XX de XXX de 2025 às XXX horas**

**INÍCIO DE ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: XXXX às XXX horas.**

**LIMITE DE ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: XXXX de XXX às XXX horas**

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

**LOCAL: A Sessão Pública será realizada no site [www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br)**

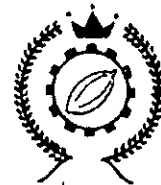
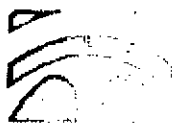
**PREÂMBULO**

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

Na hipótese de decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização desta licitação na data mencionada acima, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação. Somente poderão participar da Sessão Pública, etapa de lances, as empresas que apresentarem Propostas através do site descrito acima.

**Prefeitura Municipal de Ibicarai**

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005  
E-mail: [prefeitura@ibicarai.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ibicarai.ba.gov.br) - [prefeitura.ibicarai@gmail.com](mailto:prefeitura.ibicarai@gmail.com) - CNPJ: 14.147.896/0001-40



## **1. OBJETO**

1.1 Registro de preços para futura aquisição de gêneros alimentícios para atender a diversas secretarias para uso das secretarias e departamentos da administração municipal de Ibicarai/BA, conforme as especificações descritas no termo de referência, anexo I, que integra o presente edital.

1.2. O Município não estará obrigado a adquirir os produtos constantes deste Registro de Preços, podendo até realizar licitação específica para aquisição de um ou de mais itens, hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário do registro terá preferência, nos termos do art. 83 da Lei nº 14.133/2021.

1.3. A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada não apenas pelos órgãos da Prefeitura Municipal de Ibicarai, mas também por qualquer outro órgão da Administração Pública que manifestar interesse junto ao Órgão Gerenciador.

1.3.1. Os órgãos e entidades que não participarem do registro de preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverão manifestar seu interesse junto ao órgão gerenciador da Ata para que este indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecida a ordem de classificação.

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

1.4. Os proponentes deverão apresentar proposta com preço unitário em Reais. No valor deverão estar incluídas a carga tributária, o frete, carga, descarga, segura e todas as despesas incidentes, que correrão à conta do licitante.

1.5. O valor unitário estimado para cada item consta no Termo de Referência, anexo I deste Edital.

1.6. Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto descritas no site <https://www.licitanet.com.br/> e as especificações constantes neste Edital, prevalecerão às últimas.

## **2. DO REGIME DE EXECUÇÃO, DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO, DO MODO DE DISPUTA E DO ORÇAMENTO.**

2.1. Os serviços objeto deste Edital serão executados sob regime de: **fornecimento**

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

2.3. O desconto resultante do valor do lance ofertado pelos licitantes deverá incidir linearmente sobre os preços de todos os itens do orçamento estimado constante do instrumento convocatório; conforme o critério de julgamento.

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

2.5. O valor estimado da licitação é R\$ 6.668.449,00 (seis milhões seiscentos e sessenta e oito mil quatrocentos e quarenta e nove reais).

## **3. DOS RECURSOS ORÇAMENTARIOS:**

3.1. As despesas decorrentes desta contratação correrá por conta da Lei Orçamentária do Município de Ibicarai, à conta da seguinte programação financeira.

Gestão/Unidade:

Fonte de Recursos:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

#### **4. DA DISPONIBILIZAÇÃO DO EDITAL:**

4.1. Os documentos que integram o Edital poderão ser consultados na plataforma [www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br) e portal da Transparência do Município de Ibicarai/BA em [www.ibicarai.ba.gov.br](http://www.ibicarai.ba.gov.br).

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

5.1. A impugnação ao edital deverá ser realizada exclusivamente pela forma eletrônica através do site [www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br);

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

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

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

#### **6. DO PRAZO DE VIGÊNCIA, FISCALIZAÇÃO E EXECUÇÃO CONTRATUAL:**

6.1. O prazo de vigência da ata será de **12 (doze) meses** a partir de sua assinatura.

6.2. O detalhamento da execução do serviço e sua fiscalização constam no Termo de Referência anexo ao presente edital.

#### **7. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITANET:**

7.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Portal: [www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br);

7.2. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao Portal: [www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br), também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização;

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

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

#### **8. DA PARTICIPAÇÃO NO CERTAME**

8.1. Poderá participar desta licitação qualquer pessoa jurídica legalmente estabelecida no País, que atenda às exigências deste Edital e seus Anexos, que esteja devidamente



credenciada, munida de chave de identificação e de senha, cujo objeto social seja compatível com o objeto do certame e que satisfaçam as condições deste Edital;

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

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

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

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

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

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

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

8.2.7. Instituições sem fins lucrativos;

8.2.8. Pessoa física, em qualquer hipótese;

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

## **9. DA DISPUTA E DA CONDUÇÃO DO CERTAME**

9.1. Os trabalhos serão conduzidos pelo Pregoeiro designado, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos no seguinte endereço eletrônico: [www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br);

9.2. A operacionalidade do certame se fará por meio do Portal: [www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br), junto ao qual as Licitantes deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento, e receber instruções detalhadas para sua correta utilização;

9.3. A participação na licitação, na forma eletrônica, se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado junto ao portal [www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br), e subsequente encaminhamento da PROPOSTA, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário estabelecidos neste Edital;

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

#### **10. DO ENVIO DA PROPOSTA INICIAL**

10.1. A participação no certame Eletrônico ocorrerá mediante utilização da chave de identificação e de senha privativa do Licitante e subsequente encaminhamento da PROPOSTA, no valor total da licitação;

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

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

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

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

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

10.4.3. Para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/2021, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal;

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



**IBICARAI**  
PREFEITURA



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

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

10.6. Nos casos de emissão de declaração falsa, a empresa Licitante estará sujeita à tipificação no crime de falsidade ideológica, prevista no artigo 299 do Código Penal Brasileiro, bem como nos crimes previstos nos artigos 337-E (DOS CRIMES EM LICITAÇÕES E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS) e seguintes da Lei nº 14.133/2021, além de poder ser punido administrativamente, conforme as sanções previstas no presente Edital.

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

10.8. Ao cadastrar sua proposta no sítio do [www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br), o Licitante deverá fazer a descrição detalhada do objeto.

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

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

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

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

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

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

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

10.16. Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos incorretamente cotados ou omitidos da Proposta de Preços serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo, os serviços respectivos serem executados sem quaisquer ônus adicionais para a Prefeitura Municipal de IBICARAI/BA

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

10.18. O preço será CIF, portanto, livre de impostos, taxas, contribuições, fretes, seguros ou quaisquer outras despesas.

**Prefeitura Municipal de Ibicarai**

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005  
E-mail: [prefeitura@ibicarai.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ibicarai.ba.gov.br) - [prefeitura.ibicarai@gmail.com](mailto:prefeitura.ibicarai@gmail.com) - CNPJ: 14.147.896/0001-40



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

## **11. DA FASE DE LANCES E DA NEGOCIAÇÃO**

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

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

11.3. Será permitido aos Licitantes a apresentação de lances intermediários durante a disputa. Serão considerados intermediários os lances que forem iguais ou superiores ao menor ofertado, mas inferiores ao último lance dado pelo próprio licitante, e registrado no sistema eletrônico pela própria Licitante;

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

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

11.6. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **1,00 (um real)**.

11.7. Será adotado para o envio de lances no pregão o modo de disputa ABERTO que terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

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

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

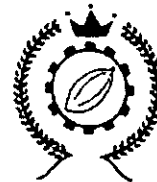
11.7.3. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

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

11.8.1. Antes da classificação definitiva de preços, caso a melhor oferta não tenha sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte, o sistema utilizado verificará se ocorreu empate ficto previsto no § 2º do artigo 44 da Lei Complementar nº 123/2006, ou seja, propostas apresentadas por microempresas ou empresas de pequeno porte, que preencham as condições estabelecidas, com valores até 5% (cinco por cento) acima do melhor preço ofertado. Em caso positivo, a microempresa ou empresa de pequeno porte que





preencha as condições será convocada e poderá apresentar proposta de preço inferior àquela, à primeira classificada no prazo de 05 (cinco) minutos, sob pena de preclusão.

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

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

a) disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

b) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos em Lei.

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

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

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

11.10.1. empresas estabelecidas no território do Estado da Bahia;

11.10.2. empresas brasileiras;

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

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

11.10.5. O sorteio será operacionalizado automaticamente pelo sistema eletrônico utilizado para a condução do certame, imediatamente após verificado o empate e esgotados os demais critérios de desempate previstos.

11.10.6. O resultado do sorteio será registrado em ata e divulgado a todos os participantes em tempo real na sala virtual da sessão pública, sendo considerado como critério final de desempate.

11.10.7 O (a) Pregoeiro (a) anunciará o vencedor após o encerramento da etapa de lances e a decisão acerca da aceitação do lance.

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

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

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



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

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

11.14. O Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados

## **12. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA**

12.1. 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 e do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.

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

12.2.1. Contenha vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.8. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema,

desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

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

12.9.2. 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.

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

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

### **13. DA HABILITAÇÃO**

13.1. 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;

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

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

### **13. DOS RECURSOS**

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

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

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

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

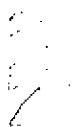
13.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de até 10 (dez) minutos.

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

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

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

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



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

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

13.9. Caso o Pregoeiro não exerça juízo de retratação, a questão será apreciada pela Autoridade Competente para no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos, conforme disposto no art. 165, §2º da Lei nº 14.133/2021;

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

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

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

#### **14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

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

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

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

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

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

15.1.1.4. deixar de apresentar amostra; ou

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

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

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

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

i. fraudar a licitação

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

l. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

m. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

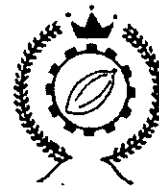
n. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

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

14.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:



- 14.2.1. advertência;
- 14.2.2. multa;
- 14.2.3. impedimento de licitar e contratar; e
- 14.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
  - 14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
  - 14.3.2. as peculiaridades do caso concreto;
  - 14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
  - 14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
  - 14.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 14.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
  - 14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.2.1, 14.1.2.2 e 14.1.2.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
  - 14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.2.4, 14.1.2.5, 14.1.2.6, 14.1.2.7 e 14.1.2.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 14.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 15.1.2.1, 15.1.2.2 e 15.1.2.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.2.4, 14.1.2.5, 14.1.2.6, 14.1.2.7 e 14.1.2.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.2.1, 14.1.2.2 e 14.1.2.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 14.9. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 14.10. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual



será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

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

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

## **15. DAS DIPOSIÇÕES GERAIS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

I. ANEXO I - TERMO DE REFERENCIA

II. ANEXO II - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

III. ANEXO III- MINUTA DO CONTRATO

IV. ANEXO IV – DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENOR

V. ANEXO V - DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO.

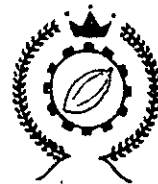
VI. ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO E ACEITAÇÃO DAS CONDIÇÕES DO EDITAL E DA CONTRATAÇÃO

VII. ANEXO VII - DECLARAÇÃO QUE CUMPRE O DISPOSTO NOS INCISOS III E IV DO ART. 1º E NO INCISO III, DO ART. 5º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL.

VIII. ANEXO VIII - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS



**IBICARAI**  
PREFEITURA



IBICARAI/BA, XX de XX de 2025.

**VITOR RIOS MENEZES**  
Pregoeiro/Agente de Contratação



**IBICARAI**  
PREFEITURA



**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERENCIA**

|                                   |                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| <b>SECRETARIA<br/>DEMANDANTE:</b> | Secretaria Municipal de Administração |
|-----------------------------------|---------------------------------------|

**1. OBJETO E PRAZO DO CONTRATO.**

1.1 Constitui objeto da presente licitação o Registro de preços para futura aquisição de gêneros alimentícios para atender a diversas secretarias para uso das secretarias e departamentos da administração municipal de Ibicarai/BA, conforme especificações contidas neste termo de referência, com as características descritas abaixo:

| LOTE 1 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |        |                |             |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|----------------|-------------|
| ITEM   | DESCRIÇÃO DO PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | UND | QUANT. | V.<br>UNITÁRIO | V.<br>TOTAL |
| 01     | ACHOCOLATADO EM PO, solúvel, instantâneo, natural, embalagem contendo 400 gramas, com identificação do produto e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                                                                                             | UND | 5.000  |                |             |
| 02     | AÇÚCAR, cristalizado, sacarose de cana-de-açúcar, na cor branca. Embalagem de em polietileno de 1 kg, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                 | UND | 6.000  |                |             |
| 03     | ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO, edulcorante artificial aspartame, sem sacarina, sem ciclamato, contendo fenilalanina, embalagem de 200 ml, deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e Registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                    | UND | 500    |                |             |
| 04     | AMEIXA EM CALDA, preta, açúcar e água, embalagem de 400 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | UND | 600    |                |             |
| 05     | AMIDO DE MILHO, peso líquido de 1 Kg, não contém quantidade significativa de proteínas gorduras totais, gorduras trans, fibras alimentar e sódio. Apresentar aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionada embalagem de vidro, contendo externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. | UND | 2.000  |                |             |
| 06     | ARROZ BRANCO, Tipo 1, subgrupo polido, classe longo fino, constituídos de graus inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. Acondicionada em                                                                                                                                                                                                                                                                                | UND | 7.000  |                |             |

**Prefeitura Municipal de Ibicarai**

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005  
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40

