



IBICARAI
PREFEITURA



**PROCESSO LICITATÓRIO PE Nº 10/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 109/2026
MODALIDADE – PREGÃO ELETRÔNICO
T I P O - MENOR PREÇO POR LOTE**

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À COMPLEMENTAÇÃO DA MERENDA ESCOLAR, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE/FNDE), VISANDO ATENDER ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE IBICARAI/BA, ANEXO I, QUE INTEGRA O PRESENTE EDITAL.

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

MODO DE DISPUTA: ABERTO

INÍCIO DA SESSÃO: 04 DE AGOSTO DE 2026 ÀS 10:00 HRS.

INÍCIO DE ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: 22 DE JULHO 2026 ÀS 10:00 HRS.

LIMITE DE ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: 04 DE 2026 ÀS AGOSTO DE 2026 ÀS 10:00 HRS.

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.

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, regida pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº 123/2006, e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

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

1. OBJETO

1.1 Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à complementação da merenda escolar, em conformidade com as diretrizes do programa nacional de alimentação escolar (PNAE/FNDE), visando atender às necessidades da secretaria municipal de educação do município 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.

1.2.1. 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.

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



1.2.2. 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.

1.3. 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.

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

1.5. 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**;
O valor estimado da licitação é **SIGILOSO**.

3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

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

4. DA DISPONIBILIZAÇÃO DO EDITAL:

4.1. Os documentos que integram o Edital poderão ser consultados na plataforma www.licitanet.com.br e portal da Transparência do Município de Ibicarai/BA www.transparencia.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;

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;

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, 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;

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;

9.2. A operacionalidade do certame se fará por meio do Portal: 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, 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;

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 - 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;



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, 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.

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

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

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.

11.11. 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.

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

11.12.2. 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, 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. No caso de bens e serviços em geral, valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado configuram indício de inexecuibilidade da proposta. Nesta hipótese, o licitante deverá comprovar que o valor ofertado é compatível com a execução do objeto licitado, demonstrando a adequação dos custos dos insumos e os coeficientes de produtividade utilizados na composição do preço global.

12.4.1. A inexecuibilidade somente será declarada após diligência do pregoeiro, que deverá comprovar:

12.4.1.1. que o custo efetivo do licitante ultrapassa o valor ofertado na proposta;

12.4.1.2. a inexistência de custos de oportunidade ou justificativas plausíveis para o baixo valor apresentado;

12.4.1.3. que o pregoeiro poderá convocar o licitante para apresentar, em até 2 (duas) horas por meio de documento digital e funcionalidade específica do sistema, a composição detalhada dos preços ofertados, sob pena de não aceitação da proposta.

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, correspondente à diferença entre o valor orçado e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias previstas, nos termos do art. 58, da Lei nº 14.133/2021.

12.6. 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;

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

12.6.2. 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.

12.7. 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.

12.8. 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.

14. DOS RECURSOS

14.1. 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;



- 14.2.** O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 14.3.** Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 14.3.1.** a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 14.3.2.** o prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de até 10 (dez) minutos.
- 14.3.3.** o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 14.4** Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 14.5** 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.
- 14.6** Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 14.7** 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;
- 14.8** É assegurada aos Licitantes vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses;
- 14.9** 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;
- 14.10** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente;
- 14.11** O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;
- 14.12** Na contagem dos prazos estabelecidos neste EDITAL e seus ANEXOS, iniciam e expiram exclusivamente em dia de expediente no âmbito do Município.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 15.1.** Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 15.1.1.** 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;
- 15.1.2.** Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 15.1.2.1.** não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após negociação;
- 15.1.2.2.** recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 15.1.2.3.** pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
- 15.1.2.4.** deixar de apresentar amostra; ou
- 15.1.2.5.** apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 15.1.2.6.** não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 15.1.2.7.** recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 15.1.2.8.** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 15.1.2.9.** fraudar a licitação
- 15.1.2.10.** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 15.1.2.11.** induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 15.1.2.12.** apresentar amostra falsificada ou deteriorada;



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

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

15.2. 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:

15.2.1. advertência;

15.2.2. multa;

15.2.3. impedimento de licitar e contratar; e

15.2.4. 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.

15.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

15.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

15.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

15.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

15.4. 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.

15.4.1. Para as infrações previstas nos itens 15.1.2.1, 15.1.2.2 e 15.1.2.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

15.4.2. Para as infrações previstas nos itens 15.1.2.4, 15.1.2.5, 15.1.2.6, 15.1.2.7 e 15.1.2.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

15.5. 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.

15.6. 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.

15.7. 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.

15.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 15.1.2.4, 15.1.2.5, 15.1.2.6, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 15.1.2.1, 15.1.2.2 e 15.1.2.3 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.

15.9. 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.

15.10. 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.

15.11. 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.

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

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

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

16.1.1.3 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

16.1.2 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.

16.1.3 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.

16.4 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.

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

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

- a) ANEXO I - TERMO DE REFERENCIA
- b) ANEXO II - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO
- c) ANEXO III - MINUTA DO CONTRATO
- d) ANEXO IV - DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENOR
- e) ANEXO V - DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO.
- f) ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO E ACEITAÇÃO DAS CONDIÇÕES DO EDITAL E DA CONTRATAÇÃO
- g) 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.
- h) ANEXO VIII - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Ibicaraí, Bahia, 22 de julho de 2026

MIRIAM FIGUEREDO ANDRADE
ECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

SECRETARIA DEMANDANTE:	Secretaria Municipal de Educação
-----------------------------------	----------------------------------

1. OBJETO E PRAZO DO CONTRATO.

1.1. Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à complementação da merenda escolar, em conformidade com as diretrizes do programa nacional de alimentação escolar (PNAE/FNDE), visando atender às necessidades da secretaria municipal de educação do município de Ibicarai/BA, conforme especificações contidas neste termo de referência, com as características descritas abaixo:

LOTE 01 - AÇÚCARES E DOCES					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	AÇÚCAR - refinado, branco, sacarose de cana de açúcar, aparência homogênea, livre de sujidades, parasitos e lavras, cor branca. 01kg.	KG	10.000		
02	AÇÚCAR DEMERARA - Açúcar minimamente processado, de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, com aspecto sólido, granulado, de cor amarela, odor e sabor próprios do produto, com ausência de insetos, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais, devidamente registrado por órgão específico, em embalagem primária plástica resistente, atóxica, que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 1 kg. Validade: mínimo de 06 meses após a entrega.	KG	600		



03	ADOÇANTE - dietético líquido 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 80ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.	UND	100		
04	LEITE CONDENSADO - produzido com leite pasteurizado padronizado e/ou leite em pó, açúcar e lactose. Acondicionado em lata limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, não estufadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem de 395g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade mínima de 9 meses a contar da data da entrega. A entrega será feita nas escolas, semanalmente ou de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de acordo com planilha de quantidades elaborada pela referida Secretaria. (Caixa com 27 UND.)	UND	250		
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 02 - LEITES E DERIVADOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
------	----------------------	-----	--------	-------------	----------



