

PREGÃO ELETRONICO Nº. 017/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 070/2026

BASE LEGAL - Lei 14.133/2021, Art. 28, I

**OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA
FONECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
DESTINADO AO PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE AURELINO LEAL
BA, MEDIANTE SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**

VALOR DA CONTRATAÇÃO: SIGILOSO

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR LOTE

MODO DE DIPUTA: ABERTO FECHADO

**DATA DA SESSÃO PÚBLICA: DIA 22/09/2026 ÀS
09H015MIN (horário de Brasília)**

PRERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS: NÃO

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRONICO Nº. 017/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 070/2026

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE AURELINO LEAL BA**, CNPJ nº 16.137.291/0001-02, por meio do Departamento de Licitações e Contratos, situada na Avenida Alonso, S/N, Bairro Centro, em Aurelino Leal BA, endereço eletrônico Pregoeira.laren2023@gmail.com, torna público aos interessados que realizará licitação, para registro de preços, na modalidade de **PREGÃO, na FORMA ELETRÔNICA pela plataforma do BNC - www.bnc.org.br**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO POR LOTE GLOBAL**, nos termos da autorização constante no Processo Administrativo 070/2026, subordinada aos ditames da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 017, de 01 de março de 2024 e Decreto Municipal nº 015, de 01 de março de 2023, da Lei Complementar nº 123/2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538/2015, destinada à **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FONECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADO AO PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE AURELINO LEAL - BA, POR MEIO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, que será conduzido e julgado pela Agente de Contratação desta Entidade, nomeado pela Decreto nº 065/2025 de 08 de janeiro de 2025, observados os procedimentos, regras e condições estabelecidos neste EDITAL E SEUS ANEXOS. Pregão será realizado em sessão pública online por meio de recursos de tecnologia da informação – internet, através da plataforma Sistema BNC - www.bnc.org.br.

SECRETARIA DEMANDANTE:

Secretaria Municipal de Educação

PLATAFORMA PARA REALIZAÇÃO DA SESSÃO PÚBLICA:

www.bnc.org.br

DATA E HORÁRIO (BRASÍLIA - DF) PARA RECEBIMENTO DE DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA:

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS: 10/09/2026;

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA: 22/09/2026, às 09h15min;

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor Preço Global por Lote

MODO DE DISPUTA: Aberto e Fechado

AGENTE DE CONTRATAÇÃO: Kessia Laren Paixão Brandão

O interessado deverá observar, rigorosamente, as datas e os horários limites para o recebimento e a abertura da proposta, atentando, também, para o início da disputa. Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a sessão pública, observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília – DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

1. OBJETO:

- 1.1. A presente licitação tem por escopo o objeto **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FONECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADO AO PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE AURELINO LEAL – BA, POR MEIO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, conforme especificações, quantitativos e condições constantes do Termo de Referência (Anexo I) do Edital;
- 1.2. O critério de julgamento adotado será o Menor Preço Global por LOTE, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.
- 1.3. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas na plataforma BNC e as especificações constantes deste edital, prevalecerão estas últimas.
- 1.4. O Registro de Preços será formalizado por intermédio da Ata de Registro de Preços, na forma do Anexo VI e nas condições previstas neste Edital e no Termo de Referência.

2. DO REGISTRO DE PREÇO

- 2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participante, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. CREDENCIAMENTO NA PLATAFORMA BNC

- 3.1. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão dispor de **chave de identificação e senha pessoal** (intransferíveis), obtidas junto à plataforma BNC - www.bnc.org.br.
 - 3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sistema indicado no item 3.1, sob pena de ficar impedido de participar da licitação.
- 3.2. O licitante **responsabiliza-se** exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 3.3. É de responsabilidade do cadastrado **conferir** a exatidão dos seus dados cadastrais na plataforma **BNC** e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
 - 3.3.1. A não observância do disposto no subitem anterior **poderá ensejar desclassificação** no momento da habilitação.
- 3.4. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e, para que essas possam gozar dos benefícios previstos no capítulo V da referida Lei, **é necessário, à época do credenciamento**, acrescentar as expressões “Microempresa” ou “Empresa de Pequeno Porte” ou suas respectivas abreviações “ME” ou “EPP”, à sua firma ou denominação, conforme o caso.
 - 3.4.1. Caso o licitante já esteja cadastrado no Sistema e não constem os dados acima em sua firma ou denominação, deverá providenciar a alteração de seu cadastro no Sistema junto a plataforma do BNC - www.bnc.org.br.