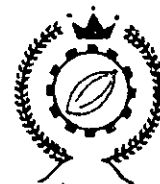




|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |        |  |  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|--|--|
|    | embalagem de polietileno, transparente, atóxica, original do fabricante, embalados em pacotes de 1 Kg. Na embalagem deverá constar os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, lista de ingredientes, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |        |  |  |
| 07 | <b>ARROZ PARBOILIZADO</b> , classe longo fino, tipo1. Embalagem contendo 1kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | UND | 5.000  |  |  |
| 08 | <b>AVEIA EM FLOCOS</b> , isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em caixa de 170g com respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | UND | 3.000  |  |  |
| 09 | <b>AZEITE DE OLIVA</b> , extra virgem, de boa qualidade, embalagem contendo 500 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | UND | 500    |  |  |
| 10 | <b>AZEITONA VERDE</b> , em conserva, com caroço, em embalagem em Sachê, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de 200 gramas. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | UND | 1.000  |  |  |
| 11 | <b>BATATA PALHA</b> , ingredientes: batata, gordura vegetal, sal refinado iodado, embalagem de 500 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | UND | 1.000  |  |  |
| 12 | <b>BEBIDA LÁCTEA</b> , derivado do leite, apropriado para se beber, que pode conter em sua formulação os seguintes ingredientes: soro da fabricação de queijos, leiteiro fresco, suco de frutas, polpa de frutas, aroma, corante, iogurte, estabilizante, amido e açúcar. Sabor de Chocolate. Acondicionadas em embalagens de 200 ml, ou garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 30 (Trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. | UND | 6.000  |  |  |
| 13 | <b>CAFÉ</b> , torrado e moído embalagem comum de 250 gramas, de primeira qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira de Indústria do Café - ABIC. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | UND | 12.000 |  |  |



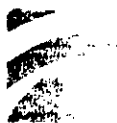
**IBICARAI**  
P R E F E I T U R A



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |       |  |  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|--|--|
| 14 | <b>CALDO DE CARNE</b> , tabletes com mínimo 57 gramas cada, em caixa com 6 unidades. Prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                                    | CX  | 1.000 |  |  |
| 15 | <b>CALDO DE FRANGO</b> , tabletes com mínimo 57 gramas cada, em caixa com 6 unidades. Prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                                   | CX  | 1.000 |  |  |
| 16 | <b>CATCHUP</b> , tradicional, embalagem contendo no mínimo 300 gramas, 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. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.        | UND | 1.000 |  |  |
| 17 | <b>CHA</b> , diversos sabores embalado em sachês, caixa com 15 unidades mínimo de 30 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                            | UND | 500   |  |  |
| 18 | <b>ERVILHA</b> , reidratada, em conserva, contendo no mínimo 200 gramas, embalagem em lata, com identificação do produto e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                           | UND | 3.000 |  |  |
| 19 | <b>EXTRATO DE TOMATE</b> , concentrado, embalagem contendo mínimo 350 gramas, 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. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. | UND | 5.000 |  |  |
| 20 | <b>FARELO DE TRIGO</b> , embalagem plástica, transparente e resistente, com dosagem de proteína bruta mínima de 14 e fibra bruta, sem fermento, em embalagem 250 gramas.                                                                                                                                                     | UND | 1.000 |  |  |
| 21 | <b>FARINHA DE MANDIOCA</b> , fina, branca, torrada, embalada em pacotes plásticos de 1 kg, transparentes, limpos não violados, resistentes. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                             | UND | 4.000 |  |  |
| 22 | <b>FARINHA DE ROSCA</b> , com no mínimo 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                                | UND | 500   |  |  |

**Prefeitura Municipal de Ibicarai**

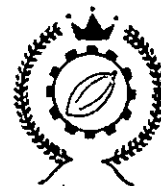
Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005  
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |       |  |  |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|--|--|
| 23 | <b>FARINHA DE MILHO</b> , pré cozida, cozimento instantâneo, obtida do milho torrado e peneirado, na cor amarela, isenta de sujidades, parasitas e larvas, a farinha de milho pode ser flocada e enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9). Embalagem de papel resistente atóxico, peso líquido de 500g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | UND | 2.000 |  |  |
| 24 | <b>FARINHA DE TAPIOCA</b> , hidratada, no ponto ideal, embalagem de 500 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UND | 2.000 |  |  |
| 25 | <b>FEIJÃO CARIOCA</b> , tipo 1, em saco transparente, isento de sujidades não violadas, resistentes, quantidade de 1 kg. 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. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                         | UND | 5.000 |  |  |
| 26 | <b>FEIJÃO FRADINHO</b> , novo embalagem de 01 kg. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | UND | 1.000 |  |  |
| 27 | <b>FEIJÃO PRETO</b> , pacote de 01 kg, de boa qualidade, Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | UND | 2.000 |  |  |
| 28 | <b>FLOCÃO DE MILHO</b> , farinha de milho flocada sem sal, cor amarela, sem sujidade e sem corpos estranhos, embalagem integra e bem vedada, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. | UND | 8.000 |  |  |
| 29 | <b>FUBA DE MILHO</b> , embalagem com no mínimo 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido na embalagem. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | UND | 1.000 |  |  |
| 30 | <b>MACARRÃO DE LASANHA</b> , comum, pacote com 500 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | UND | 1.000 |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |       |  |  |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|--|--|
| 31 | <b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE</b> , produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, atóxica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.               | UND | 5.000 |  |  |
| 32 | <b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO</b> , produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, atóxica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                | UND | 3.000 |  |  |
| 33 | <b>MASSA PARA SOPA</b> , tipo dente ou concha, produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, atóxica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. | UND | 4.000 |  |  |
| 34 | <b>MASSA PARA PASTEL PRONTA - MASSA EM ROLO 1KG.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | UND | 600   |  |  |
| 35 | <b>MILHO BRANCO OU AMARELO PARA MUNGUNZÁ</b> , seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                        | UND | 2.000 |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |       |  |  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|--|--|
| 36 | <b>MILHO DE XEREM</b> , embalagem com no mínimo 1 kg, com dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                                                                        | KG  | 500   |  |  |
| 37 | <b>MILHO PARA PIPOCA</b> , de primeira, em grão seco, embalagem de 500 gramas. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                              | UND | 2.000 |  |  |
| 38 | <b>MISTURA PARA BOLO</b> , sabores diversos, peso líquido mínimo de 400 gramas. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                     | UND | 2.000 |  |  |
| 39 | <b>MOLHO DE TOMATE</b> , embalagem com 340 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                                                                                              | UND | 5.000 |  |  |
| 40 | <b>ÓLEO COMESTÍVEL</b> , de soja, puro, refinado, sem colesterol, rico em vitamina E, embalagem contendo no mínimo 900 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com Resolução 482/99 - Anvisa. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                                   | UND | 4.000 |  |  |
| 41 | <b>OVOS</b> , tipo extra, classe A, branco, embalagem contendo 12 unidades, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido mínimo de 720 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                                                      | DZ  | 4.000 |  |  |
| 42 | <b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA</b> , flocos, desidratada, tipo bovina. Pacote com 400 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. | UND | 3.000 |  |  |



|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |               |                    |                 |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|--------------------|-----------------|
| 43                 | <b>SAL REFINADO</b> , produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, isento de impurezas e umidade, de acordo com a Legislação Federal Específica, acondicionado em embalagem de 01 kg, saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto e número de registro. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. | UND        | 2.000         |                    |                 |
| 44                 | <b>TEMPERO COMPLETO</b> , tradicional, sem pimenta, embalagem, contendo no mínimo 300 gramas, 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. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                                          | UND        | 1.500         |                    |                 |
| 45                 | <b>TRIGO PARA QUIBE</b> , embalagem contendo no mínimo 500 gramas, 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. Prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                                                                     | UND        | 1.000         |                    |                 |
| 46                 | <b>VINAGRE BRANCO</b> , produto natural fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, embalagem em PVC (policloreto de vinila) de 750 ml. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                                            | UND        | 3.000         |                    |                 |
| <b>VALOR TOTAL</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |               |                    |                 |
| <b>LOTE 2</b>      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |               |                    |                 |
| <b>ITEM</b>        | <b>DESCRIÇÃO DO PRODUTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>UND</b> | <b>QUANT.</b> | <b>V. UNITÁRIO</b> | <b>V. TOTAL</b> |
| 01                 | <b>BISCOITO AGUA E SAL - SACHÊ</b> , contendo 2 unidades cada sachê (peso de 9g). Caixa contendo 180 sachês.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | CX         | 500           |                    |                 |
| 02                 | <b>BISCOITO CREAM CRACKER - SACHÊ</b> , contendo 2 unidades cada sachê (peso de 9g). Caixa contendo 180 sachês.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | CX         | 500           |                    |                 |
| 03                 | <b>BISCOITO AMANTEIGADO</b> , sabor chocolate, produto a base de farinha de trigo, açúcar, chocolate em pó, soro de leite, sal, fermento, podendo conter estabilizante e lecitina de soja. Pacote contendo no mínimo 200 gramas e no máximo 500 gramas. O produto não deve apresentar-se queimado ou tostado e nem quebrado. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data da entrega.                                                                                                                  | UND        | 5.000         |                    |                 |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |       |  |  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|--|--|
| 04 | <b>BISCOITO AMANTEIGADO</b> , sabor leite, com no mínimo 400 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante; prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.                                                                                                                                         | UND | 5.000 |  |  |
| 05 | <b>BISCOITO INTEGRAL</b> , em embalagem com 6 pacotes de 156 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | UND | 500   |  |  |
| 06 | <b>BISCOITO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL</b> , crocante, inteiro, ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água e sal. Embalagem com 400 gramas. Rótulo com informação nutricional, validade, lote. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.                                                                                                                                                                                                                   | UND | 4.000 |  |  |
| 07 | <b>BISCOITO MAISENA</b> , tradicional, 400 gramas, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho e/ou fécula de arroz ou mandioca, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizantes, contém glúten. Pode conter traços de leite. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. | UND | 7.000 |  |  |
| 08 | <b>BISCOITO MAISENA - SACHÊ</b> , contendo 2 unidades cada sachê (peso de 9g). Caixa contendo 180 sachês.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | CX  | 300   |  |  |
| 09 | <b>TORRADAS - SACHÊ</b> , contendo 2 unidades cada sachê (peso de 14g). Caixa contendo 100 sachês.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | CX  | 300   |  |  |
| 10 | <b>BISCOITO RECHEADO</b> , pacote com no mínimo 56 gramas, contendo 6 biscoitos, sabores variados, tipo lanchinho, marca do fabricante. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                             | UND | 2.500 |  |  |
| 11 | <b>BISCOITO DOCE RECHEADO</b> , (tipo goiabinha), embalados separadamente contendo 150 gramas em cada pacote, a identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e validade e quantidade do produto em caixa com 40 pacotes de 150 gramas. O Prazo de validade deve ser no mínimo de 6 (seis) meses, contados a partir da data de entrega.                                                                                                                                                | CX  | 300   |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |       |  |  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|--|--|
| 12 | <b>BISCOITO RECHEADO</b> , sabores variados, embalagem com no mínimo 130 gramas, 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. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | UND | 2.000 |  |  |
| 13 | <b>BISCOITO SALGADO</b> , tipo cream cracker, obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de polietileno. Na embalagem deverá constar, os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, lista de ingredientes, quantidade do produto, informação nutricional e registro do órgão competente. Embalagem de 400 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. | UND | 5.000 |  |  |
| 14 | <b>BISCOITO TIPO CLUB</b> , integral, pacote de 26 gramas cada, sabores variados (natural, pizza, ervas, etc), com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 90 (noventa) dias.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | UND | 2.000 |  |  |
| 15 | <b>BISCOITO TIPO CLUB</b> , pacote de 26 gramas cada, sabores variados (natural, pizza, ervas, etc), com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínima de 90 (noventa) dias.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | UND | 6.000 |  |  |
| 16 | <b>BISCOITO TIPO ROSQUINHA</b> , sabor chocolate, contendo ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, chocolate em pó, sal, aroma artificial de chocolate. O produto não deve apresentar-se queimado ou tostado e nem quebrado. Composição Nutricional mínima de 6g de proteína e valor calórico de aproximadamente 390kcal em 100gramas do produto. Forma de apresentação: pacote com 400 gramas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | UND | 3.000 |  |  |





**IBICARAI**  
PREFEITURA



| 17                 | <b>BISCOITO TIPO ROSQUINHA</b> , sabor coco, contendo ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, coco ralado, sal, aroma artificial de coco. O produto não deve apresentar-se queimado ou tostado e nem quebrado. Composição Nutricional mínima de 6g de proteína e valor calórico de aproximadamente 390kcal em 100g do produto. Forma de apresentação: pacote com 400g.                                          | UND | 3.000  |             |          |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-------------|----------|
| 18                 | <b>BISCOITO DE POLVILHO</b> , isento de glúten, formato tipo argola, embalado em sacos plásticos transparente resistente, pesando 300 gramas. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote. Produto de fabricação própria deverão apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico e deverão estar de acordo com o PIQ estabelecido para o produto. | UND | 2.000  |             |          |
| 19                 | <b>BOLO INDIVIDUAL (MINI-BOLO) DE BAUNILHA SEM RECHEIO</b> , Embalagem individual de filme de poliéster metalizado, laminado, atóxico, hermeticamente fechada, contendo 40 gramas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | UND | 6.000  |             |          |
| <b>VALOR TOTAL</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |        |             |          |
| <b>LOTE 3</b>      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |        |             |          |
| ITEM               | DESCRIÇÃO DO PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | UND | QUANT. | V. UNITÁRIO | V. TOTAL |
| 01                 | <b>ANELINA</b> , corante comestível, diversas cores, para colorir alimentos, embalagem com 10ml. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante. Prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UND | 200    |             |          |
| 02                 | <b>AMENDOIM SEM CASCA TIPO 1</b> , isento de substância nocivas, parasitas. Embalagem plástica, resistente, transparente com 500g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | UND | 1.500  |             |          |
| 03                 | <b>ATUM</b> , enlatado ralado, embalagem de no mínimo 170 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | UND | 1.500  |             |          |
| 04                 | <b>CHANTILLY 250 GRAMAS</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | UND | 1.000  |             |          |
| 05                 | <b>CHOCOLATE GRANULADO PRETO</b> , embalagem contendo 250 gramas. Prazo de validade mínimo de 8 meses a contar da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | UND | 1.000  |             |          |
| 06                 | <b>COCO RALADO</b> , sem açúcar, em pacote de 100 gramas, 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. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                                                                                              | UND | 3.000  |             |          |