01	BEBIDA DE SOJA COM SABORES - Sem lactose, sem proteínas do leite e sem sabor residual do produto. Embalagem longa vida, tipo tetrapak, contendo 1 litro. No rótulo deve conter informação nutricional, sobre glúten e prazo de validade e lote.	LITRO	300		
02	LEITE DE SOJA EM PÓ - alimento em pó à base de soja, enriquecido de vitaminas e minerais, sem lactose. Em lata de 400 g de folha de flandres e verniz sanitário. Sabores variados. Embalagem contendo informação nutricional data de fabricação, data de validade, ingredientes e selo de inspeção.	PCT	100		
03	LEITE EM PÓ DESNATADO - sem soro e sem amido, acondicionado em embalagem contendo 400g. Embalagem contendo informação nutricional data de fabricação, data de validade, ingredientes e selo de inspeção. Número do lote.	PCT	1.000		
04	LEITE EM PÓ INTEGRAL - pasteurizado, sem soro e sem amido, acondicionado 400g. Embalagem contendo informação nutricional data de fabricação, data de validade, ingredientes e selo de inspeção. Número do lote.	PCT	20.000		
05	LEITE EM PÓ INTEGRAL - instantâneo, de origem animal, enriquecido com no mínimo 8 vitaminas e minerais. Isento de gorduras trans. Embalado em embalagem aluminizada com 400g. No seu rótulo deverá ter informação sobre glúten, tabela nutricional com identificação da porção, modo de preparo, rendimento, prazo de validade e número de lote.	PCT	10.000		



06	LEITE NÃO ALERGÊNICO TIPO FORMULA DE AMINOÁCIDOS. (PROTEÍNA HIDROLISADA DE AMIDO DE ARROZ) - Em lata de 400 g de folha de flandres e verniz sanitário. Sabores variados. Embalagem contendo informação nutricional data de fabricação, data de validade, ingredientes e selo de inspeção.	LT	50		
07	FÓRMULAS INFANTIS PARA ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA - Em lata de 400 g de folha de flandres e verniz sanitário. Sabores variados. Embalagem contendo informação nutricional data de fabricação, data de validade, ingredientes e selo de inspeção.	UND	30		
08	LEITE SEMIDESNATADO ZERO LACTOSE (UHT) - composto por Leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e ifosfato de sódio. fluído, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico, acondicionado em embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem.	LT	100		



	Embalagem de 1L. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega. A entrega será feita nas escolas, semanalmente ou de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de acordo com planilha de quantidades elaborada pela referida Secretaria.				
09	MARGARINA VEGETAL com sal - livre de gorduras trans com 60 a 80% de lipídios, fabricada a partir de matérias-primas selecionadas. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Pote de polietileno atóxico resistente, com peso líquido de 500g.	POTE	3.500		
10	MARGARINA SEM SAL - livre de gorduras trans contendo ômega 3 e 6; com teor de lipídios de 35%; composta de óleos vegetais, água, leite; estabilizante, conservador, acidulante, aromatizante e outros ingredientes permitidos; transportada e conservada a uma temperatura não superior a 16°C; embalagem primária pote plástico atóxico e lacrado; com validade mínima de 5 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 372/97(mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. deter. pela ANVISA e mapa; embalagem contendo 500 gr.	POTE	100		



11	MANTEIGA COM SAL - de primeira qualidade; embalagem primaria hermeticamente fechada; acondicionada em caixa de papelão reforçado, transportada e conservada em temperatura não superior a 10°C; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 146/96 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, rdc360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos. Determinados pelo mapa e ANVISA; validade mínima na data da entrega de 3 meses; embalagem 500 gr.	POTE	600		
12	MANTEIGA SEM SAL - e corante urucum; de primeira qualidade; embalagem primaria hermeticamente fechada; acondicionada em caixa de papelão reforçado, transportada e conservada em temperatura não superior a 10°C; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 146/96 (mapa), RDC 12/01, RDC 259/02, rdc360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimento administrativo determinados pelo mapa e ANVISA; validade mínima na data da entrega de 3 meses; embalagem 500 gr.	POTE	50		
13	MANTEIGA SEM LACTOSE - Produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processo tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta	POTE	300		



	exclusivamente de gordura láctea. Cloreto de sódio até no máximo de 2g/100g de manteiga. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade). Cor branco amarelada, sem manchas ou pontos de outra coloração. De sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. Permite-se a adição dos seguintes corantes naturais, em quantidade suficiente para obter o efeito desejado: cúrcuma ou urucum. Ingredientes: Creme de leite, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. Embalagem primária de 200g.				
14	QUEIJO PARMESÃO RALADO - Composição: queijo parmesão ralado 75%, queijo montanhês, queijo tropical, queijo mussarela (leite, coalho, fermento lácteo, sal, antiaglutinante: celulose microcristalina ou dióxido de silício, conservador ácido sórbico). Sem glúten. Pacote de 100g.	PCT	5.000		
15	QUEIJO TIPO MUSSARELA - boa qualidade, fatiada, em embalagem do tipo bandeja de isopor com filme plástico devidamente identificado com a marca do produto, peso e data de validade do produto. Na embalagem deverá haver transcrição do registro no SIM, SIF ou IMA.	KG	200		
16	QUEIJO TIPO MUSSARELA SEM LACTOSE - fatiado. Na embalagem deverá constar data de fabricação e validade. Deve estar registrado no Ministério de Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	20		



17	CREME DE LEITE (UHT) - homogeneizado, composto por leite desnatado, leite em pó integral, espessantes goma xantana e goma guar e estabilizante citrato de sódio. Embalagem de tetra pack. Embalagem de 200g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade de 12 meses a contar da data da entrega. A entrega será feita nas escolas, semanalmente ou de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de acordo com planilha de quantidades elaborada pela referida Secretaria.	UND	500		
18	LEITE DE COCO - natural integral concentrado isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em vidros apropriados com 500 ml, embalados em caixas de papelão limpas, integradas e resistentes. A embalagem 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. Caixa com 500ml. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	CX	800		
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 03 - VERDURAS, FRUTAS E LEGUMES

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
------	----------------------	-----	--------	-------------	----------



01	ALFACE - Fresca, tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvida, firme e Intacta, com ausência de “queimaduras”. Isentos de Material terroso e umidade externa Anormal, livre de resíduos de Fertilizantes sujidades, parasitas e Larvas, sem danos físicos e mecânicos Oriundos do manuseio e transporte a Resolução nº 12/78 da CNNPA, do Ministério da Saúde. Deve estar em embalagens individuais. A Embalagem deve ser atóxica, Transparente, não sendo permitido o uso De saco ou sacolas de material reciclado. Atender padrões de qualidade e higiene. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS e da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos – CNNPA.	MAÇO 200 GRAMAS	500		
02	ALHO - branco, de boa qualidade, sem réstia, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspectos e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Devem estar livres de sujidades externas, com terra aderente: isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionadas em avulsas, ou em sacos plásticos ou de tecido.	KG	600		



03	AIPIM - Descascado tipo branco ou amarelo, de primeira qualidade, raízes grandes, sabor e cor próprios espécie, uniformes, lavadas e descascadas de boa qualidade. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou corte nas cascas e a polpa deverão estar intactos e limpos. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS e da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos – CNNPA.	KG	1.000		
04	BATATA INGLESA - lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal de colheita recente.	KG	2.500		
05	CEBOLA BRANCA - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverão estar intactos e limpos. Com ausência de	KG	4.000		



	sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.				
06	CEBOLA ROXA - de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverão estar intactos e limpos. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	2.000		
07	CÓCO RALADO - Úmido sem açúcar, a base de polpa de coco desidratado. A embalagem deverá estar íntegra e conter todas as informações de acordo as especificações técnicas da ANVISA. Embalagens com 200gr. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	KG	600		
08	MAÇA - Fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme. Fruta bem desenvolvida e madura. A casca deve estar livre de rachaduras, perfurações e apodrecidas Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	4.000		