- 3.5. O licitante responsabilizar-se-á pela utilização da chave de identificação e senha de acesso ao Sistema para participar do Pregão na forma eletrônica.
- 3.6. O licitante é responsável por solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio, evitando utilizações indevidas por parte de prepostos e/ou terceiros.
- 3.7. O licitante responsabilizar-se-á pelos ônus decorrentes de eventuais perdas de negócios, como também das sanções cabíveis, diante da inobservância de mensagens emitidas pelo Sistema ou de sua desconexão.
- 3.8. O Município não se responsabilizará por qualquer problema que venha ocorrer no processo de cadastramento junto ao BNC que impeça o licitante de participar do certame.
- 3.9. Informações complementares sobre credenciamento poderão ser obtidas pelo sítio eletrônico www.bnc.org.br ou pelo telefone Atendimento Fornecedores (42) 3026-4555 ou pelo e-mail contato@bnc.org.br.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1. **Poderão participar** deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular plataforma BNC, por meio do sítio eletrônico BNC - www.bnc.org.br.

4.1.1. Quando couber, será concedido **tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte**, para **as sociedades cooperativas** mencionadas no artigo 19 da Lei nº 14.133, de 2021, para o **agricultor familiar**, o **produtor rural pessoa física** e para o **microempreendedor individual - MEI**, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.1.2. A obtenção do benefício a que se refere o item 4.1.1 fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

4.1.3. O tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte a que se refere o item 4.1.1 não será aplicado no caso de licitação para aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, ao item/lote cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, em conformidade ao quanto previsto no Inciso I do § 1º do artigo 4º da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021.

4.2. **Não poderão participar** desta licitação os interessados:

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

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

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

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

4.2.5. **Aquele que mantenha vínculo** de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do

contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

4.2.6. **Empresas controladoras, controladas ou coligadas**, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

4.2.8. **Agente público** do órgão ou entidade licitante;

4.2.9. Pessoas jurídicas reunidas em **consórcio**;

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

4.2.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato **agente público do órgão ou entidade contratante**, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do artigo 9º da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

4.3. O impedimento de que trata o item 4.2.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

4.4. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.2.2 e 4.2.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

4.6. O disposto nos itens 4.2.2 e 4.2.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

4.7. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/ de 1º de abril de 2021.

4.8. A vedação de que trata o item 4.2.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4.9. Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem modelo de gestão operacional **adequado ao objeto desta licitação**, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão da execução dos serviços, e desde que os serviços contratados sejam executados obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.

4.9.1. Em sendo permitida a participação de cooperativas, serão estendidas a elas os benefícios previstos para as microempresas e empresas de pequeno porte quando elas atenderem ao disposto no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007.

4.10. Como requisito para a participação no Pregão Eletrônico, **o licitante deverá manifestar**, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no edital.

4.11. A verificação dos impedimentos e condições de participação, ocorrerá somente após a fase de lances, momento no qual o sistema plataforma do BNC - www.bnc.org.br permite a identificação das empresas participantes do certame. A análise será realizada apenas das empresas que se classificadas como arrematante pelo sistema.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

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

5.1.2. O envio da proposta e ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.1.3. A análise da exequibilidade da proposta de preços será analisada pela Agente de Contratação, utilizando –se de critérios objetivos.