**Prefeitura Municipal de Ibicarai**

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Mctos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005  
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



**IBICARAI**  
PREFEITURA



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |       |  |  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|--|--|
| 07 | <b>CONDIMENTO CANELA EM PAU</b> , condimento natural, alimentação, pacote com no mínimo 50 gramas.                                                                                                                                                                 | UND | 300   |  |  |
| 08 | <b>CONDIMENTO COMINHO EM PÓ</b> , embalagem, contendo no mínimo 250 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.                                                                                                                 | UND | 1.500 |  |  |
| 09 | <b>CONDIMENTO CORANTE NATURAL</b> , pó a base de semolina de milho, sal e extrato oleoso de urucum, pacote com 250 gramas, sem glúten, com data de validade e marca do produto.                                                                                    | UND | 1.500 |  |  |
| 10 | <b>CONDIMENTO FOLHA DE LOURO</b> , apresentação natural, matéria-prima louro, aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral, pacote com no mínimo 30 gramas.                                                                                             | UND | 500   |  |  |
| 11 | <b>CONDIMENTO ORÉGANO</b> , apresentação natural, matéria-prima orégano, aspecto físico granulado, pacote com no mínimo 30 gramas.                                                                                                                                 | UND | 500   |  |  |
| 12 | <b>CONDIMENTO PIMENTA DO REINO</b> , contendo no mínimo 50 gramas, apresentação industrial, matéria-prima pimenta do reino, aspecto físico pó.                                                                                                                     | UND | 500   |  |  |
| 13 | <b>CRAVO</b> , constituídos por botões florais são, secos e limpos, acondicionado em saco plástico de no mínimo 100 gramas, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente.                                                                                   | UND | 500   |  |  |
| 14 | <b>CREME DE LEITE</b> , tradicional, apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%, embalagem contendo no mínimo 200 gramas, com identificação do produto e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.             | UND | 5.000 |  |  |
| 15 | <b>DOCE DE GOIABA</b> , consistência firme ou de corte, embalagem contendo no mínimo 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. | UND | 3.000 |  |  |

**Prefeitura Municipal de Ibicarai**

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia, CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005  
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |       |  |  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|--|--|
| 16 | <b>FARINHA DE TRIGO</b> , pacote de 1 kg, especial com fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados e resistentes, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, peso líquido. Com validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | UND | 2.000 |  |  |
| 17 | <b>FARINHA DE TRIGO</b> , pacote de 1 kg, especial sem fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados e resistentes, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, peso líquido. Com validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | UND | 2.000 |  |  |
| 18 | <b>FARINHA LÁCTEA</b> , suplemento alimentar a base de arroz, açúcar, vitaminas, sais minerais, aromatizante e glúten, embalagem contendo no mínimo 400 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                        | UND | 1.000 |  |  |
| 19 | <b>FERMENTO INSTANTÂNEO PARA MASSA DOCE</b> , deve se apresentar bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao produto. Embalagens mínima de 100 gramas, integras e livres de sujidades. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                      | UND | 600   |  |  |
| 20 | <b>FERMENTO QUÍMICO</b> , deve se apresentar bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao produto. Embalagens de 40 gramas integras e livres de sujidades. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                   | UND | 600   |  |  |
| 21 | <b>GELATINA EM PÓ DIET</b> , sabores variados, embalagem com mínimo de 12 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                      | UND | 300   |  |  |
| 22 | <b>GELATINA EM PÓ</b> , sabores variados, embalagem com no mínimo de 12 gramas, 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. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                   | UND | 1.500 |  |  |
| 23 | <b>GOIABADA</b> , tipo cascão, com características sensoriais típicas do produto em bom estado de conservação. A apresentação deve ser em embalagens de 600g, integras, livres de sujidades e validade mínima de 1(um) ano.                                                                                                                      | UND | 600   |  |  |



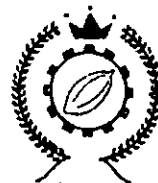
|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |               |                    |                 |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|--------------------|-----------------|
| 24                 | <b>MAIONESE</b> , tradicional, embalagem contendo 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                             | UND        | 2.000         |                    |                 |
| 25                 | <b>MILHO VERDE</b> , em conserva, embalagem com no mínimo 350 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                           | UND        | 2.000         |                    |                 |
| 26                 | <b>MOSTARDA</b> , molho à base de água, vinagre, açúcar, amido, sal, cúrcuma e outros ingredientes permitido pela ANVISA, isento de sujidades, acondicionado em embalagem 200g, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundaria caixa de papel resistente.                                 | UND        | 3.000         |                    |                 |
| 27                 | <b>QUEIJO RALADO</b> , tradicional, embalagem com 50 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                           | UND        | 1.000         |                    |                 |
| 28                 | <b>SARDINHA EM LATA PESCADO EM CONSERVA</b> , embalagem contendo no mínimo 125 gramas ter data de fabricação e validade e marca do produto. Prazo de validade mínimo de 90 (noventa) dias da data de entrega do produto.                                                                                                                  | UND        | 4.000         |                    |                 |
| 29                 | <b>UVAS PASSAS</b> , obtidas através da desidratação das uvas frescas, em embalagem lacrada deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e deverá apresentar prazo de validade, embalagem de 500 gramas. Prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir data de entrega. | UND        | 1.000         |                    |                 |
| <b>VALOR TOTAL</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |               |                    |                 |
| <b>LOTE 4</b>      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |               |                    |                 |
| <b>ITEM</b>        | <b>DESCRIÇÃO DO PRODUTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>UND</b> | <b>QUANT.</b> | <b>V. UNITÁRIO</b> | <b>V. TOTAL</b> |
| 01                 | <b>IOGURTE INTEGRAL</b> , rico em nutrientes, embalagem de aproximadamente 900ml, com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 30 (trinta) dias a partir data de entrega.      | UND        | 6.000         |                    |                 |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |       |  |  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|--|--|
| 02 | <b>IOGURTE INTEGRAL</b> , rico em nutrientes, embalagem de aproximadamente 180ml, com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 30 (trinta) dias a partir data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                           | UND | 6.000 |  |  |
| 03 | <b>IOGURTE (SABOR AMEIXA)</b> , consistência cremosa, acondicionada embalagem de polietileno atóxico (embalagem com mínimo de 800g). Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado. Soro de queijo pasteurizado e desnatado, polpa de frutas, fermento lácteo e estabilizante. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual e federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.  | UND | 5.000 |  |  |
| 04 | <b>IOGURTE (SABOR MORANGO)</b> , consistência cremosa, acondicionada embalagem de polietileno atóxico (embalagem com mínimo de 800g). Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado. Soro de queijo pasteurizado e desnatado, polpa de frutas, fermento lácteo e estabilizante. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual e federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. | UND | 5.000 |  |  |
| 05 | <b>LEITE CONDENSADO</b> , produzido com leite integral, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem mínima de 395 gramas, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.                                                                                                                                                           | UND | 2.000 |  |  |
| 06 | <b>LEITE DE COCO</b> , Natural preparado com endosperma procedente de frutos são e maduras, isentos sujidades, parasitas e larvas. Apresentar aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionada embalagem de 200 ml, contendo externamente os dados de identificação e procedências, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                        | UND | 2.000 |  |  |



**IBICARAI**  
PREFEITURA



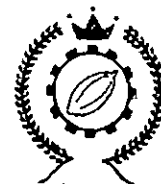
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |       |  |  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|--|--|
| 07 | <b>LEITE EM PO INTEGRAL INSTANTANEO</b> , apresentação acondicionado em embalagem de 400 gramas, deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. | UND | 8.000 |  |  |
| 08 | <b>LEITE EM PÓ</b> , sem lactose, leite semidesnatado com 1,55% de gordura, enzima lactase, vitaminas (C, A e D) e estabilizantes (citrato de sódio, trifosfato de sódio, difosfato de sódio e monofosfato de sódio). Não contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, embalagem de 400 gramas.                                                          | UND | 2.000 |  |  |
| 09 | <b>LEITE</b> , líquido, integral, embalagem tetrapak de 1 litro, tipo A, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 30 (trinta) dias a partir data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UND | 1.500 |  |  |
| 10 | <b>MANTEIGA</b> , com sal de primeira qualidade, embalagem com no mínimo 500 gramas, 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. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                          | UND | 1.000 |  |  |
| 11 | <b>MARGARINA VEGETAL</b> , sem sal, embalagem com 250 gramas com identificação do produto, identificação de fabricante, data de fabricação e validade de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                    | UND | 3.000 |  |  |

**Prefeitura Municipal de Ibicarai**

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005  
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



**IBICARAI**  
PREFEITURA



| 12          | REQUEIJÃO CREMOSO, com no mínimo 200 gramas, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. | UND | 2.000  |             |          |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-------------|----------|
| VALOR TOTAL |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |        |             |          |
| LOTE 5      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |        |             |          |
| ITEM        | DESCRIÇÃO DO PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | UND | QUANT. | V. UNITÁRIO | V. TOTAL |
| 01          | ÁGUA MINERAL COM GÁS FRASCO COM 510ML - FARDO COM 12 UNIDADES.                                                                                                                                                                                                                                                                                | FD  | 7.000  |             |          |
| 02          | ÁGUA MINERAL SEM GÁS FRASCO COM 510ML - FARDO COM 12 UNIDADES.                                                                                                                                                                                                                                                                                | FD  | 7.000  |             |          |
| 03          | ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, ACONDICIONADA EM COPOS DE 200ML DE POLIPROPILENO COM TAMPA DE ALUMÍNIO, CAIXA CONTENDO 48 COPOS.                                                                                                                                                                                                                | CX  | 5.000  |             |          |
| 04          | REFRIGERANTE EM LATA 350ML, água gaseificada, açúcar, coia, cafeína, corante caramelo IV e outros ingredientes permitido pela ANVISA, contendo, embalagem com respectiva informação nutricional, data de fabricação, lote e validade.                                                                                                         | UND | 3.000  |             |          |
| 05          | REFRIGERANTE EM LATA 350ML, água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná e outros ingredientes permitido pela ANVISA, contendo, embalagem com respectiva informação nutricional, data de fabricação, lote e validade.                                                                                                                         | UND | 3.000  |             |          |
| 06          | REFRIGERANTE EM LATA 350ML, água gasificada, açúcar, suco natural de laranja 10%, aroma artificial e outros ingredientes permitido pela ANVISA, contendo, embalagem com respectiva informação nutricional, data de fabricação, lote e validade.                                                                                               | UND | 3.000  |             |          |
| 07          | REFRIGERANTE, A BASE DE COLA, em embalagens pet de 2 litros.                                                                                                                                                                                                                                                                                  | UND | 5.000  |             |          |
| 08          | REFRIGERANTE, A BASE DE GUARANA, em embalagens pet de 2 litros.                                                                                                                                                                                                                                                                               | UND | 5.000  |             |          |
| 09          | REFRIGERANTE, A BASE DE LARANJA, em embalagens pet de 2 litros.                                                                                                                                                                                                                                                                               | UND | 5.000  |             |          |

**Prefeitura Municipal de Ibicarai**

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia, CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005  
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



**IBICARAI**  
PREFEITURA



| 10          | SUCO PRONTO, pronto para beber, com conteúdo de 200 ml diversos sabores em caixa longa vida. Prazo de validade no mínimo 90 (noventa) dias da data de entrega do produto.                                                                                                                                                                                                                    | UND | 5.000  |             |          |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|-------------|----------|
| 11          | SUCO, de soja (sabores diversos), sem adição de açúcar, pasteurizado homogeneizado. Caixa com 24 unidades de 200ml cada. Prazo de validade mínimo de 90 (noventa) dias da data de entrega do produto.                                                                                                                                                                                        | UND | 5.000  |             |          |
| VALOR TOTAL |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |        |             | R\$ 0,00 |
| LOTE 6      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |        |             |          |
| ITEM        | DESCRIÇÃO DO PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | UND | QUANT. | V. UNITÁRIO | V. TOTAL |
| 01          | BACON, defumado, carne suína com gordura, embalado à vácuo e devidamente rotulado conforme a legislação, Com registro do SIF ou SIE vigente, em embalagem de 250 gramas.                                                                                                                                                                                                                     | KG  | 600    |             |          |
| 02          | LINGUIÇA TIPO CALABRESA TOSCANA MISTA, ingredientes carne suína e frango, embalada à vácuo, com registro no SIF ou SISP. Com data de validade impressa embalagem em embalagem de 1 Kg.                                                                                                                                                                                                       | KG  | 2.000  |             |          |
| 03          | LINGUIÇA TIPO CALABRESA SUÍNA, embalada à vácuo, com registro no SIF ou SISP. Com data de validade impresso na embalagem em embalagem de 1Kg.                                                                                                                                                                                                                                                | KG  | 2.000  |             |          |
| 04          | LINGUIÇA TIPO CALABRESA FRANGO, embalada à vácuo, com registro no SIF ou SISP. Com data de validade impresso na embalagem em embalagem de 1Kg.                                                                                                                                                                                                                                               | KG  | 2.000  |             |          |
| 05          | PRESUNTO COZIDO, a carne deve ser firme e úmida, mas não molhada. A gordura deve ser branca a castanho-clara, sem manchas amarelas ou verdes. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo.                                                                                                                                        | KG  | 3.000  |             |          |
| 06          | QUEIJO TIPO MUSSARELA, 1ª qualidade, fatiado em embalagem do tipo bandeja de isopor com filme plástico devidamente identificado com a marca do produto, peso e data de validade do produto, com registro no SIF ou SISP, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio. | KG  | 3.000  |             |          |