09	MELANCIA - de boa qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverão estar intactos e limpos. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	5.000		
10	REPOLHO - verde, novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Suficientemente desenvolvido, em perfeito estado de conservação e maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	2.000		
11	ABACAXI - de primeira, in natura - apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidade, parasitas e larvas. Peso estimado de 750g por peça.	PEÇA	2.000		
12	ABÓBORA - tamanho regular, de 1ª qualidade - sem cortes, produtos frescos e com grau de maturação intermediário. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem	KG	500		



	rachaduras, sem danos físicos e mecânicos.				
13	ABOBRINHA VERDE – unidades de tamanho médio, de ótima qualidade, compacta, íntegras, frescas, firmes, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio, transporte ou ataque de pragas, ausência de sujidade, parasitas, e sinais de apodrecimento, tamanho regular.	KG	1.000		
14	AMEIXA NACIONAL ROXA - peso da unidade entre 70 e 100g, de 1ª qualidade, fruta firme, aroma e cor, típicos da variedade, sem machucados internos ou externos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Devem ser frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos, parasitas, larvas e enfermidades, assim como de danos por eles provocados.	KG	1.000		
15	BANANA DA TERRA - de boa qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverão estar intactos e limpos. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá estar em conformidade	PENCA	1.000		



	com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS e da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos – CNNPA.				
16	BANANA DA PRATA - de boa qualidade, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverão estar intactos e limpos. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS e da Comissão Nacional de Normas e Padrões para alimentos – CNNPA.	PENCA	2.000		
17	BATATA DOCE - tipo roxa de 1ª qualidade - sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, com polpa branca, compacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	3.000		
18	BETERRABA - de tamanho regular, de primeira qualidade, frescas e sãs, serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades e de	KG	3.000		



	terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.				
19	BRÓCOLIS - unidades de tamanho médio a grande, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido, tenro, livre de folhas externas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalados individualmente. Peso de 200g a 250g por peça.	PEÇA	300		
20	CENOURA - de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	6.000		
21	CHUCHU - de primeira qualidade, frescos e sãos. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	5.000		



22	COUVE-FLOR – unidades de tamanho médio a grande, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido, tenro, livre de folhas externas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalados individualmente. Peso de 200g a 250g por peça.	PEÇA	1.000		
23	INHAME - cor própria, não danificados, isento de sujidades ou terra, isento da presença de bolores ou umidade externa (gosmento), isento de corpos estranhos aderentes à superfície externa, isento de odor fermentado ou pútrido.	KG	1.000		
24	LARANJA TIPO PÊRA - de 1ª qualidade, frutas firmes, frescas, sem machucados internos ou externos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Isenta de umidade externa anormal, sem sinais de mofo, bolores, rachaduras ou cortes na casca.	KG	1.000		



25	MAMÃO FORMOSA – fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. terem tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Devem ser frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos, parasitas, larvas e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Deve apresentar 80 a 90% de maturação.	KG	3.000		
26	MANGA DOCE GRANDE SEM FIAPO - de primeira - sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.	KG	2.000		
27	MARACUJÁ - de primeira sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.	KG	500		
28	MELÃO - tamanho de médio, de 1ª qualidade, com aroma e cor típicos da variedade, sem machucados internos ou externos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Devem ser frescas, estarem	KG	4.000		



	livres de insetos, parasitas, larvas e enfermidades, assim como de danos por eles provocados.				
29	MORANGO IN NATURA – BANDEJA DE NO MÍNIMO 250g – fruta inteira, com coloração vermelha característica, aroma e sabor típico da variedade. Frutas de 1ª qualidade, sem machucados internos ou externos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem de plástico transparente e resistente atóxica.	KG	300		
30	PEPINO - De boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverão estar intactos e limpos. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Sacos plásticos transparentes com etiqueta eletrônica que traz impresso o peso.	KG	2.000		



31	PERA – tamanho de médio, de 1ª qualidade, com aroma e cor típicos da variedade, sem machucados internos ou externos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Devem ser frescas, estarem livres de insetos, parasitas, larvas e enfermidades, assim como de danos por eles provocados.	KG	1.000		
32	PIMENTÃO VERDE - de 1ª qualidade - tamanho médio, apresentando cor e aroma característicos, grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Devem ser frescas, estarem livres de terra, insetos, parasitas, larvas e enfermidades, assim como de danos por eles provocados.	KG	2.000		
33	TOMATE TIPO SALADA - de tamanho regular, de 1ª qualidade - aspecto globoso, mistas entre verdes e maduras. De polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica.	KG	6.000		
34	VAGEM - cor própria da espécie, não danificados, isenta de sujidades ou terra, isento da presença de bolores ou umidade externa (gosmento), isento de corpos estranhos aderentes à superfície externa, isento de odor fermentado ou pútrido.	KG	1.500		



LOTE 04 - GRÃOS E CEREAIS					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	AMENDOIM - Amendoim, grupo descascado, subgrupo selecionado, classe miúdo, tipo I. Acondicionado em pacote plástico de 500 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade.	PCT	2.000		
02	AMIDO DE MILHO - aparência homogênea, livre de sujidades, parasitos e lavras, acondicionado em embalagem contendo 500g.	PCT	1.500		
03	ARROZ PARABOLIZADO - CLASSE LONGO FINO, TIPO 1. Embalagem Contendo 1kg.	KG	10.000		
04	ARROZ POLIDO - tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e lavras, acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem secundária plástica resistente com peso líquido de 30kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	KG	10.000		
05	ARROZ INTEGRAL - características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empenamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	100		



06	AVEIA EM FLOCOS – isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 250g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada.	CX	100		
07	FARINHA DE ARROZ - Sem glúten ou traços de glúten. Pcte de 1 kg com registro nos órgãos competentes. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nº de lote e validade.	KG	250		
08	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL TRADICIONAL SEM FERMENTO - Especificação: Enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto com informações nutricionais. Farinha de trigo tradicional, sem fermento com fe e ácido fólico. Embalagem plástica de 1kg acondicionados em fardos totalizando 30 kg de peso liquido. Não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito.	KG	500		
09	FARINHA DE MANDIOCA - fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpo produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 1000kg.	KG	4.000		
10	FARINHA DE MILHO 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: papel resistente atóxico, peso líquido de 500g.	PCT	1.000		



11	FARINHA DE TAPIOCA NATURAL - Em embalagens de 500g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima 6 (seis) meses a partir da data de fabricação. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir data de entrega.	PCT	4.000		
12	FARINHA DE TRIGO - Enriquecida com ferro e ácido fólico. Obtido de grãos de trigoãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes de 1 kg. Prazo mínimo de validade de 4 meses e data de fabricação de até 30 dias.	KG	2.000		
13	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL - Tipo Especial. Obtido de grãos de trigoãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes de 1kg. Prazo mínimo de validade de 4 meses e data de fabricação de até 30 dias.	KG	1.000		
14	FERMENTO SECO - instantâneo, para fermentação de pães e massas, composto de saccharomyces ceravisae e agente de reidratação. Embalagem ao vácuo, peso líquido de 500g.	PCT	200		
15	FERMENTO EM PÓ - para bolo. Embalagem primária com peso de 250g. embalagem secundária: caixa de papelão reforçada.	UND	500		
16	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - Embalagem 250 gramas.	UND	500		