5.2. Quando for o caso o, **fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar**, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, **que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006**, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do artigo 4º, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

5.3. Quando concedido o tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, as ME/EPP deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do artigo 43, § 1º da LC nº 123, de 14 de dezembro 2006.

5.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.5. Os licitantes **poderão** retirar ou substituir a proposta até a abertura da sessão pública.

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

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

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

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

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

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

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

5.9.2. O percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

5.10. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.8 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, **no campo “Informações adicionais”, as seguintes informações:**

6.1.1. **Valor unitário e total do item;**

6.1.2. **Descrição detalhada do objeto**, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, prazo de validade ou de garantia.

6.2. **Não poderá ser incluído** no registro da proposta eletrônica qualquer **nome, texto, elemento ou caractere** que possa identificar o licitante, sob pena de DESCLASSIFICAÇÃO da proposta e aplicação de SANÇÃO ADMINISTRATIVA.

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

6.4. *A proposta de preço deverá ser apresentada, preferencialmente, conforme modelo constante do anexo II deste edital, observando as disposições editalícias e as do termo de referência integrante.*

6.5. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital, quando necessário e solicitado.

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

6.7. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

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

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

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

6.10.1. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 6.9.

6.10.2. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências:

I. Assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do artigo 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos

responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobre preço na execução do contrato.

6.11. O **registro de proposta comercial eletrônica** vinculado ao presente certame **implica** independente de expressa declaração, em:

6.11.1. **Aceitação** de todas as condições estabelecidas neste Edital e seus apêndices;

6.11.2. **Garantia do cumprimento da proposta** por prazo mínimo de **60 (sessenta) dias**, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital;

6.11.3. Compromisso do licitante para com o **rigoroso cumprimento das especificações técnicas, prazos e condições** fixadas Termo de Referência (ANEXO I);

6.11.4. **Impossibilidade de posterior desistência ou declínio de proposta**, a partir da data da sessão eletrônica inicial;

6.11.5. **Submissão às sanções administrativas** previstas neste Edital e seus anexos;

6.11.6. **Obrigação de participar ativamente do certame (on line)** até a sua conclusão, encaminhando toda a documentação solicitada e/ou prestando as informações e esclarecimentos solicitados pela Comissão de Contratação.

6.12. **ATENÇÃO:** Após a abertura da sessão pública eletrônica do presente certame, não cabe, em nenhuma hipótese, desistência de proposta.

6.13. **ATENÇÃO:** Nenhuma proposta comercial ou documentação de habilitação poderá ser encaminhada à Pregoeiro por e-mail ou outro meio de comunicação antes do momento adequado de sua solicitação, sob pena de quebra do anonimato da competição.

7. DA SESSÃO PÚBLICA ELETRÔNICA

7.1. A Sessão Pública eletrônica deste Pregão será conduzida e gerida pela Agente de Contratação, especialmente designada pela autoridade competente, **sendo a abertura prevista para a data e horário indicado** no preâmbulo deste Edital, por meio do Sistema “Banco Nacional de Compra - BNC” <https://bnc.org.br/>.

7.2. A comunicação entre a Agente de Contratação e os licitantes ocorrerão EXCLUSIVAMENTE mediante **troca de mensagens**, em campo próprio do sistema eletrônico (CHAT), o qual será gerenciado diretamente pela Agente de Contratação.

7.3. Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico, anexar à proposta comercial escrita e a documentação de habilitação, registrar os lances, anexar os documentos complementares e prestar as informações solicitadas, durante toda a licitação, **responsabilizando-se pelos ônus decorrentes de preclusão de direitos, perda de negócios e/ou sanções por descumprimentos de obrigações**, diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

7.3.1. A **não anexação ou envio da proposta comercial e documentos de habilitação** exigidos no Edital (e seus anexos), bem como a **não anexação de documentos complementares, prestação de informações e não pronunciamento** em relação à questão suscitada pela Agente de Contratação, além de poder acarretar a oportuna **DECLASSIFICAÇÃO ou INABILITAÇÃO** do particular do certame, **poderá ensejar a aplicação das sanções administrativas** previstas neste Edital, sem prejuízo de outras responsabilidades civis e penais que seu ato acarretar, nos termos do artigo 155 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

7.4. Na hipótese de ocorrer **desconexão** da Agente de Contratação no decorrer da Sessão e o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os trabalhos continuarão e os lances serão recebidos, sem qualquer prejuízo dos atos realizados.