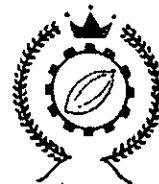
Prefeitura Municipal de Ibicarai

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005  
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40





**IBICARAI**  
PREFEITURA



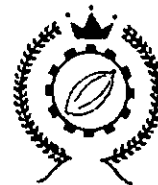
|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |               |                    |                 |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|--------------------|-----------------|
| 07                 | <b>MORTADELA FATIADA (KG)</b> , sem gordura, aspecto próprio, não amolecida, nem pegajosa, cor, sabor e cheiro próprio, sem manchas esverdeadas. Certificado de inspeção sanitária, data de fabricação e validade.                                                                                                                                                                                                                                                                 | KG         | 3.000         |                    |                 |
| 08                 | <b>SALAME</b> , tipo italiano fatiado 1ª qualidade, fatiado em embalagem do tipo bandeja de isopor cm filme plástico devidamente identificado com a marca do produto, peso e data de validade do produto.                                                                                                                                                                                                                                                                          | KG         | 3.000         |                    |                 |
| 09                 | <b>SALSICHA DE CARNE DE FRANGO TIPO HOT DOG</b> , com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10%, com registro no SIF ou SISP. Produto deverá ser entregue resfriado e com a data de validade impresso em embalagem de 3 kg.                                                                                                                                                    | PCT        | 3.000         |                    |                 |
| 10                 | <b>SALSICHA DE CARNE SUINA/BOVINA TIPO HOT DOG</b> , com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10% . Com registro no SIF ou SISP. Produto deverá ser entregue resfriado e com a data de validade impresso em embalagem de 3kg.                                                                                                                                                 | PCT        | 3.000         |                    |                 |
| <b>VALOR TOTAL</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |               |                    |                 |
| <b>LOTE 7</b>      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |               |                    |                 |
| <b>ITEM</b>        | <b>DESCRIÇÃO DO PRODUTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>UND</b> | <b>QUANT.</b> | <b>V. UNITÁRIO</b> | <b>V. TOTAL</b> |
| 01                 | <b>PAO DE FORMA INTEGRAL</b> , fatiado, acondicionado em embalagem plástica de aproximadamente 500 gramas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | UND        | 1.500         |                    |                 |
| 02                 | <b>PAO DE FORMA TRADICIONAL</b> , com casca, fatiado, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Embalagem com mínimo de 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. | UND        | 5.000         |                    |                 |
| 03                 | <b>PAO DE LEITE</b> , acondicionado, assado ac ponto, sem amasso, em embalagem plástica, com identificação, data de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UND        | 10.000        |                    |                 |
| 04                 | <b>PAO DELICIA</b> , com recheio de queijo, tamanho festa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | UND        | 15.000        |                    |                 |

**Prefeitura Municipal de Ibicarai**

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia, CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005  
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



**IBICARAI**  
P R E F E I T U R A



|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |               |                    |                 |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|--------------------|-----------------|
| 05                 | <b>PAO DOCE</b> , produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega, pesando 50 gramas. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue inteiro. | UND        | 30.000        |                    |                 |
| 06                 | <b>PAO FRANCÊS DE SAL - 50 GRAMAS</b> . Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA.                                                                                                                                                                                                                                         | UND        | 30.000        |                    |                 |
| 07                 | <b>PAO DE QUEIJO ASSADO</b> , com peso médio unitário de aproximadamente 50g de polvilho azedo ou doce acrescido de ovos, sal, óleo vegetal, e queijo derivado de leite de vaca, de consistência macia e elástica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | UND        | 30.000        |                    |                 |
| 08                 | <b>PAO PARA CACHORRO QUENTE</b> , produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega, pesando 50 gramas. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue inteiro.                                                                              | UND        | 30.000        |                    |                 |
| <b>VALOR TOTAL</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |               |                    |                 |
| <b>LOTE 8</b>      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |               |                    |                 |
| <b>ITEM</b>        | <b>DESCRIÇÃO DO PRODUTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>UND</b> | <b>QUANT.</b> | <b>V. UNITÁRIO</b> | <b>V. TOTAL</b> |
| 01                 | <b>ABACAXI TAMANHO MÉDIO</b> , produto não deverá apresentar odor desagradável, podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, batidas, rachaduras, exsudações e ataque de insetos, sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas.                                                                                                                                                                                                                                                                                | UND        | 500           |                    |                 |
| 02                 | <b>AIPIM</b> , tipo branca/amarela, de primeira, raízes grandes, no grau normal de evolução de tamanho, cor própria da espécie, uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade.                                                                                                                                                                                                 | KG         | 500           |                    |                 |

**Prefeitura Municipal de Ibicarai**

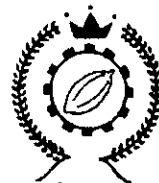
Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005  
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |      |       |  |  |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|--|--|
| 03 | <b>ALFACE</b> , tipo manteiga, de boa qualidade, em pés, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.                                                                                                                                      | MAÇO | 500   |  |  |
| 04 | <b>ABOBORA</b> , de primeira, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.                          | KG   | 300   |  |  |
| 05 | <b>ALHO NACIONAL DE PRIMEIRA QUALIDADE</b> , produto não deverá apresentar umidade, problemas com coloração (escura), presença de impurezas, odor desagradável estar machucado, presença de dentes murchos e perfurados.                                                                                                                                                                                                        | KG   | 500   |  |  |
| 06 | <b>AMENDOIM COM CASCA</b> , leguminosa capsular, cônica, de tamanho médio, com características integras e de primeira qualidade; fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.                                      | KG   | 300   |  |  |
| 07 | <b>BANANA DA TERRA</b> - In natura, de primeira, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Não apresentarem rechaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverão estar íntegras e limpas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG   | 600   |  |  |
| 08 | <b>BANANA PRATA</b> , produto deverá estar com bom aspecto e aroma característico, casca bem amarela com pequenas manchas marrons, de aspecto firme e sem partes moles ou machucadas. Com maturação média.                                                                                                                                                                                                                      | KG   | 600   |  |  |
| 09 | <b>BATATA INGLESA</b> , lisa e lavada de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvida, de colheita recente.                                                                                                                                                                 | KG   | 1.000 |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |      |       |  |  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|--|--|
| 10 | <b>BETERRABA</b> , não é tolerada a presença de beterrabas que apresentem os seguintes defeitos listados: Dano profundo - qualquer lesão, não importando a origem, que exponha ou atinja a polpa da raiz, podendo ou não estar cicatrizada; deficiência de boro, rachadura, mecânica e praga; Murcho - raiz com desidratação caracterizada por flacidez; Podridão - dano patológico e ou fisiológico que leva à decomposição, desintegração ou fermentação em qualquer grau; e Passado - raízes muito grandes colhidas tardiamente e que podem apresentar-se fibrosas. | KG   | 600   |  |  |
| 11 | <b>CEBOLA BRANCA</b> , com grau médio de amadurecimento, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | KG   | 2.000 |  |  |
| 12 | <b>CEBOLINHA – VERDE</b> , fresca, de primeira, de tamanho uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidades material terroso e umidade externa normal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Maço com 300 gramas.                                                                                                                                                                                                                                                                                | MAÇO | 600   |  |  |
| 13 | <b>CENOURA</b> , de boa qualidade, tamanho médio e coloração uniforme, isentam de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | KG   | 2.000 |  |  |
| 14 | <b>CHUCHU</b> , espécie comum, características adicionais extra, tamanho grande, de primeira, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos. Não apresentarem rechaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverão estar intacas e limpos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.                                                                                                                                                                                                            | KG   | 1.000 |  |  |
| 15 | <b>COENTRO</b> , fresco, com uma cor verde profundo e aparência viçosa. Os maços não podem ter folhas que estão murchas ou amarelas. O coentro deve ser seco e que tenha sido cultivada organicamente. Em maço com no mínimo 300g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | MAÇO | 1.000 |  |  |
| 16 | <b>COUVE</b> , manteiga, de boa qualidade, in natura, sem avarias, com folhas verdes, com aspecto e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.                                                                                                                                                                                                                                            | MAÇO | 1.000 |  |  |
| 17 | <b>GOIABA VERMELHA</b> , de boa qualidade uniforme, sem fermentos ou defeitos com grau apropriado de maturação, com ausência de sujidades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | KG   | 1.000 |  |  |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |       |  |  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|--|--|
| 18 | <b>INHAME</b> , de boa qualidade uniforme, sem ferimentos ou defeitos com grau apropriado de maturação, com ausência de sujidades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | KG  | 1.000 |  |  |
| 19 | <b>LARANJA COMUM</b> , fruto de tamanho médio, com características integras e de primeira qualidade; fresco, limpo, de vez (por amadurecer) e coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa, e de origem orgânica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | KG  | 1.000 |  |  |
| 20 | <b>LIMÃO</b> , frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, firmes, sem ferimentos ou defeitos. Com ausência de sujidades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | KG  | 1.000 |  |  |
| 21 | <b>MAÇA NACIONAL</b> , deve ser de cor viva, firme e pesada em relação ao tamanho. A casca deve ser lisa, sem depressões ou machucados. Tamanho médio de primeira qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | KG  | 2.000 |  |  |
| 22 | <b>MAMÃO PAPAIA OU HAVAI</b> , produto não pode estar manchado, flácido, com exsudações e lesões. O produto deve ser de tamanho médio e grau médio de amadurecimento, com tons amarelo alaranjado e exalando um suave aroma característico.                                                                                                                                                                                                                                                                           | KG  | 2.000 |  |  |
| 23 | <b>MANGA</b> , boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa intacta e firme.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | KG  | 2.000 |  |  |
| 24 | <b>MARACUJA</b> , boa qualidade uniforme, sem ferimentos ou defeitos com grau apropriado de maturação, com ausência de sujidades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | KG  | 800   |  |  |
| 25 | <b>MELANCIA</b> , produto precisa ter a casca firme, lustrosa e sem manchas escuras. Ela deve ser pesada em relação ao seu volume.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | KG  | 500   |  |  |
| 26 | <b>MELÃO</b> , espécie redonda e amarelo, aplicação alimentar. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta.                                                                                                                                                                                                                                                                                  | KG  | 500   |  |  |
| 27 | <b>MILHO VERDE</b> , in natura, apresentação em espigas grandes, sãs, ser frescas e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão.                                                                                                                                                                                                                                                             | UND | 5.000 |  |  |



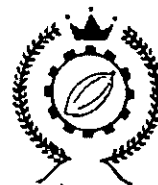
**IBICARAI**  
PREFEITURA



|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |               |                    |                 |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|--------------------|-----------------|
| 28                 | <b>PERA</b> , de 1ª qualidade de aspecto, uniforme, firme e integro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos. Com ausência de sujidades.                                                                                                                                                                                | KG         | 800           |                    |                 |
| 29                 | <b>PIMENTÃO VERDE</b> , produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | KG         | 1.000         |                    |                 |
| 30                 | <b>QUIABO</b> , boa qualidade uniforme, sem ferimentos ou defeitos com grau apropriado de maturação, com ausência de sujidades.                                                                                                                                                                                                                                                                      | KG         | 800           |                    |                 |
| 31                 | <b>REPOLHO</b> , liso, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e corte.                                                                                                                                                                                                               | KG         | 500           |                    |                 |
| 32                 | <b>TANGERINA</b> , boa qualidade de aspecto firme e integro, frutos de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos. Com ausência de sujidades.                                                                                                                                                                                                                               | KG         | 500           |                    |                 |
| 33                 | <b>TOMATE</b> , de médio amadurecimento, firme, integro, sem manchas, batidas e esfolões. Cor característica uniforme.                                                                                                                                                                                                                                                                               | KG         | 3.000         |                    |                 |
| 34                 | <b>UVA</b> , os cachos devem estar bem cheios, de cor e tamanho apropriados para a variedade; A fruta não deve se desprender com facilidade do cacho; Os cachos não podem conter manchas.                                                                                                                                                                                                            | KG         | 600           |                    |                 |
| <b>VALOR TOTAL</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |               |                    |                 |
| <b>LOTE 9</b>      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |               |                    |                 |
| <b>ITEM</b>        | <b>DESCRIÇÃO DO PRODUTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>UND</b> | <b>QUANT.</b> | <b>V. UNITÁRIO</b> | <b>V. TOTAL</b> |
| 01                 | <b>CARNE BOVINA ACÉM - MOIDA</b> , in natura. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses, validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. | KG         | 4.000         |                    |                 |
| 02                 | <b>CARNE BOVINA ACÉM</b> , in natura, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.                                                                                                                       | KG         | 3.000         |                    |                 |

**Prefeitura Municipal de Ibicarai**

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005  
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |       |  |  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|--|--|
| 03 | <b>CARNE BOVINA ALCATRA - DE SOL</b> - curada, seca. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. | KG | 3.000 |  |  |
| 04 | <b>CARNE BOVINA CHÁ DE DENTRO</b> , sem osso, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.        | KG | 2.000 |  |  |
| 05 | <b>CARNE BOVINA CHÁ DE DENTRO - DE SOL</b> , seca. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.   | KG | 2.000 |  |  |
| 06 | <b>CARNE BOVINA COSTELA</b> , in natura, sem tempero. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega do produto.                 | KG | 2.000 |  |  |
| 07 | <b>CARNE BOVINA MUSCULO</b> , in natura. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.                                         | KG | 2.000 |  |  |
| 08 | <b>CARNE BOVINA PATINHO</b> , sem osso, resfriada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem adequada individual em 1kg conforme pedido. Certificado de inspeção sanitária.        | KG | 2.000 |  |  |
| 09 | <b>CARNE BOVINA PAULISTA</b> , in natura. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega do produto.                             | KG | 4.000 |  |  |
| 10 | <b>CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE)</b> - curada e seca, ponta de agulha, de 1ª qualidade, com baixo teor de gordura. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da entrega do produto.                                                                                                                      | KG | 3.000 |  |  |