17	TRIGO PARA QUIBE - com 500g. contendo informação nutricional, data de validade e fabricação.	PCT	8.000		
18	FUBÁ DE MILHO - tipo flocão pré-cozido tradicional – obtido do processamento tecnológico adequado, de grãos de milho, sadios, limpos, germinados, pré cozido e seco por processo adequado, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitos e larvas, bem como de umidades, fermentações ou ranço, embalado em saco de papel impermeável, 500g.	PCT	8.000		
19	FUBÁ - aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria-prima milho. 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 de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. 250g.	PCT	5.000		
20	MACARRÃO INTEGRAL - Elaborada farinha de trigo 100% integral, sem açúcar, sem gordura trans ou hidrogenada. Rotulagem de acordo com Resolução Vigente. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Devem estar inteiros e firmes, não apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinzas - mofos, não devem apresentar perfurações – carunchos, insetos, pó branco solto no pacote, misturas inadequadas ao produto, cheiro forte ou	PCT	500		



	intenso, coloração escura ou clara não característica. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 500 g.				
21	MACARRÃO SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN - Sem lactose, sem glúten e sem ovos. Sem gordura trans ou hidrogenada. Rotulagem de acordo com Resolução Vigente Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Devem estar inteiros e firmes, não apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinzas - mofo, não devem apresentar perfurações - carunchos, insetos, pó branco solto no pacote, misturas inadequadas ao produto, cheiro forte ou intenso, coloração escura ou clara não característica. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem mínima de 500 g.	PCT	500		
22	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - a base de farinha, com ovos. Embalagem de 500 g, contendo informação nutricional, data de validade e fabricação, lote e de boa qualidade.	PCT	2.500		
23	MACARRÃO PARAFUSO - com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente. Embalagem de 500 g, contendo informação nutricional, data de validade e fabricação, lote e de boa qualidade.	PCT	10.000		
24	POLVILHO AZEDO COM 500 G - POLVILHO AZEDO, EMBALAGEM CONTENDO 500g.	KG	600		
VALOR TOTAL					R\$



LOTE 05 - CONDIMENTOS					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	AÇAFRÃO EM PÓ FINO - Homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica com 500 g, 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.	KG	600		
02	CANELA EM PAU - EMBALAGEM COM 10 GRAMAS (Canela; em pau; obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração pardo amarelado ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico; contendo 20g gramas.)	PCT	200		
03	CANELA EM PÓ FINA - EMBALAGEM COM 30 GRAMAS (Canela; em pó fina homogênea; obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração parda amarelado ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico, atóxico.).	PCT	35		
04	COMINHO EM PÓ - de boa qualidade, condimento em pó, embalagem, contendo no mínimo 100 g, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido.	KG	1.000		



05	CORANTE NATURAL DE URUCUM - pacote de 500g, de boa qualidade. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega do produto.	PCT	500		
06	CRAVO DA ÍNDIA - em botão floral maduro e dessecado, acondicionado em embalagem com 1Kg.	KG	50		
07	FOLHA DE LOURO - limpas e secas, em embalagem plástica hermeticamente fechada contendo 200 gramas, com ausência sujidades, parasitos e larvas. o rótulo deve conter a denominação da especiaria, data de fabricação e data de validade.	PCT	200		
08	ORÉGANO - deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, são, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. - embalagem 1Kg.	KG	20		
09	PIMENTA/COMINHO 100G - acondicionados em embalagens plástica contendo impressos: identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, marca e prazo de validade.	KG	50		
10	SAL REFINADO - iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagem de sais de iodo de acordo com a legislação federal específica – embalagem em plástico de polietileno de 1 kg.	KG	800		
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 06 - DIVERSOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
------	----------------------	-----	--------	-------------	----------



01	AZEITE EXTRA VIRGEM - com acidez máxima de 0,8% (em ácido oleico) – para temperar alimentos; Embalagem com 500 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	UND	200		
02	BISCOITO POLVILHO SEM LEITE E SEM GLÚTEN - Formato redondo, íntegro. De primeira qualidade, produto a base de tapioca, ovo, óleo vegetal e sal, com textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrada. NÃO deve conter ingredientes como leite, queijo, soro do leite, margarina com leite, ou outros derivados do leite. Unidade: Pacotes de 500g.	PCT	500		
03	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - Tipo maria, maisena, rosquinha, sequinhos ou cookies, de textura crocante, sem gordura trans ou hidrogenada. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem contendo mínimo de 150 g.	PCT	600		



04	BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL SEM LACTOSE - O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sem colesterol, sem lactose. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 350g a 400 gramas. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 08 meses de validade.	PCT	500		
05	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL - No rotulo do produto deverá constar que a sua composição é de apenas arroz integral e sal. Devendo estar em perfeito estado de conservação e crocante, livre de gordura trans e colesterol; sem adição de açúcar; não deve conter na embalagem biscoitos mal cozidos, queimados de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados. Não conter nenhum ingrediente que contenha glúten ou traços de glúten. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem em saco de polietileno atóxico, contendo do mínimo 150 gramas.	PCT	500		



06	BISCOITO DE POLVILHO - isento de glúten, formato tipo argola, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, pesando 400 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. Produtos DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA deverão apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico e deverão estar de acordo com o PIQ estabelecido para o produto. PCT 400GR.	PCT	500		
07	BISCOITO INTEGRAL - sem glúten e sem lactose, tipo cookie. Ingredientes: farinha de milho, fécula de batata, açúcar mascavo, gordura vegetal, flocos de arroz e milho, farinha de soja, farelo de soja, etc. Embalagem plástica 400g.	PCT	100		
08	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER - integral, crocante, inteiro, ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água e sal. Rótulo com informação nutricional, validade, lote. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Conteúdo 400gr.	PCT	3.000		
09	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER - crocante, inteiro, ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água e sal. Rótulo com informação nutricional, validade, lote. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Conteúdo 400gr.	PCT	10.000		



10	BISCOITO TIPO MAISENA - de boa qualidade, inteiros, constando identificação do produto: marca, fabricante, data da fabricação, validade e lote. Embalado em pacote resistente de plástico. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Contendo 400gr.	PCT	10.000		
11	CACAU EM PÓ PURO - Sem adição de açúcar, produto processado, em embalagem plástica íntegra, contendo no mínimo 100g do produto, rótulo contendo identificação do produto, em conformidade com a legislação. Validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega.	PCT	1.500		
12	CAFÉ - em pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característicos de café, tipo forte, apresentação moído. Tipo embalagem á vácuo em pacote de 250 gramas, com data de fabricação máxima de 2 meses anteriores à data de entrega. De primeira qualidade, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, selo de pureza da associação brasileira da indústria do café – ABIC. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e atender a portaria 451/97 do ministério da saúde e a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - CNNPA. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	PCT	5.000		



13	EXTRATO DE TOMATE - massa consistente, cor vermelha, cheiro e quilo, sabores próprios, preparados com frutos maduros, são, sem pele e sementes. Embalagem: lata de folha de flandres com verniz sanitário, peso líquido de 350g.	SACHE	8.000		
14	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 01 - novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 01 kg, com registro do ministério da agricultura. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	KG	12.000		
15	FEIJÃO FRADINHO TIPO 01 - novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 01 kg, com registro do ministério da agricultura. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	KG	1.000		
16	FEIJÃO PRETO tipo 1 (um) - novo; constituído de grãos inteiros e são; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico atóxico, embalagem com 1 kg.	KG	2.000		
17	GRÃO DE BICO - Isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Pacote de polietileno de 500 g, com identificação do produto e prazo de validade.	KG	200		



18	LENTILHA - Tipo 1, classe média, nova, de primeira qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchos. Embalagem de 500g, de material plástico resistente e transparente com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 10 meses, ter informações nutricionais e com registro no Ministério da Agricultura.	KG	100		
19	MILHO VERDE EM CONSERVA - Milho verde em grãos, água, açúcar, sal. Embalagem: latas de flandres. Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Peso líquido: 300G. Validade de 12 meses a contar da data da entrega. A entrega será feita nas escolas, semanalmente ou de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de acordo com planilha de quantidades elaborada pela referida Secretaria.	LATA	1.000		
20	MILHO CANJICA BRANCO - triturado, para mungunzá, tipo 1. Apresentação em embalagens de 500g, que deve constar 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. O produto não deve apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas. Prazo de	PCT	3.000		



	validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.				
21	MILHO DE PIPOCA TIPO ALHO - apropriado para pipoca Embalagem de 500 g, contendo informação nutricional, data de validade e fabricação, lote e de boa qualidade.	PCT	5.000		
22	MILHO TRITURADO - tipo xérem, acondicionado em Embalagem de 500 g, contendo informação nutricional, data de validade e fabricação, lote e de boa qualidade.	PCT	1.000		
23	MOLHO DE TOMATE - temperado, acondicionado em embalagem com 340g. contendo informação nutricional, data de validade e fabricação, lote e de boa qualidade.	SACHE	10.000		
24	VINAGRE DE ÁLCOOL - acondicionado em recipiente contendo 500ml. Contendo á composição, a data de validade e fabricação.	UND	3.000		
25	ÓLEO - extraído da soja por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900 ml, de características de coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	UND	3.000		
26	OVO - de galinha tamanho médio de variação de peso entre 50 e 55 g de cor branca, classe A sem defeitos, cada dúzia deverá estar acondicionada separada, com registro do ministério da agricultura.	TABELA	6.000		



27	PROTEÍNA TEXTURIZADA - de soja, flocos, desidratada, tipo bovina. Pacote com 400 g. 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 de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	PCT	8.000		
28	ACHOCOLATADO EM PÓ - 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.	PCT	8.000		
29	DOCE DE GOIABA - cremosa, 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.	PCT	1.000		
VALOR TOTAL					R\$ 0,00

LOTE 07 - IORGUTE					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	IOGURTE 900 ML - Polpa de frutas; elaborado a partir do leite reconstituído soro de leite, açúcar, polpa de fruta, acidulante, conservante; aromatizante, corante, espessante; nos sabores morango, ameixa e frutas tropicais. Peso líquido e	UND	20.000		



	registro no Ministério da Agricultura ou Saúde.				
02	IOGURTE 200 ML - Produto obtido a partir do leite de vaca através da adição de microrganismos benéficos à saúde que realizam a láctica sobre o leite. Produto pasteurizado, adoçado e com sabor, embalagem em sachê de 200 mililitros com identificação do produto, prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da Agricultura ou Saúde, nos sabores morango, ameixa e frutas tropicais.	SACHÊ	20.000		
03	IOGURTE NATURAL - produto elaborado a partir do leite desnatado, com vitaminas e cálcio. Consistência firme. Potes de 200g com rótulo contendo informação nutricional, informações sobre glúten, validade e lote.	UND	2.000		
04	IOGURTE ZERO LACTOSE - logurte com polpa de frutas vários sabores para dietas com restrição de lactose. Embalagem plástica com peso líquido 150g com data de fabricação e validade e Registro no Ministério de Saúde.	UND	100		
05	IOGURTE DE SOJA - Livre de produtos a base de leite, indicado para alérgicos a proteína do leite de vaca. Sabores: morango, frutas vermelhas ou pêssego. Ter embalagem com informações nutricionais e lista de ingredientes, data de validade e lote, e ter registro no Ministério da Agricultura. Bandeja com 4 unidades.	BANDEJA	300		



06	IOGURTE ZERO LACTOSE - Iogurte com polpa de frutas vários sabores para dietas com restrição de lactose. Embalagem plástica com peso líquido 1lt com data de fabricação e validade e Registro no Ministério de Saúde.	LITRO	250		
07	IOGURTE DIET OU ZERO AÇÚCAR, SEM AÇÚCAR - Sabor morango ou coco, refrigerado, mistura homogênea, isento de estofamento, mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico. Adoçado com edulcorantes de origem natural. Rotulagem de acordo com Resolução Vigente. Validade de trinta dias a contar da entrega. Embalagem contendo mínimo de 800 g.	LITRO	250		
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 08 - FORMULAS INFANTIS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	FÓRMULAS INFANTIS PARA ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA - Em lata de 400 g de folha de flandres e verniz sanitário. Sabores variados. Embalagem contendo informação nutricional data de fabricação, data de validade, ingredientes e selo de inspeção.	LATA	300		



02	FÓRMULA INFANTIL HIPOALERGÊNICA COM FERRO PARA LACTENTES - Modificada em pó, a base de proteína do soro de leite extensamente hidrolisada, adicionada de ácidos graxos essenciais, vitaminas, minerais e outros oligoelementos. Indicada para alimentação de crianças com alergia alimentar a proteína do leite de vaca e/ou de soja, sem quadro diarreico, acondicionada em embalagem contendo de 400 a 450g do produto. Na embalagem deverão constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, orientações para preparo e diluição, número do lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	LITRO	300		
VALOR TOTAL					

LOTE 09 - POLPA DE FRUTAS					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	POLPA DE FRUTAS: Sabores diversos (Cacau, Cajá, Maracujá, Manga, Umbu e Goiaba), acondicionado em embalagem plástica, deve conter rótulo com data de fabricação/validade suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o n.º do registro MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), congelada de 1 KG.	KG	6.000		
VALOR TOTAL					



LOTE 10 - PÃO					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	BOLO CASEIRO SIMPLES - Fresco, nos sabores chocolate em pó (cacau), banana, cenoura e milho, fabricado sem uso de margarina ou gordura vegetal hidrogenada, com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa e/ou qualquer tipo de contaminação física, química ou biológica, preparado de acordo com as boas práticas de fabricação de alimentos, assado ao ponto, massa leve, com cor, aroma e aspecto próprios, embalado individualmente em plástico tipo filme transparente e atóxico, com identificação do produto, data de fabricação, ingredientes, nome e informações do fabricante e prazo de validade. Unidade de fornecimento: KG.	KG	200		
02	PÃO DE FORMA INTEGRAL - Bem acondicionado, assado ao ponto. No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote. Produtos DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA deverão apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico e deverão estar de acordo com o PIQ estabelecido para o produto. 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 deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	UND	600		



03	PÃO DE FORMA TRADICIONAL , 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	600		
04	PÃO DOCE , 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 50gramas. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro.	UND	30.000		
05	PÃO FRANCÊS DE SAL - 50 GRAMAS . Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA.	UND	30.000		



06	PÃO PARA CACHORRO QUENTE , 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 íntegro.	UND	30.000		
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 11 - CARNES					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	CARNE alcatra s/osso - Resfriada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem adequada individual em kg conforme pedido. Certificado de inspeção sanitária.	KG	1.000		
02	CARNE bovina acém - Resfriada s/osso. Resfriada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem adequada individual em kg conforme pedido. Certificado de inspeção sanitária.	KG	1.250		