**IBICARAI**  
PREFEITURA



|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |               |                    |                 |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|--------------------|-----------------|
| 11                 | <b>CARNE BOVINA TRASEIRA</b> , (alcatra, patinho, lagarto, etc). Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.                                                                                                                                                             | KG         | 2.000         |                    |                 |
| 12                 | <b>CARNE SUÍNA – PERNIL</b> , peça inteira, sem tempero, apresentando cor e odor característicos, validade mínima de 30 (trinta) dias.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | KG         | 2.000         |                    |                 |
| 13                 | <b>CARNE SUÍNA BISTECA</b> , de primeira, apresentando cor e odor característicos, validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da entrega do produto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | KG         | 2.000         |                    |                 |
| 14                 | <b>FÍGADO BOVINO</b> , aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, validade mínima de 30 (trinta) dias após a entrega.                                                                                                                                                                                                                    | KG         | 2.000         |                    |                 |
| <b>VALOR TOTAL</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |               |                    |                 |
| <b>LOTE 10</b>     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |               |                    |                 |
| <b>ITEM</b>        | <b>DESCRIÇÃO DO PRODUTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>UND</b> | <b>QUANT.</b> | <b>V. UNITÁRIO</b> | <b>V. TOTAL</b> |
| 01                 | <b>FRANGO (COXA E SOBRECOXA)</b> , cortes congelados e não temperados, embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA N.105 de 19/05/99, da Lei Municipal / Vigilância Sanitária N.5504/99 e Resolução RDC N. 13 DE 02/01/2001.                           | KG         | 4.000         |                    |                 |
| 02                 | <b>FRANGO (FILE)</b> , congelado e não temperado, o peito de frango deverá ser uma carne com características próprias com cor e odor peculiar. Com ausência de sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou mascarar algum tipo de contaminação. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, informando o tipo de corte, data de validade, e registro do produto de acordo com a legislação vigente (ANVISA) e SIF. | KG         | 4.000         |                    |                 |

**Prefeitura Municipal de Ibicarai**

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005  
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40





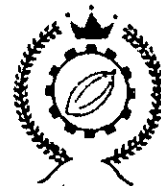
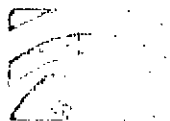
**IBICARAI**  
PREFEITURA



|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |               |                    |                 |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|--------------------|-----------------|
| 03                 | <b>FRANGO (PEITO)</b> , com osso, de primeira qualidade, congelado. Embalagem em filme 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 n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99, da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99 e Resolução RDC n. 13 de 02/01/2001. | KG         | 3.000         |                    |                 |
| 04                 | <b>FRANGO CONGELADO INTEIRO</b> , sem tempero, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da lei municipal / vigilância sanitária n.5504/99.                                                                                                                            | KG         | 2.000         |                    |                 |
| 05                 | <b>PEIXE – FILE</b> de merluza congelado, embalagem em filme 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 n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99.                                                              | KG         | 2.000         |                    |                 |
| 06                 | <b>PEIXE CORVINA EM POSTAS</b> , embalagem em filme 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 n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99.                                                                       | KG         | 2.000         |                    |                 |
| <b>VALOR TOTAL</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |               |                    |                 |
| <b>LOTE 11</b>     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |               |                    |                 |
| <b>ITEM</b>        | <b>DESCRIÇÃO DO PRODUTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>UND</b> | <b>QUANT.</b> | <b>V. UNITÁRIO</b> | <b>V. TOTAL</b> |
| 01                 | <b>AMENDOIM</b> , sem pele, torrado, constituído de grãos inteiros, de primeira qualidade, sem fermentação e mófo, acondicionado em saco, atóxico, em embalagem 500 gramas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | PCT        | 1.000         |                    |                 |
| 02                 | <b>BALA MACIA</b> , sabores diversos, pacote com 700 g, com diversos sabores, identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                           | PCT        | 1.000         |                    |                 |

**Prefeitura Municipal de Ibicarai**

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005  
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |       |  |  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|--|--|
| 03 | <b>BOMBOM</b> , 1ª qualidade, pacote de 1 (um) Kg, com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                             | PCT | 1.000 |  |  |
| 04 | <b>DOCE TIPO JUJUBA</b> , pacote com 500g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UND | 1.000 |  |  |
| 05 | <b>DOCE DE COCO QUEBRA QUEIXO COM APROXIMADAMENTE 300G.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | PCT | 1.000 |  |  |
| 06 | <b>DOCE DE BANANA AÇUCARADO</b> , tipo "nego bom", pacote com 50 unidades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | PCT | 1.000 |  |  |
| 07 | <b>PAÇOCA TIPO CASEIRA</b> , composto de amendoim moido, açúcar, farinha mandioca e sal, prensados; embalada individualmente, pesando 20 g cada; em embalagem de 1 kg, com 50 unidades; suas condições deverão estar de acordo com a resolução 172 de 04 de julho de 2003 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinado pela ANVISA.                                                                                             | UND | 1.000 |  |  |
| 08 | <b>PÉ DE MOLEQUE</b> , composto de amendoim torrado e sem pele, açúcar queimado e leite condensado; embalada individualmente, pesando 20 g cada; em embalagem de 1 kg, com 50 unidades; suas condições deverão estar de acordo com a resolução 172 de 04 de julho de 2003 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinado pela ANVISA.                                                                                             | UND | 1.000 |  |  |
| 09 | <b>PIPOCA DOCE</b> , contendo os ingredientes: canjica, açúcar e sem conservantes, com validade de 5 meses. Deverá apresentar informação nutricional, data de fabricação, validade, lote, serviço e atendimento ao consumidor. Ser livre gorduras trans. Embalagem individuais de 40gramas. Pacote com 10 unidades de 40 gramas.                                                                                                                                                                                | PCT | 1.000 |  |  |
| 10 | <b>PIRULITO</b> , diversos sabores. Colorido e aromatizado artificialmente. Ingredientes: açúcar, xarope de glicose, óleo vegetal de milho, acidulante: ácido cítrico, regulador de acidez: lactato de sódio, umectante: glicerina, emulsificante: lecitina de soja, corante, aromatizantes. Não contém glúten. Contém soja. Indústria brasileira. Deverá apresentar informação nutricional, data de fabricação, validade, lote, serviço e atendimento ao consumidor. Pacote com 50 unidades de 12 gramas cada. | PCT | 1.000 |  |  |



**IBICARAI**  
PREFEITURA



|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |               |                    |                 |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|--------------------|-----------------|
| 11                 | <b>PIPOCA SALGADA</b> , tipo caseira, contendo: milho, óleo vegetal, sal e realçador de sabor. Embalagem: fardo com 20 unidades de 40g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | FD         | 2.000         |                    |                 |
| 12                 | <b>PIPOCA DOCE</b> , contendo: milho, gordura vegetal, açúcar demerara e melado de cana. Embalagem: fardo com 20 unidades de 40g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | FD         | 2.000         |                    |                 |
| <b>VALOR TOTAL</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |               |                    |                 |
| <b>LOTE 12</b>     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |               |                    |                 |
| <b>ITEM</b>        | <b>DESCRIÇÃO DO PRODUTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>UND</b> | <b>QUANT.</b> | <b>V. UNITÁRIO</b> | <b>V. TOTAL</b> |
| 01                 | <b>POLPA DE FRUTA MARACUJÁ</b> , natural, sabor maracujá, selecionada, isenta de contaminação, sem conservante, acondicionada em embalagem plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em embalagens de 1 kg, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade, com registro no órgão Estadual. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas. | UND        | 2.000         |                    |                 |
| 02                 | <b>POLPA DE FRUTA ACEROLA</b> , natural, sabor acerola, selecionada, isenta de contaminação, sem conservante, acondicionada em embalagem plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em embalagens de 1 kg, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade, com registro no órgão Estadual. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas.   | UND        | 2.000         |                    |                 |
| 03                 | <b>POLPA DE FRUTA CAJÁ</b> , natural, sabor cajá, selecionada, isenta de contaminação, sem conservante, acondicionada em embalagem plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em embalagens de 1 kg, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade, com registro no órgão Estadual. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas.         | UND        | 2.000         |                    |                 |

**Prefeitura Municipal de Ibicarai**

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia, CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005  
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



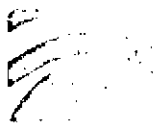
**IBICARAI**  
PREFEITURA



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |       |  |  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|--|--|
| 04 | <b>POLPA DE FRUTA CACAU</b> , natural, sabor cacau, selecionada, isenta de contaminação, sem conservante, acondicionada em embalagem plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em embalagens de 1 kg, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade, com registro no órgão Estadual. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas.      | KG  | 2.000 |  |  |
| 05 | <b>POLPA DE FRUTA CAJU</b> , natural, sabor caju, selecionada, isenta de contaminação, sem conservante, acondicionada em embalagem plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em embalagens de 1 kg, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade, com registro no órgão Estadual. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas         | UND | 2.000 |  |  |
| 06 | <b>POLPA DE FRUTA GOIABA</b> , natural, sabor goiaba, selecionada, isenta de contaminação, sem conservante, acondicionada em embalagem plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em embalagens de 1 kg, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade, com registro no órgão Estadual. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas.    | UND | 2.000 |  |  |
| 07 | <b>POLPA DE FRUTA GRAVIOLA</b> , natural, sabor graviola, selecionada, isenta de contaminação, sem conservante, acondicionada em embalagem plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em embalagens de 1 kg, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade, com registro no órgão Estadual. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas | UND | 2.000 |  |  |
| 08 | <b>POLPA DE FRUTA MANGA</b> , natural, sabor manga, selecionada, isenta de contaminação, sem conservante, acondicionada em embalagem plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em embalagens de 1 kg, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade, com registro no órgão Estadual. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas.      | UND | 2.000 |  |  |

**Prefeitura Municipal de Ibicarai**

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005  
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |       |  |  |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|--|--|
| 09          | POLPA DE FRUTA UMBU, natural, sabor umbu, selecionada, isenta de contaminação, sem conservante, acondicionada em embalagem plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, em embalagens de 1 kg, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade, com registro no órgão Estadual. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou em caixas térmicas. | UND | 2.000 |  |  |
| VALOR TOTAL |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |       |  |  |

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

1.2. O prazo de vigência da ata de registro de preço será de 12 (doze) meses contados da sua assinatura, na forma da Lei 14.133/2021.

1.3. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## **2. CLASSIFICAÇÃO COMO BEM COMUM**

2.1. Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos do parágrafo único, do artigo 6º, inciso XLI da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 63/2023, vez que é possível estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, mediante especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto e descritos de forma objetiva no instrumento convocatório, não acarretando prejuízos à qualidade dos bens e, tampouco, ao interesse público.

## **3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

3.1. A presente contratação visa atender à necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para suprir as demandas de diversas secretarias e departamentos da Administração Municipal de Ibicarai/BA, garantindo o adequado funcionamento das atividades administrativas, operacionais e institucionais do Município.

3.2. Os gêneros alimentícios são essenciais para o atendimento das demandas cotidianas das secretarias, abrangendo o suporte a eventos oficiais, reuniões de trabalho, treinamentos, ações institucionais, atividades de assistência social, além do fornecimento de alimentação a servidores municipais em serviço externo e a públicos específicos contemplados por programas e projetos sociais e educacionais desenvolvidos pela administração.

3.3. A aquisição centralizada, por meio de registro de preços, visa assegurar a regularidade no fornecimento e a padronização da qualidade dos produtos adquiridos, além de possibilitar a obtenção de melhores condições de preços, considerando a economia de escala e a competitividade proporcionada pelo processo licitatório, em observância aos princípios da economicidade e da eficiência, previstos na Lei nº 14.133/2021.

3.4. Dessa forma, a contratação justifica-se pela necessidade de garantir a continuidade e a qualidade dos serviços prestados pelas diversas secretarias e departamentos municipais, assegurando a adequada manutenção das atividades públicas e a efetividade na execução



das ações administrativas, sociais e educacionais, atendendo aos princípios constitucionais da administração pública e ao interesse coletivo.

### **3.5. JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO ESTIMADO**

**3.5.1.** A definição dos quantitativos de gêneros alimentícios a serem adquiridos foi realizada com base em um levantamento detalhado das necessidades apresentadas pelas diversas secretarias e departamentos da Administração Municipal de Ibicarai/BA, considerando-se o histórico de consumo, a previsão de realização de eventos e ações institucionais, bem como a estimativa de atendimentos a programas sociais e educacionais ao longo do período de vigência da ata de registro de preços.

**3.5.2.** Os quantitativos foram estabelecidos de forma criteriosa, visando a compatibilização entre a demanda efetiva e a capacidade de armazenamento e utilização, prevenindo tanto o risco de desabastecimento quanto a formação de estoques excessivos. Ressalta-se que a definição observou os princípios da economicidade, eficiência e planejamento, em conformidade com as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021 e demais normativos aplicáveis.