03	CARNE bovina chã de dentro - Resfriada, sem osso. Resfriada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem adequada individual em kg conforme pedido. Certificado de inspeção sanitária.	KG	500		
04	CARNE bovina charqueada dianteiro - Resfriada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem adequada individual em kg conforme pedido. Certificado de inspeção sanitária.	KG	2.000		
05	CARNE bovina chupa molho c/osso - Resfriada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem adequada individual em kg conforme pedido. Certificado de inspeção sanitária.	KG	2.000		
06	CARNE bovina cruz machado resfriada - sem osso. Resfriada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem adequada individual em kg conforme pedido. Certificado de inspeção sanitária.	KG	1.000		



07	CARNE bovina musculo, resfriada - sem osso. Resfriada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem adequada individual em kg conforme pedido. Certificado de inspeção sanitária.	KG	4.000		
08	CARNE bovina patinho s/osso - Resfriada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem adequada individual em kg conforme pedido. Certificado de inspeção sanitária.	KG	500		
09	CARNE bovina paulista s/osso - Resfriada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem adequada individual em kg conforme pedido. Certificado de inspeção sanitária.	KG	100		
10	CARNE MOÍDA , de primeira - resfriada, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem adequada. Certificado de inspeção sanitária.	KG	8.000		
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 12 - FRANGO, PEIXES, FRIOS E EMBUTIDOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
------	----------------------	-----	--------	-------------	----------



01	CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA CONGELADO - Aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, cheiro e sabor próprios, de sujidades, parasitos e larvas. Certificado de inspeção sanitária de acordo com o ministério da agricultura, os cortes não podem ter adição de água, somente o frango inteiro(portaria nº 210 de 10/11/1998) Embalagem primária com peso líquido de, no mínimo, 1kg.	KG	10.000		
02	CARNE DE FRANGO TIPO PEITO SEM OSSO - Congelada, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Certificado de inspeção sanitária. Embalagem primária com peso líquido de 1kg.	KG	10.000		
03	FRANGO INTEIRO - Congelada, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Certificado de inspeção sanitária. Embalagem no mínimo 1kg.	KG	2.000		
04	LINGUIÇA CALABRESA - Tipo toscana mista, ingredientes carne suína e frango, empacotada ao vácuo em embalagem plástica de 1kg. Com certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Prazo de validade de no	KG	2.000		



	mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.				
05	LINGUIÇA CALABRESA - Defumada Mista fina Perdigão - Ingredientes carne suína, empacotada ao vácuo em embalagem plástica de 5kg ou 10 kg tipo sadia. Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	KG	4.000		
06	MORTADELA MAGRA (sem cubos de gordura) - Embalagem com 1 kg, conforme legislação vigente, prazo de validade mínimo de 3 meses a contar da data de entrega.	KG	2.000		
07	PEIXE CORVINA EM POSTA - Congelada 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 Nº. 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 da resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99 e da lei municipal da vigilância sanitária.	KG	500		
08	PEIXE MERLUZA EM FILÉ - Congelada 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 Nº. 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 da resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99 e da lei municipal da vigilância sanitária.	KG	500		



09	PRESUNTO COZIDO - Magro, produto processado, elaborado 100% de lombo suíno, água, sal e condimentos, com baixo teor de sal e baixo teor de gordura, sem capa de gordura, fatiado, com fatias pesando entre 10 gramas e 20 gramas, em embalagem íntegra e adequada, contendo no mínimo 1kg do produto, rótulo com identificação do produto, conforme legislação vigente e registro do produto no MAPA. Validade mínima de 30 (tinta) dias, a contar da data de entrega.	KG	500		
10	SARDINHA EM LATA PESCADO EM CONSERVA - 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.	LATA	5.000		
11	SALSICHA DE CARNE BOVINA /SUÍNA - Tipo hot-dog com no máximo de 2% de amido. 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 – embalagem até 5kg.	KG	500		
12	SALSICHA DE CARNE DE FRANGO - Tipo hot dog sem corante, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas, procedência e número do registro de inspeção sanitária. Embalagem primária com peso líquido de 5kg.	KG	500		
VALOR TOTAL					

1.3. 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.



1.4. 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.

1.5. 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 5555/2025 vez que é possível estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, mediante especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto e descritos de forma objetiva no instrumento convocatório, não acarretando prejuízos à qualidade dos bens e, tampouco, ao interesse público.

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A presente contratação tem por finalidade o registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à composição e complementação da alimentação escolar das unidades integrantes da Rede Municipal de Ensino de Ibicarai/BA, visando atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, da Lei nº 11.947/2009, da Resolução FNDE vigente e da Lei nº 14.133/2021.

3.2. A alimentação escolar constitui política pública essencial, destinada à promoção da segurança alimentar e nutricional dos estudantes da educação básica, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis, sendo dever do Município assegurar sua oferta de forma contínua durante todo o calendário letivo.

3.3. Os gêneros alimentícios objeto desta contratação serão utilizados na elaboração dos cardápios planejados por nutricionista responsável técnica, observando as necessidades nutricionais dos estudantes, as diferentes faixas etárias, o período de permanência nas unidades escolares, as especificidades de cada modalidade de ensino e as normas estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

3.4. A contratação visa garantir o abastecimento regular das unidades escolares da rede municipal, assegurando o fornecimento de alimentos em quantidade suficiente, com qualidade compatível com as exigências sanitárias, nutricionais e de segurança alimentar, evitando a interrupção da oferta da alimentação escolar.

3.5. A presente contratação contempla gêneros alimentícios industrializados, não perecíveis, perecíveis e produtos in natura, incluindo frutas, verduras e hortaliças, necessários à execução dos cardápios da alimentação escolar, observando-se os padrões de qualidade estabelecidos pela legislação sanitária e nutricional vigente.

3.6. No que se refere aos produtos oriundos da agricultura familiar, destaca-se que o Município observa o disposto na Lei nº 11.947/2009 e na regulamentação do FNDE, promovendo sua aquisição por meio de Chamada Pública, conforme determina a legislação. Todavia, a inclusão de frutas, verduras, hortaliças e demais produtos in natura no presente Registro de Preços possui caráter complementar, destinando-se ao atendimento das necessidades da Administração nas hipóteses em que a produção da agricultura familiar não seja suficiente para suprir integralmente a demanda da rede municipal, em razão da



sazonalidade da produção, da indisponibilidade temporária de determinados produtos, da limitação da capacidade de fornecimento, de oscilações no consumo ou de outras situações que possam comprometer a continuidade do abastecimento das unidades escolares.

3.7. Dessa forma, a realização do Registro de Preços não substitui nem afasta a obrigatoriedade da aquisição dos gêneros alimentícios da agricultura familiar nos percentuais e condições previstos na legislação do PNAE, constituindo instrumento destinado exclusivamente a assegurar o abastecimento complementar e a continuidade da prestação do serviço público de alimentação escolar, sempre que necessário.

3.8. A adoção do Sistema de Registro de Preços revela-se a solução mais adequada em razão da natureza contínua, periódica e variável da demanda, considerando que o consumo dos gêneros alimentícios depende do quantitativo de alunos matriculados e frequentes, da composição dos cardápios, do calendário escolar, das atividades desenvolvidas pelas unidades de ensino e de eventuais necessidades supervenientes da Administração.

3.9. O Sistema de Registro de Preços possibilita que as aquisições sejam realizadas de forma parcelada, conforme a efetiva necessidade da Secretaria Municipal de Educação, proporcionando maior eficiência na gestão dos recursos públicos, evitando a formação de estoques excessivos, reduzindo perdas decorrentes da perecibilidade dos alimentos, minimizando desperdícios e preservando a qualidade dos produtos fornecidos.

3.10. A contratação pretendida busca assegurar a continuidade da alimentação escolar durante todo o período letivo, prevenindo situações de desabastecimento que possam comprometer o atendimento aos estudantes, a execução dos cardápios nutricionais, o calendário escolar e o cumprimento das responsabilidades do Município perante o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

3.11. JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO ESTIMADO

3.11.1. Os quantitativos estimados para a presente contratação foram definidos com base no levantamento das necessidades da Secretaria Municipal de Educação do Município de Ibicarai/BA, considerando a quantidade de alunos matriculados na rede municipal de ensino, o número de unidades escolares atendidas, o calendário letivo, a periodicidade de fornecimento da merenda escolar e os cardápios planejados para atendimento dos estudantes.

3.11.2. Para a definição da estimativa, foram observados os gêneros alimentícios necessários à complementação da merenda escolar, considerando a composição dos cardápios, a variedade nutricional exigida, a frequência de utilização de cada item, o consumo médio estimado por aluno e a necessidade de atendimento regular durante o período de vigência da ata de registro de preços.

3.11.3. A estimativa também levou em consideração a natureza perecível ou não perecível dos produtos, a capacidade de armazenamento das unidades escolares e/ou do setor responsável, a necessidade de entregas parceladas e a dinâmica operacional da distribuição dos alimentos, de modo a evitar desperdícios, perdas, vencimentos e aquisições em quantidade incompatível com a demanda real.

3.11.4. A divisão dos itens em lotes foi considerada no planejamento da contratação em razão das características dos gêneros alimentícios, da forma de fornecimento, da logística de entrega, das condições de armazenamento e da possibilidade de participação de fornecedores especializados em determinados segmentos, tais como alimentos secos, hortifrutigranjeiros, proteínas, laticínios, panificação, entre outros, conforme a estrutura definida no edital.



3.11.5. Os quantitativos previstos buscam atender à demanda estimada da alimentação escolar municipal, sem representar obrigação de aquisição integral pela Administração, uma vez que o Sistema de Registro de Preços permite contratações futuras e parceladas, conforme a necessidade efetiva da Secretaria Municipal de Educação.

3.11.6. A metodologia adotada busca evitar tanto a fixação de quantitativos insuficientes, que poderiam ocasionar desabastecimento e prejuízo ao fornecimento da merenda escolar, quanto a previsão excessiva e desarrazoada, que poderia gerar desperdício, perdas de alimentos e ineficiência na aplicação dos recursos públicos.

3.11.7. Assim, a estimativa apresentada revela-se compatível com a necessidade administrativa, observando os princípios do planejamento, eficiência, economicidade, razoabilidade, continuidade do serviço público e interesse público, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e das diretrizes aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar — PNAE/FNDE.

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

4.1. A solução proposta consiste na realização de procedimento licitatório, por meio do Sistema de Registro de Preços, visando à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à complementação da merenda escolar da rede municipal de ensino de Ibicarai/BA, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação e em conformidade com as diretrizes do PNAE/FNDE.

4.2. A contratação abrangerá o fornecimento parcelado de alimentos destinados à composição dos cardápios escolares, observadas as especificações técnicas, padrões de qualidade, condições sanitárias, prazos de validade, forma de acondicionamento, transporte adequado e demais exigências previstas no Termo de Referência e na legislação aplicável.

4.3. Considerando o ciclo de vida do objeto, a solução contempla desde o planejamento da demanda e definição dos quantitativos estimados até a seleção dos fornecedores, emissão das autorizações de fornecimento, entrega parcelada dos produtos, conferência da qualidade e quantidade, armazenamento adequado, distribuição às unidades escolares e efetiva utilização na alimentação dos alunos.

4.4. Por se tratar de produtos alimentícios, alguns deles sujeitos à perecibilidade e a condições específicas de conservação, a contratação deverá assegurar entregas regulares e compatíveis com a necessidade da Administração, evitando aquisições concentradas que possam gerar desperdício, deterioração, perda de validade ou comprometimento da qualidade nutricional e sanitária dos alimentos.

4.5. A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se a solução mais adequada, tendo em vista a necessidade de aquisições futuras, frequentes e parceladas, conforme o consumo efetivo da rede municipal de ensino, permitindo melhor controle dos estoques, racionalização dos gastos públicos, redução de perdas e maior eficiência na execução da política pública de alimentação escolar.

4.6. A divisão da contratação em lotes observa a natureza dos itens, a similaridade dos produtos, as condições de fornecimento e a logística de entrega, possibilitando melhor organização da disputa, ampliação da competitividade e participação de fornecedores que atuem em segmentos específicos do mercado alimentício.

4.7. A solução encontra-se alinhada aos princípios da economicidade, eficiência, planejamento, continuidade do serviço público, segurança alimentar e supremacia do interesse público, assegurando condições adequadas para o atendimento da alimentação escolar no Município de Ibicarai/BA.

5. JUSTIFICATIVA PARA AGRUPAMENTO DA CONTRATAÇÃO



5.1. Nos termos do art. 40, inciso V, alínea “b”, da Lei nº 14.133/2021, as compras deverão observar o princípio do parcelamento, sempre que técnica e economicamente viável, com o objetivo de ampliar a competitividade e assegurar a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

5.2. No presente caso, considerando a natureza do objeto e as características dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, a Administração optou pela divisão da contratação em lotes, agrupando itens que guardam compatibilidade entre si quanto à natureza, finalidade, forma de fornecimento, armazenamento, transporte, logística de entrega e segmento de mercado fornecedor.

5.3. O agrupamento em lotes mostra-se técnica e operacionalmente adequado, especialmente porque os gêneros alimentícios possuem características distintas de conservação, distribuição e fornecimento, sendo recomendável a organização dos itens por categorias compatíveis, tais como alimentos secos e estocáveis, perecíveis, hortifrutigranjeiros, carnes, laticínios, panificação e demais grupos definidos conforme a planilha da contratação.

5.4. A divisão por lotes permite melhor gestão contratual e maior eficiência na execução do fornecimento, uma vez que possibilita a contratação de fornecedores com capacidade técnica e operacional compatível com cada grupo de produtos, reduzindo riscos de inadimplemento, atrasos, entregas inadequadas ou comprometimento da qualidade dos alimentos.

5.5. A adoção de lotes também contribui para a racionalização da logística de entrega, especialmente em razão da necessidade de fornecimento parcelado e da observância de condições específicas de transporte, acondicionamento e conservação dos produtos, de modo a preservar a qualidade, a segurança alimentar e a regularidade da merenda escolar.

5.6. Ressalta-se que a divisão em lotes não compromete a competitividade do certame, pois evita o agrupamento excessivo de itens incompatíveis entre si e permite a participação de empresas que atuem em segmentos específicos do mercado alimentício, favorecendo a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração.

5.7. O parcelamento por lotes, portanto, revela-se mais adequado do que o julgamento global, pois impede a restrição indevida da competitividade, ao mesmo tempo em que preserva a eficiência operacional da contratação, a economicidade, a padronização mínima do fornecimento e a adequada fiscalização da execução contratual.

5.8. Dessa forma, a contratação por lotes mostra-se a solução mais adequada sob os aspectos técnico, operacional, logístico e econômico, em conformidade com os princípios da competitividade, planejamento, eficiência, economicidade, razoabilidade e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

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, especialmente as normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pelo Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), incluindo, mas não se limitando, às disposições da Resolução RDC nº 259/2002 e RDC nº 275/2002 da ANVISA, ou outras que venham a substituí-las.