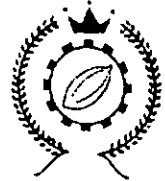
### **4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO**

**4.1.** Considerando a natureza e a finalidade do objeto, sugere-se que seja adotado o modelo de aquisição de gêneros alimentícios por meio de registro de preços, em razão da demanda contínua e recorrente da Administração Municipal de Ibicarai/BA. Esses itens são indispensáveis para o adequado atendimento das secretarias e departamentos municipais, sendo utilizados em eventos oficiais, reuniões, treinamentos, ações institucionais, serviços externos e no fornecimento de alimentação para públicos específicos atendidos por programas e projetos sociais e educacionais. A aquisição programada e centralizada permite que a Administração disponha dos insumos necessários para o atendimento regular das demandas diárias, bem como para situações eventuais e emergenciais que exijam reforço imediato no fornecimento desses gêneros.

**4.2.** Embora represente um investimento periódico, a aquisição desses gêneros alimentícios, realizada por meio de planejamento adequado e previsão de consumo baseada em levantamentos técnicos, proporciona economia a médio e longo prazo, evitando compras fragmentadas e pontuais, que usualmente resultam em preços menos vantajosos para a Administração. Ademais, a possibilidade de manutenção de um estoque mínimo estratégico e o fornecimento programado conforme cronograma pactuado conferem ao Município maior autonomia e eficiência na gestão de suas demandas alimentares. Tal medida assegura não apenas o bom funcionamento das atividades administrativas e operacionais, mas também a capacidade de resposta rápida a demandas emergenciais, respeitando os princípios da economicidade, do planejamento, da continuidade dos serviços públicos e do interesse público.

### **5. JUSTIFICATIVA PARA AGRUPAMENTO DA CONTRATAÇÃO**

**5.1.** A regra a ser observada pela Administração Pública nas licitações é a do parcelamento do objeto, desde que este seja tecnicamente viável, economicamente vantajoso e não represente perda da economia de escala (Art. 40, inciso V, alínea "b", combinado com § 2º



do mesmo artigo, da Lei nº 14.133/2021). No entanto, é imprescindível avaliar, em cada caso, se a divisão do objeto atende a esses critérios sem comprometer a economicidade e a eficiência do processo.

5.2. O agrupamento dos itens nesta contratação foi planejado considerando a racionalização dos processos licitatórios e a otimização da gestão pública municipal. A consolidação de itens similares de gêneros alimentícios proporciona uma gestão mais eficiente, simplifica a condução do certame e reduz a complexidade administrativa, contribuindo para a celeridade e eficácia do processo licitatório. A escolha de agrupar itens levou em consideração, ainda, as características técnicas e operacionais dos produtos, o que permite que itens que demandam processos logísticos semelhantes ou que compartilhem requisitos de armazenamento e entrega sejam reunidos, garantindo uma execução mais coesa e eficiente dos contratos decorrentes.

5.3. Conclui-se, portanto, que o modelo definido para esta contratação é o mais adequado, tanto sob o aspecto técnico quanto econômico, sem restringir ou prejudicar a competitividade do certame e, consequentemente, o mais vantajoso para a Administração Municipal, assegurando o cumprimento do interesse público e dos princípios que regem a Administração Pública.

## **6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

6.1. A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

6.1.1. Todos os gêneros alimentícios a serem fornecidos deverão atender integralmente à legislação vigente aplicável à categoria de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pelo Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), especialmente as disposições contidas na Resolução RDC nº 259/2002 e na Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, ou aquelas que vierem a substituí-las.

A fiscalização da entrega dos gêneros alimentícios será realizada pela Prefeitura Municipal de Ibicaraí/BA, por meio dos órgãos competentes, podendo envolver as Secretarias demandantes, a Vigilância Sanitária Municipal, o Conselho de Alimentação Escolar, quando aplicável, e profissionais técnicos responsáveis, devendo os produtos atender às descrições específicas constantes no Termo de Referência e obedecer às seguintes condições e prazos de validade:

- **a) Itens resfriados:** deverão apresentar prazo de validade mínimo de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de entrega, sendo transportados em veículo refrigerado ou acondicionados em caixas térmicas/isopor apropriadas, de acordo com as normas sanitárias vigentes.
- **b) Itens congelados:** deverão ter prazo de validade mínimo de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega, apresentar coloração característica e estar acondicionados em embalagem resistente e adequada, contendo a especificação do tipo, peso e registro de inspeção animal. O transporte deverá ocorrer em veículo refrigerado ou caixas térmicas/isopor, em conformidade com a legislação aplicável.
- **c) Carne bovina:** deverá ser entregue resfriada, fresca e devidamente acondicionada em embalagens plásticas de 1 kg a 2 kg no momento da entrega, transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas/isopor apropriadas, conforme regulamentação



sanitária. O fornecedor deverá possuir registro de compra de carne inspecionada e apresentar Alvará Sanitário válido.

- **d) Farinhas de trigo, creme de milho, mistura para preparo de bebida láctea:** deverão possuir prazo de validade mínimo de 90 (noventa) dias a contar da data de entrega.
- **e) Pães:** deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e ser produzidos no máximo no dia anterior à data programada para a entrega.
- **f) Os demais itens:** deverão possuir prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses no ato da entrega, devendo todos os itens ser de boa qualidade, de marcas reconhecidas no mercado e devidamente embalados.

**6.1.2.** A Prefeitura Municipal de Ibicarai/BA rejeitará os gêneros alimentícios entregues em desacordo com as especificações licitadas, ficando a licitante obrigada a substituir, às suas expensas, total ou parcialmente, os produtos fornecidos que apresentarem marcas divergentes das propostas, prazos de validade inferiores aos estabelecidos neste Termo de Referência ou que apresentem embalagens rompidas, danificadas ou inadequadas para consumo.

**6.1.3.** O licitante deverá observar, no fornecimento dos gêneros alimentícios, todas as normas técnicas aplicáveis e vigentes, considerando os requisitos mínimos de qualidade, utilidade, resistência, segurança, transporte, acondicionamento e armazenamento adequados, conforme determinações da legislação pertinente e dos órgãos de fiscalização competentes.

## **7. DA EXECUÇÃO DO OBJETO**

**7.1** O fornecimento dos materiais ora licitados deverá ser:

**7.2** A licitante entregará os produtos nos locais indicados pelo Município, após a emissão da Ordem de Fornecimento expedida pelo setor responsável, no prazo de até 03 (três) dias úteis do recebimento da solicitação feita pela unidade requisitante.

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

**7.4** O objeto será recebido:

a) provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do produto com as exigências contratuais;

b) definitivamente, por servidor designado pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, no prazo de até 30 dias úteis.

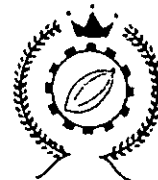
**7.5.** Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo;

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





**IBICARAI**  
PREFEITURA



7.7. A contratada deve comunicar à contratante, no prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

7.8. O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o contrato.

7.9. O objeto será recebido:

a) Definitivamente, após a verificação da compatibilidade dos bens com as especificações técnicas e exigências de qualidade e quantidade fixadas neste Termo de Referência e seus anexos, com a consequente aceitação, mediante termo circunstanciado, no prazo de 10 (Dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou do instrumento de cobrança equivalente;

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

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

7.12. A contratada deve comunicar à contratante, no prazo máximo de 10 dia(s) útil(eis) que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

#### **8. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

8.1 As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município para o exercício de 20XX, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte de Recursos:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

#### **9. ESTIMATIVA DOS PREÇOS REFERENCIAIS:**

9.1 O valor estimado global da contratação é de R\$ 6.668.449,00 (seis milhões seiscentos e sessenta e oito mil quatrocentos e quarenta e nove reais), distribuído nos lotes acima especificados.

9.2. No preço total do objeto deverão estar inclusos todos os tributos (impostos, taxas e contribuições), sejam federais, estaduais e municipais, bem como frete, comissões, pessoal, embalagem, seguros, encargos sociais e trabalhistas, assim como demais insumos inerentes que incidam ou venham a incidir sobre o objeto, sejam de que naturezas forem.

9.3. Os preços finais unitários e totais propostos pelos licitantes não poderão ultrapassar o preço unitário e total estimado pela Administração, sob pena de desclassificação da proposta.

#### **10. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.**

10.1 A licitação será processada na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, tendo como critério de julgamento o MENOR PREÇO POR LOTE

Prefeitura Municipal de Ibicarai

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia, CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005  
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



10.2 O modo de disputa a ser utilizado é o aberto

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

10.4. O desconto ofertado deverá ser feito de forma linear nos itens da planilha.

#### **11. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO**

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

##### **11.1.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

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

11.1.1.3. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no site [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

11.1.1.4. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

11.1.1.5. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

11.1.1.6. 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;

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

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

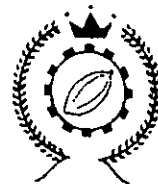
11.1.1.9. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

##### **11.1.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:**

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

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

11.1.2.3. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles



relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

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

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

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

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

### **11.1.3. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.**

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

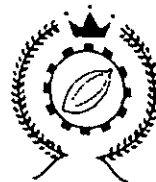
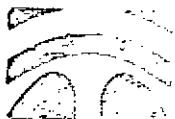
11.1.3.1. No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei nº 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda,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

Considerando o disposto no **art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021**, a exigência de balanço patrimonial e demais demonstrações contábeis para fins de qualificação econômico-financeira dos licitantes deve observar os princípios da proporcionalidade e da razoabilidade, sendo aplicável apenas quando indispensável para assegurar a execução do objeto contratual.

No presente caso, trata-se de **aquisição futura e parcelada de gêneros alimentícios**, cujas características não envolvem riscos financeiros relevantes ou execução técnica complexa que justifiquem a avaliação da capacidade econômico-financeira por meio de demonstrações contábeis.

Ademais, nos termos do **art. 70, inciso III, da Lei nº 14.133/2021**, é facultado à Administração a dispensa de documentação relativa à habilitação em contratações para entrega imediata ou integral dos bens, o que, por analogia, se estende a aquisições de fornecimento continuado em que o risco financeiro para a Administração é minimizado pela entrega parcelada e pelo pagamento subsequente à efetiva entrega, conforme cláusulas contratuais e legislação vigente.

Diante disso, a exigência de balanço patrimonial e demonstrações contábeis para este certame revela-se **desnecessária e desproporcional**, sendo incompatível com a natureza



da contratação, podendo ser dispensada com vistas a assegurar maior competitividade, ampliar a participação de fornecedores e garantir maior eficiência e celeridade ao procedimento licitatório, sem prejuízo ao interesse público.

**Dessa forma, fundamentado no art. 69 e no art. 70, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, dispensa-se a exigência de apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis para a habilitação econômico-financeira dos licitantes no presente processo licitatório.**

#### **11.1.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

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

#### **12. DO PAGAMENTO**

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

12.1.1 As faturas deverão ser apresentadas até o 1º (primeiro) dia útil seguinte ao período de entrega e os pagamentos serão efetuados no prazo de até 05 (cinco) dias, contados a partir da data de apresentação.

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

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

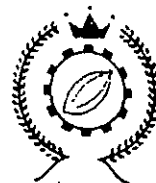
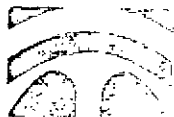
12.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada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

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

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

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

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



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

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

12.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação de habilitação.

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

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

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

12.11.4. 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 INPC - Índice Nacional de Preços ao Consumidor de correção monetária.

### **13. DA SUBCONTRATAÇÃO.**

13.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório, uma vez que foi constatado que a execução do fornecimento pretendido no certame pode ser prestada na sua integralidade por qualquer empresa do ramo, sem que se demande especialização, concentração de mercado ou racionalização de atividades que inviabilizem tal execução. Ademais, neste caso, a subcontratação não se mostra vantajosa técnica e economicamente para a Administração Pública.

### **14. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA.**

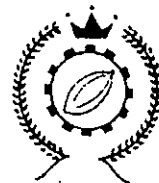
14.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução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

### **15. DO MODELO DE GESTÃO DO OBJETO E DO CONTRATO.**

15.1. 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.



- 15.2. 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.
- 15.3. 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.
- 15.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 15.5. 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).
- 15.6. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração.
- 15.7. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
- 15.7.1 O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º.
- 15.8. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 15.9. 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.
- 15.10. 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.
- 15.11. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.
- 15.12. O Gestor do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
- 15.13. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
- 15.14. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.



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

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

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

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

15.16. 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.

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

## **16. DO REAJUSTE.**

16.1. Os preços contratados poderão sofrer reajuste, aplicando-se o índice INPC - Índice Nacional de Preços ao Consumidor, cuja data-base está vinculada à data do orçamento estimado, nos termos do art. 25, §7º da Lei nº 14.133/2021.

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

16.3. 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.

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

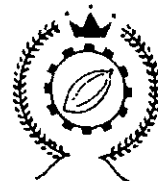
16.5. Caso o índice estabelecido para reajuste venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

16.6. 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.

16.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

## **17. DAS HIPÓTESES DE RESCISÃO**

17.1. O futuro contrato poderá ser rescindido, a critério da Contratante, nas hipóteses de inadimplemento parcial ou total de quaisquer obrigações contidas neste termo de referência,



nos termos do art. 137 da Lei Federal 14.133/2021, desde que efetivamente reste comprovado prejuízo à finalidade pública pretendida com a contratação;

17.2. Cabe à parte prejudicada ou interessada a comprovação do efetivo prejuízo que justifique a rescisão contratual, caso ocorra quaisquer dos motivos indicados na legislação;

17.3. A rescisão contratual será processada nos autos de processo de gestão, sempre se garantindo o contraditório e a ampla defesa;

17.4. Na ocorrência de rescisão contratual, ficam assegurados os direitos da Administração contidos na legislação, sem prejuízo de quaisquer outros previstos pela legislação

#### **18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

18.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133/2021, a Contratada que:

- a. Der causa à inexecução parcial ou total do contrato;
- b. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- c. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- d. Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- e. Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- f. Apresentar declaração ou documentação falsa;
- g. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- h. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- i. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- j. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

18.2. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

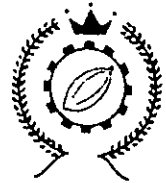
- a) Advertência por escrito, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- b) Multa de:
  1. 0,20% (vinte décimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso no prazo contratual, ou no prazo da Ordem de Fornecimento, limitadas a 20% do valor da contratação;
  2. 0,40% (quarenta décimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso no prazo estabelecido e notificado por escrito pela Fiscalização para o cumprimento de determinações, na primeira vez, limitadas a 20% do valor da contratação;
- c) Impedimento de licitar e contratar;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

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

18.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021.

18.5. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor do Município de Santana, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa e cobrados judicialmente.





18.5.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 05 dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

18.5.2. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o Município de IBICARAI-BA poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

18.6. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a natureza e a gravidade da conduta do infrator, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes e o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

18.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846/2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

18.8. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846/2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

18.9. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

18.10. As penalidades serão obrigatoriamente publicadas no órgão Oficial de Imprensa do órgão ou entidade pública.

#### **19. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.**

19.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões abaixo justificadas:

#### **20. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.**

20.1. São obrigações da Contratante:

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

20.3. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

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

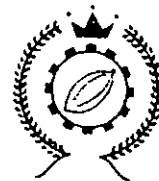
20.5. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

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

20.7. 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.



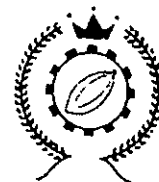
**IBICARAI**  
PREFEITURA



## **21. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.**

- 21.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
- 21.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de validade;
- 21.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 21.4. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato;
- 21.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados;
- 21.6. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 21.7. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 21.8. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato
- Ibicaraí-Ba, XX de XX de 2025.

  
**Luna Barbara Tavares Ribeiro**  
Secretaria Municipal de Administração



**ANEXO II – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº XX/2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/2025**

ARP N. XX/2025.

Em xx de xxxxx de 2025, o O MUNICÍPIO DE IBICARAÍ, Estado da Bahia, através da Prefeitura Municipal de Ibicarai, inscrito no CNPJ nº XXXXXX, localizada na XXXXXX, XXXXX, Centro – Ibicarai – Bahia, neste ato representado por sua Prefeita Municipal, Sra. xxxxxx, brasileira, casada, portadora do RG. nº xxxxxxxxxxxx CPF nº xxxxxxxxxxxx, residente e domiciliada à Rua ....., nº ....., Centro, Ibicarai, Bahia, doravante denominado **CONTRATANTE** nos termos da Lei n. 14.133/2021, observadas, ainda, as disposições do Edital do Processo Licitatório n. 07/2025, na modalidade Pregão Eletrônico n. 07/2025, do tipo menor preço, de acordo com o resultado da classificação das propostas apresentadas no pregão, **resolve registrar os preços** da empresa abaixo citada, de acordo com o item disputado e a classificação por ela alcançada, observadas as condições do Edital que integram este instrumento de registro, mediante as condições a seguir pactuadas:

**FORNECEDOR:**

....., com sede na .....,  
em  
....., inscrita no CNPJ/MF sob o n.º ....., neste  
ato representada por seu ....., Sr(a) ,  
residente em ....., portador da Carteira de Identidade  
n.º....., CPF n.º ;

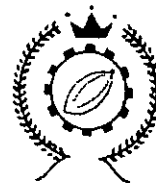
**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

1.1 Registro de Preços para a futura e eventual contratação de empresa xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, conforme especificado no Termo de Referência, parte integrante do ~~Edital de Licitação do Processo Licitatório nº XX/2025~~ Pregão Eletrônico n. XX/2025.

1.2. Este instrumento não obriga o Município a adquirir os itens nele registrados nem firmar contratações nas quantidades estimadas, podendo realizar licitação específica para contratação de um ou mais itens, obedecida a legislação pertinente, hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário do registro terá preferência.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DOS PREÇOS**

2.1. O preço unitário para a prestação do serviço objeto de registro será o de menor preço inscrito na ata do Pregão Eletrônico XX/2025 Processo Administrativo XX/2025, de acordo



com a ordem de classificação das respectivas propostas de que integram este instrumento independente de transcrição, pelo prazo de validade do registro, conforme segue:

**(Relatório dos itens homologados ao vencedor)**

- 2.2. Os preços registrados serão fixos e irreajustáveis pelo prazo de 12 (doze) meses.
- 2.3. Durante a vigência da Ata de Registro de Preço, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses previstas no artigo 124 da Lei nº 14.133/2021, devidamente comprovada, ou quando os preços praticados no mercado sofrerem redução.
- 2.3.1. Mesmo comprovada hipótese prevista no item supracitado, a Administração, quando conveniente, poderá optar por cancelar o registro e iniciar outro processo licitatório.

**CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA**

- 3.1. A vigência desta Ata inicia-se na data de sua publicação e terá validade de 12 meses, podendo ser prorrogado por igual período, nos termos do artigo 84 da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

**CLÁUSULA QUARTA - DO GERENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO REGISTRO DE PREÇOS**

- 4.1. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 14.133/2021 e no Decreto nº 055/2024.

- 4.2. O contrato ou instrumento equivalente oriundo desta contratação terão como responsáveis:

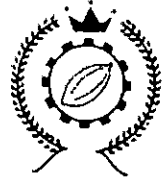
**4.2.1. GESTOR DO CONTRATO**

**4.2.2. FISCAL DO CONTRATO**

- 4.2.3. A existência da fiscalização não eximirá a Contratada de nenhuma responsabilidade civil ou penal quanto aos seus atos para o fornecimento.

**CLÁUSULA QUINTA – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

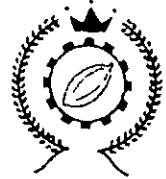
- 5.1. Compete à Contratante:
- 5.1.1. Optar pela contratação ou não dos serviços decorrentes do Sistema Registro de Preços ou das quantidades estimadas, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios para contratação de item, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do Registro de Preços preferência em igualdade de condições, sem que caiba recurso ou indenização;
- 5.1.2. Decidir sobre a revisão ou cancelamento dos preços registrados no prazo máximo de 20 dias úteis, salvo motivo de força maior devidamente justificado no processo;
- 5.1.3. Gerenciar o registro de preço e acompanhar, periodicamente, os preços praticados no mercado para os serviços registrados e nas mesmas condições de prestação, para fins de controle e fixação do valor máximo a ser pago pela Administração;



- 5.1.4. Para fins de validade da ata e de avaliação de eventuais prorrogações, a critério do CONTRATANTE, a Administração Pública irá analisar se os preços registrados continuam vantajosos ou se existe demanda para atendimento;
- 5.1.5. Conduzir eventuais renegociações dos preços registrados;
- 5.1.6. Cancelar o registro de preços quando presentes as situações previstas na Cláusula Sexta desta Ata.
- 5.1.7. Firmar ou não a contratação do objeto de registro de preço ou contratar nas quantidades estimadas;
- 5.1.8. Requisitar a autorização e o empenho da despesa correspondente aos pedidos de prestação de serviços, dentro do prazo de vigência da ata;
- 5.1.9. Emitir a Autorização de Fornecimento prévia;
- 5.1.10. Controlar os atendimentos de suas demandas por ARP, abrir processo administrativo para juntada de suas solicitações, ordens de utilização deferidas, notas de empenho e notas fiscais emitidas, faturas recebidas e pagas;
- 5.1.11. Proporcionar à Fornecedora todas as condições para o cumprimento de suas obrigações e prestações de serviços ofertados dentro das normas estabelecidas no Edital e seus Anexos.
- 5.1.12. Designar gestor, responsável pelo recebimento do objeto e o fiscal do contrato, a quem compete a verificação da conformidade dos serviços executados com o objeto contratado, nos exatos termos das obrigações contratualmente assumidas, inclusive solicitando aplicação de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, aos fornecedores;
- 5.1.13. Informar à CONTRATANTE sobre a inexecução total do compromisso, caracterizada pelo não comparecimento da prestadora para a retirada da Nota de Empenho e/ou assinatura do contrato, conforme o caso, visando à convocação dos remanescentes;
- 5.1.14. Instaurar, no âmbito de suas contratações, procedimento administrativo, em que seja assegurada a ampla defesa e o contraditório, para fins de aplicação de penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços ou do descumprimento das obrigações contratuais;
- 5.1.15. Para fins de validade da ata e de avaliação de eventuais prorrogações, a critério do CONTRATANTE, a Administração Pública irá analisar se os preços registrados continuam vantajosos ou se existe demanda para atendimento;
- 5.1.16. Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais em desacordo com as obrigações assumidas pela compromitente prestadora; e
- 5.1.17. Efetuar os pagamentos dentro das condições estabelecidas no Edital.

**5.2. Compete ao Fornecedor:**

- 5.2.1. Fornecer os materiais nas condições estabelecidas no edital e seus anexos, durante o período de duração do registro de Preços, de acordo com a sua capacidade de prestação fixada na proposta de preço de sua titularidade, observando as quantidades, prazos e locais estabelecidos pelo contratante da Ata de Registro de Preços;
- 5.2.2. Manter, durante a vigência do registro de preços, a compatibilidade de todas as obrigações assumidas e as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;



- 5.2.3. Reparar as falhas nos materiais recusados pelo órgão ou entidade usuária, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo máximo de **10 (dez) dias**, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis;
- 5.2.4. Ter revisado ou cancelado o registro de seus preços, quando presentes os pressupostos previstos na cláusula segunda e sexta desta Ata;
- 5.2.5. Atender a demanda dos órgãos ou entidade usuários, durante a fase da negociação de revisão de preços de que trata a cláusula segunda desta Ata, com os preços inicialmente registrados, garantida a compensação dos valores dos serviços já prestados, caso seja reconhecido pela Administração o rompimento do equilíbrio econômico-financeiro originalmente estipulado;
- 5.2.6. Vincular-se ao preço máximo (novo preço) definido pela Administração, resultante do ato de revisão;
- 5.2.7. Ter direito de preferência em igualdade de condições caso a Administração opte pela contratação dos serviços objeto de registro por outros meios facultados na legislação relativa às licitações;
- 5.2.8. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo até o recebimento dos serviços objeto da Ata de Registro de Preços;
- 5.2.9. Receber os pagamentos respectivos nas condições pactuadas no item 19 do Edital nº 0x/2025; e
- 5.2.10. Não subcontratar, subempreitar, ceder ou transferir, total ou parcialmente o objeto do contrato, salvo se houver permissão no Termo de Referência, devendo ser observados os limites e condições nele previstos.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

- 6.1. Os preços registrados poderão ser cancelados automaticamente por decurso do prazo de vigência, quando não restarem prestadores.
- 6.2. A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada por iniciativa da CONTRATANTE no caso de ocorrer a utilização total dos itens da ata e quando o prestador:
- a) não cumprir as condições da Ata a que estiver vinculado;
  - b) não retirar a respectiva nota de empenho e ou não formalizar o contrato decorrente do registro de preços, no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;
  - c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de apresentar preço superior ao praticado no mercado;
  - d) mediante requerimento, deferido pela Administração Pública, comprovar a impossibilidade do cumprimento das obrigações assumidas, sem prejuízo das penalidades previstas no Edital e da responsabilização por eventuais perdas e danos;
  - e) enquadrar-se nas hipóteses de inexecução total ou parcial do instrumento de ajuste, decorrente do registro de preços estabelecido no art. 156 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021;
- 6.3. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 6.2 desta cláusula será precedido de prévio contraditório e ampla defesa ao interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da notificação ou da publicação.



6.4. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da Ata, devidamente comprovado e justificado:

- a) por razão de interesse público;
- b) a pedido do prestador.

6.6. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública será de competência exclusiva da autoridade máxima do Município de Ibicarai/BA, facultada a ampla defesa, no prazo de 15 (quinze) dias, podendo a reabilitação ser concedida mediante ressarcimento dos prejuízos causados e depois de decorrido o prazo de sanção mínima de 2 (dois) anos.

6.7. O cancelamento do registro do fornecedor deverá ser autuado no respectivo processo administrativo que deflagrou a licitação e ensejará o aditamento da ARP, que indicará os demais fornecedores registrados e a nova ordem de registro.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DA ASSINATURA E UTILIZAÇÃO DA ATA**

7.1. O prazo para a retirada da nota de empenho e assinatura da Ata será de 5 (cinco) dias úteis, contados da convocação.

7.2. Os quantitativos de serviços serão os fixados em nota de empenho e/ou contrato e observarão obrigatoriamente os valores registrados na Ata de Registro de Preços.

7.3. A ata de Registro de Preços será utilizada pelo Município de Ibicarai/BA.

7.3.1 Serão permitidas adesões à Ata de Registro de Preços, em conformidade com o Decreto nº 63/2025.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DOS CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS**

8.1. A entrega e aceitação do objeto serão realizadas pelos servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do Instrumento Contratual e deverão obedecer ao disposto no Termo de Referência (Anexo I do Edital).

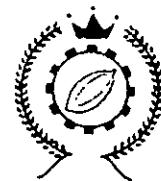
#### **CLÁUSULA NONA – DO PAGAMENTO**

9.1. O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária emitida por processamento eletrônico, a crédito do beneficiário, em conta bancária a ser indicada pela Contratada, em até 30 (trinta) dias, a contar da prestação dos serviços, desde que o serviço solicitado tenha sido efetivamente prestado, e tenha sido inspecionado e aceito pelos servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do instrumento contratual, mediante apresentação de nota fiscal devidamente atestada por servidor da Prefeitura.