A fiscalização da entrega será realizada pela Prefeitura Municipal de Ibicarai/BA, por meio da Secretaria Municipal de Educação e, quando aplicável, com o acompanhamento do Conselho de Alimentação Escolar, devendo os produtos obedecer às especificações constantes neste Termo de Referência, atendendo às seguintes condições:

- **a) Produtos secos, farináceos, envasados e similares:** deverão apresentar prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a contar da data da entrega, estar devidamente



rotulados com data de fabricação e validade, e apresentar embalagens íntegras, resistentes e adequadas à conservação do produto.

- **b) Biscoitos, massas, cereais, leites vegetais e bebidas em pó:** deverão apresentar prazo de validade mínimo de 90 (noventa) dias, estar devidamente embalados em pacotes lacrados, com informações claras sobre a composição, marca, lote e procedência.
- **c) Alimentos isentos de glúten, lactose ou aditivos (quando exigido):** deverão estar identificados no rótulo como “sem glúten”, “sem lactose” ou outro indicativo pertinente, conforme especificado na descrição do item, sendo vedada a substituição por similares sem comprovação técnica.
- **d) Todos os produtos:** deverão ser de boa qualidade, de marcas reconhecidas no mercado e estar acondicionados de forma a preservar a integridade e a segurança alimentar durante o transporte e a entrega.

6.1.2. Serão recusados os produtos entregues em desacordo com as especificações do Termo de Referência, com data de validade inferior ao exigido, embalagens danificadas, sem rótulo, ilegíveis ou com conteúdo em desacordo com o descritivo técnico do item licitado. Nestes casos, a contratada deverá providenciar a substituição imediata, às suas expensas, sob pena de aplicação das penalidades previstas em contrato.

6.1.3. A contratada deverá observar, no fornecimento, as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, garantindo que os produtos estejam adequadamente transportados, armazenados e acondicionados até a entrega final, de forma a assegurar a qualidade, a segurança alimentar e a rastreabilidade dos itens fornecidos.

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 15 (quinze) 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;

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. Em razão ao que dispõe o Decreto nº 11.462/2023, art. 17, que nos processos licitatórios na modalidade pregão, via registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentaria, as quais deverão ser registradas na celebração de contrato ou outro instrumento hábil, quando haja de fato a solicitação pelo município.

9. ESTIMATIVA DOS PREÇOS REFERENCIAIS:

9.1. O valor estimado da licitação é **sigiloso**.

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**

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

10.2.1. Do Registro de preço

10.2.2. Devido à imprevisibilidade da demanda ao longo do ano, especialmente em função de fatores externos, o Registro de Preços para a aquisição de medicamentos é a alternativa mais adequada, pois possibilita que o Município esteja preparado para suprir essas demandas sem interrupções no fornecimento. O Registro de Preços permite que o Município adquira os itens conforme sua real necessidade ao longo do período de validade da Ata de registro de preço, evitando estoques excessivos e desperdícios, ao mesmo tempo garantindo economia de recursos públicos. A aquisição eventual proporciona flexibilidade para adaptar as compras à demanda real, sem a necessidade de realizar licitações constantes, o que poderia acarretar morosidade no processo de aquisição e impacto na continuidade dos serviços. Portanto, justifica-se a realização do Registro de Preços como uma ferramenta eficaz de gestão, garantindo a eficiência, economicidade e a continuidade dos serviços essenciais prestados à população.

10.2.3. 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.

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 sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

11.1.1.4. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade



IBICARAI
PREFEITURA



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 n.º 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.

11.1.4.2. Alvará Sanitário expedido pela Vigilância Sanitária da sede da empresa licitante, correspondente ao ano de 2026 ou dentro do prazo de validade.

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.

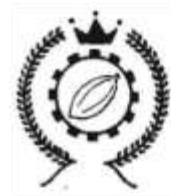
12.1.1 As faturas deverão ser apresentadas até o 1º (primeiro) dia útil seguinte ao período de entrega e os pagamentos serão efetuados no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data de apresentação.

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 comunicar 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 Ibicarai, 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.

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;



IBICARAÍ
PREFEITURA



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.

MIRIAM FIGUEREDO ANDRADE
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



IBICARAÍ
PREFEITURA



ANEXO II
MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 109/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2026

ARP N._____/2026.

Em xx de xxxxx de 2026 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. 109/2026, na modalidade Pregão Eletrônico n. 10/2026, 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 FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À COMPLEMENTAÇÃO DA MERENDA ESCOLAR, EM CONFORMIDADE COM AS DIRETRIZES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE/FNDE), VISANDO ATENDER ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE IBICARAÍ/BA, ANEXO I, QUE INTEGRA O PRESENTE EDITAL, conforme especificado no Termo de Referência, parte integrante do Edital de Licitação do Processo Licitatório nº 109/2026, Pregão Eletrônico n. 10/2026.

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 Aquisição do objeto de registro será o de menor preço inscrito na ata do Pregão Eletrônico 10/2026 Processo Administrativo 109/2026, 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)

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



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 555/2025.

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;

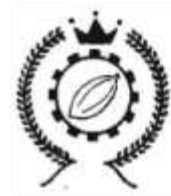
5.1.6. Cancelar o registro de preços quando presentes as situações previstas na Cláusula Sextadesta Ata.

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 CONTRATADA sobre a inexecução total do compromisso, caracterizada pelo não fornecimento 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/2026; 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 /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 da 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 aquisição 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



IBICARAI
PREFEITURA



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.

11.7. Ocorrendo a inexecução de que trata o item 11.5, reserva-se o Município de Ibicarai o 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 nº 10/2026 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 nº 10/2026 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 QUARTA – 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 2026.

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 ADMINISTRATIVO Nº 109/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2026

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

O **MUNICIPIO DE IBICARAI-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 nº 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 nº _____, e inscrito no CPF nº _____, residente e domiciliado à _____, doravante denominada **CONTRATADA**, tendo em vista o que consta no Processo nº 109/2026 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 10/2026, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

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

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 XX de XXXXXX de 202X, 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 irreajustáveis 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, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

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

12.5 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 de 2026

xxxxxxxxxxxxxxxxxx
Prefeita Municipal
CONTRATANTE

.....
CNPJ.....
EMPRESA
CONTRATADA

TESTEMUNHAS

Ass: _____
CPF: _____
Ass: _____
CPF: _____



IBICARAI
PREFEITURA



ANEXO IV

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 10/2026

DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENOR

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.

IBICARAI, _____ de _____

Assinatura e carimbo
(representante legal)

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

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



ANEXO V

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 10/2026

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 2026.
Local e data

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

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



ANEXO VI

PREGÃO ELETRÔNICO N°. 10/2026

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 Ibicarai, 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.

.....dede 2026.

.....
Assinatura do licitante ou representante legal

Obs.: A Declaração deverá ser efetuada em papel timbrado.



IBICARAI
PREFEITURA



ANEXO VII

PREGÃO ELETRÔNICO N°. 10/2026

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 2026.
Local e data

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

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



ANEXO VIII
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/2026

A
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBICARAI-BA

DADOS DA LICITAÇÃO		
PREGÃO ELETRÔNICO 10/2026	Nº PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 109/2026	OBJETO Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à complementação da merenda escolar, em conformidade com as diretrizes do programa nacional de alimentação escolar (PNAE/FNDE), visando atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação do município de Ibicarai/BA

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

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

VALIDADE DA PROPOSTA DE PREÇOS: 60 (sessenta) dias	PRAZO DE INICIO DE FORNECIMENTO: 10 (dez) dias após a assinatura do contrato e emissão de Fornecimento
--	--

*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 (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX)

_____, ____ de _____ de 2026
Local e data