9.2. A Nota Fiscal apresentada deverá estar acompanhada da Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com efeitos Negativa, relativas a débitos previdenciários, além do CRF do FGTS, todos atualizados.

9.2.1. Não incidirão juros de mora ou correção monetária se a Contratada der causa para que o pagamento não possa ser realizado pela Administração.

9.2.2. No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal, esses serão restituídos a licitante vencedora para as correções necessárias, não respondendo a Prefeitura por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação do respectivo pagamento.



9.3. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação de qualquer obrigação que lhe tenha sido imposta, em decorrência de penalidade ou inadimplemento, sem que isso gere direito a qualquer compensação.

9.4. Fica ressalvada qualquer alteração por parte do Município, quanto às normas referentes ao pagamento de fornecedores.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

10.1. As despesas decorrentes da contratação dos objetos da presente Ata de Registro de Preços correrão a cargo da Secretarias Municipal de Planejamento e Gestão, cujos Programas de Trabalho e Elementos de Despesas constarão nas respectivas notas de empenho, contrato ou documento equivalente, observadas as condições estabelecidas no edital e ao que dispõe o artigo 95 da Lei n. 14.133/2021.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

11.1. A recusa injustificada do adjudicatário em entregar o objeto, após a Ordem de Serviços, dentro do prazo estabelecido pela **Prefeitura Municipal de Ibicarai** caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

11.2. O atraso injustificado na execução do objeto descrito neste edital sujeitará a multa de mora na forma estabelecida a seguir:

- I - 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso até o trigésimo dia;
- II - 10% (dez por cento) após ultrapassado o prazo da alínea anterior.

11.3. As multas a que se refere o item acima incidem sobre o valor da Ordem de Serviços e serão descontadas do pagamento eventualmente devidos pela **Prefeitura Municipal de Ibicarai**; ou, quando for o caso, cobradas judicialmente.

11.4. Considera-se ocorrência passível de multa:

- a) atraso na execução do objeto após o encaminhamento da Ordem de Serviços;
- b) impedir a realização da fiscalização.

11.5. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá aplicar as seguintes sanções:

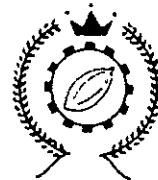
- a) advertência, que será processada no âmbito da Secretaria gestora da contratação;
- b) multa de 10% (dez por cento) do valor dos itens constantes da Ordem de Serviços, conforme proposta da vencedora;
- d) suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com a **Prefeitura Municipal de Ibicarai**, no prazo não superior a 2 (dois) anos;
- e) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

11.6. As sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d" do item anterior poderão ser aplicadas juntamente com a da alínea "b", pelo Município, facultando a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias, com exceção da declaração de inidoneidade, cujo prazo de defesa será de 15 (quinze) dias da abertura de vistas ao processo, conforme estabelecido no art. 156 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.





**IBICARAI**  
PREFEITURA



11.7. Ocorrendo a inexecução de que trata o item 11.5, reserva-se o Município de Ibicarai ao direito de optar sucessivamente pela oferta que se apresentar como aquela mais vantajosa, pela ordem de classificação.

11.8. A segunda adjudicatária, ocorrendo à hipótese do item anterior, ficará sujeita às mesmas condições estabelecidas neste Edital.

11.9. A aplicação das penalidades previstas nessa cláusula é de competência exclusiva da **Prefeitura Municipal de Ibicarai**.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

12.1. As partes ficam, ainda, adstritas às seguintes disposições:

12.1.1. Vinculam-se a esta Ata os termos do Edital n.º 007/2025 e seus anexos, bem como as propostas de preços apresentadas pelos fornecedores.

12.1.2. É vedado caucionar ou utilizar a Ata decorrente do presente registro para qualquer operação financeira sem prévia e expressa autorização do Município.

12.1.3. O edital do Pregão Eletrônico n.º 007/2025 integra a presente ata, independentemente de transcrição, para que sejam dirimidas quaisquer dúvidas e ou interpretações.

12.1.5. Esta Ata de Registro de Preços é regida Lei 14.133/2021, demais legislações pertinentes e pelos princípios gerais de direito.

12.1.6. O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata de Registro de Preços, ainda que a expiração do prazo de execução do objeto licitado ocorra após seu vencimento.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EFICÁCIA**

13.1. O presente Termo de Registro de Preços somente terá eficácia após a publicação do respectivo extrato no Diário Oficial da União, no Diário Oficial do Estado da Bahia, no Diário Oficial do Município de Ibicarai e em jornal de grande circulação, e a Ata de Registro de Preços será disponibilizada no Portal da Transparência do sítio eletrônico do Município de Ibicarai/BA.

#### **CLAUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO**

14.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Ibicarai/BA para dirimir dúvidas ou questões oriundas do presente instrumento.

E por estarem assim ajustadas, as partes assinam a presente Ata em 2 (duas) vias de igual teor e forma.

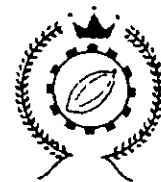
Ibicarai, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

**contratante**  
**MUNICÍPIO DE IBICARAI**

**Contratada**  
**FORNECEDOR**

**Prefeitura Municipal de Ibicarai**

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005  
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40



**ANEXO III – MINUTA DE CONTRATO DE  
FORNECIMENTO**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 0XX/2025**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0X/2025**

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../....., QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICIPIO DE IBICARAÍ-BA, E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXX.

O **MUNICIPIO DE IBICARAÍ-BA**, entidade de Direito Público Interno, com sede na Rua Tiradentes, nº 23 – Centro, Ibicarai – Bahia, CEP: 45.745-000., inscrito no CNPJ sob o n.º CNPJ: 14.147.896/0001-40, neste ato representado Por sua Prefeita Municipal xxxxxxxx, doravante denominado **CONTRATANTE** e do outro lado a empresa \_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, residente e domiciliada na Av./Rua \_\_\_\_\_ CEP \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, neste ato representada pelo senhor \_\_\_\_\_, portador da cédula de identidade RG sob n.º \_\_\_\_\_, e inscrito no CPF nº \_\_\_\_\_, residente e domiciliado à \_\_\_\_\_, doravante denominada **CONTRATADA**, tendo em vista o que consta no Processo nº XXX/2025 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº XXX/2025, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

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

**TABELA**

1.2 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição, o Termo de Referência, o Edital da Licitação, a proposta do contratado e eventuais anexos dos documentos supracitados.

**2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO**

2.1 O prazo de vigência desta contratação é até 31 de dezembro de 2025, contados a partir da data da sua assinatura, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

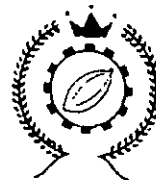
**3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS**

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

**4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO**

4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

**5. CLÁUSULA QUINTA – VALOR**



5.1 O valor total da contratação é de R\$ ..... (.....), correspondente ao valor total dos itens constantes da planilha da cláusula primeira deste contrato.

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

5.3 O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente solicitados e fornecidos.

## 6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

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

## 7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano, contados da data da assinatura do contrato.

7.2 Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação pelo contratante, do índice INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

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

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

7.6 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. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

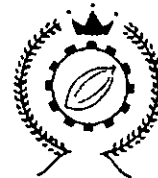
8.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.3 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.4 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado, na pessoa do Sr. XXXXXXXXXX (fiscal do contrato).

8.5 Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertence 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;

8.6 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;



8.7 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.8 Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.9 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.

8.10 A Administração terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis.

8.12 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.

#### 9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em 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:

9.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

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

9.4 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.5 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.6 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, 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, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.7 O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, 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



Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.8 Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.9 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

9.10 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.

9.11 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.12 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, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.13 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, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.14 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.15 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.

9.16 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

9.17 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.

9.18 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.

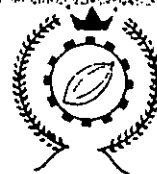
#### 10. CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

#### 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

a) der causa à inexecução parcial do contrato;



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

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

- 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:**

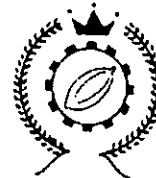
- a) 0,20% (vinte décimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso no prazo contratual, ou no prazo da Ordem de Fornecimento, limitadas a 20% do valor da contratação;
- b) 0,30% (trinta décimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso no prazo estabelecido e notificado por escrito pela Fiscalização para o cumprimento de determinações, na primeira vez, limitadas a 20% do valor da contratação
- c) O atraso superior a 20 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
- d) compensatória de 0,20% (vinte décimos por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

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

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

11.5 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)

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



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

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

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

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

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

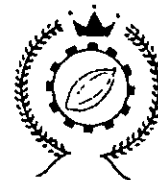
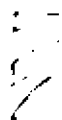
11.10 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito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

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

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

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

11.14 Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.



## 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

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

12.3 Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

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

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

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

12.6 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

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

12.8 O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

12.9 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.10 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.11 Indenizações e multas.

12.12 A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

## 13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1 As despesas decorrentes da presente contratação ocorrerão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento deste exercício, nas seguintes dotações orçamentárias abaixo discriminadas:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

## 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

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

## 15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

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





15.3 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

**16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO**

16.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no diário oficial do município, conforme previsão do art. 176, Parágrafo Único, da Lei 14.133/2021, por tratar-se de município com menos de 20.000 (vinte mil) habitantes.

**17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO**

17.1 Fica eleito o Foro da Comarca de Ibicarai 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.

Ibicarai – Ba, ..... de maio de 2025.

**MONALISA GONÇALVES TAVARES**  
Prefeito Municipal  
CONTRATANTE

.....  
CNPJ.....  
EMPRESA

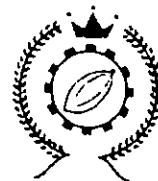
**TESTEMUNHAS**

Ass: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Ass: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_



**ANEXO IV**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº. XX/2025**

**D E C L A R A Ç Ã O Q U E N Ã O E M P R E G A M E N O R**

Declaramos, que não possuímos em nosso quadro de pessoal empregado (s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1998 (Lei nº. 9.854/99).

Observação: Caso não possua aprendiz, a licitante deverá retirar a expressão SALVO NA CONDIÇÃO DE APRENDIZ da declaração.

IBICARAÍ,        de

Assinatura e carimbo  
(representante legal)

Observações: Emitir em papel que identifique a licitante. Declaração a ser emitida pela licitante.



**ANEXO V**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº. XX/2025**

**DECLARAÇÃO**

**DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DA  
HABILITAÇÃO**

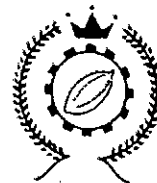
....., (empresa), inscrita no CNPJ nº  
....., declara para os fins de direito, que não possui qualquer fato superveniente  
impeditivo de se habilitar, licitar ou cadastrar, na forma do art. 14, da Lei nº 14.133/21,  
comprometendo-me ainda a manter atualizado a Certidão Negativa de Débito perante as  
Fazendas Federal, Estadual e Municipal, inclusive CNDT e FGTS.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.  
Local e data

\_\_\_\_\_  
(nome, carimbo e assinatura do representante legal da empresa)



**IBICARAI**  
PREFEITURA



## ANEXO VI

### PREGÃO ELETRÔNICO N°. XX/2025

#### DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO E ACEITAÇÃO DAS CONDIÇÕES DO EDITAL E DA CONTRATAÇÃO

1. Pelo presente, declaramos inteira submissão aos preceitos legais em vigor, especialmente os da Lei nº 14.133/21 e suas alterações e às cláusulas e condições para a licitação supra, contida neste Edital.
2. Propomos prestar à Prefeitura Municipal de XXXXXXXXXXXXX, Bahia, pelos preços indicados na proposta em anexo, o objeto desta licitação, obedecendo às estipulações do correspondente ato convocatório.
3. Declaramos que o prazo de validade desta proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, o prazo para início da execução do serviço é após assinatura do contrato e recebimento da Ordem de Serviço.

.....de .....de 2025. .

.....  
Assinatura do licitante ou representante legal

Obs.: A Declaração deverá ser efetuada em papel timbrado

**ANEXO VII**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 0X/2025**

**DECLARAÇÃO**

**DECLARAÇÃO QUE CUMPRE O DISPOSTO NOS INCISOS III E IV DO ART. 1º E NO  
INCISO III, DO ART. 5º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL.**

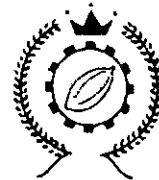
....., declara que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observado o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III, do art. 5º da Constituição Federal.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.  
Local e data

\_\_\_\_\_  
(nome, carimbo e assinatura do representante legal da empresa)



**IBICARAI**  
PREFEITURA



**ANEXO VIII**

**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0X/2025**

A

PREFEITURA MUNICIPAL DE IBICARAI-BA

| DADOS DA LICITAÇÃO              |                                                    |                          |
|---------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------|
| PREGÃO<br>ELETRÔNICO<br>07/2025 | Nº<br><br>PROCESSO<br>ADMINISTRATIVO<br>Nº XX/2025 | OBJETO<br>XXXXXXXXXXXXXX |

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

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

|                                                                  |                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VALIDADE DA PROPOSTA DE<br/>PREÇOS:</b><br>60 (sessenta) dias | <b>PRAZO DE INICIO DA EXECUÇÃO DO<br/>SERVIÇO:</b><br>10 (dez) dias após a assinatura do<br>contrato e emissão da ordem de serviços |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

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

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

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

\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025  
Local e data

Prefeitura Municipal de Ibicarai

Rua Travessa Prof. Oscar de Queiroz Matos, 23, Centro, Ibicarai - Bahia. CEP 45.745-000. Tel: (73) 3242-1005  
E-mail: prefeitura@ibicarai.ba.gov.br - prefeitura.ibicarai@gmail.com - CNPJ: 14.147.896/0001-40