7.5. Quando a desconexão do sistema eletrônico para a Agente de Contratação persistir por tempo superior a **10 (dez) MINUTOS**, a sessão pública será **suspensa e reiniciada** somente após decorridas **24 (vinte e quatro) HORAS** da comunicação do fato pela Agente de Contratação aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.6. Cabe ao licitante acompanhar continuamente os **documentos, pareceres e atos** divulgados ou disponibilizados por meio do sítio oficial da Instituição na Internet e/ou no Diário Oficial do Município.

7.7. Havendo necessidade, a Agente de Contratação poderá suspender a Sessão com a devida comunicação prévia via *chat*, como também registrando no BNC - www.bnc.org.br a nova data e horário para a sua continuidade.

7.8. Em face do horário, poderá a Agente de Contratação estabelecer intervalo para almoço, sem a suspensão da Sessão, mediante comunicação prévia via CHAT.

8. DA ETAPA COMPETITIVA DE LANCES ELETRÔNICOS

8.1. Aberta a **etapa competitiva**, as licitantes classificadas poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, cujo modo de disputa será o aberto e fechado, sendo imediatamente informadas do recebimento e respectivo horário de registro e valor.

8.2. O modo de **DISPUTA SERÁ ABERTO E FECHADO** em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado, conforme critério de julgamento adotado nesse edital.

8.3. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 15 (quinze) minutos.

8.4. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até 10 (dez) minutos, no modo aleatório, podendo o sistema encerrar automaticamente no 0 ou nos 10 minutos, de forma aleatória e sem interferência do pregoeiro.

8.5. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

8.6. Na ausência de, no mínimo, três ofertas nas condições de que trata o item anterior, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo.

8.7. Encerrados os prazos estabelecidos nos itens 9.4 e 9.5, o sistema ordenará os lances em ordem crescente de vantajosidade.

8.8. Na ausência de lance final e fechado classificado nos termos dos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado, após esta etapa, o disposto no item anterior.

8.9. O sistema desclassificará automaticamente a licitante que não oferecer lance na etapa fechada.

8.10. Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, a Agente de Contratação poderá, auxiliado pela equipe de apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada, nos termos do disposto no item anterior.

8.11. Na formulação de lances, deverão ser observados os seguintes aspectos:

a) As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão pública e as regras estabelecidas neste Edital;

b) A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado pelo sistema;

c) Lances iguais serão ordenados por ordem cronológica de registro no sistema, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiramente.

8.12. Durante a sessão pública do Pregão, as licitantes serão informadas em tempo real do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do seu detentor.

8.13. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

8.14. Nesta fase, a Agente de Contratação poderá excluir, justificadamente, lance de valor considerado inexequível.

8.15. No caso de desconexão do pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances, retornando a Agente de Contratação, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

8.16. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente decorridos 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação expressa aos participantes no site plataforma do BNC - www.bnc.org.br.

8.17. Após o encerramento da etapa de lances, a Agente de Contratação deverá encaminhar contraproposta à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso para que seja obtida a melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

8.18. Nas mesmas condições do item anterior, se necessário, a Agente de Contratação solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo mínimo de 2 (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.

8.19. A negociação será realizada por meio do sistema eletrônico e poderá ser acompanhada pelas demais licitantes.

8.20. A Agente de Contratação poderá suspender a sessão de lances caso seja imprescindível a realização de eventual diligência.

8.21. Realizada a diligência, a Agente de Contratação notificará os licitantes sobre a data, horário e local onde será dado prosseguimento à sessão pública.

8.22. 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 no mínimo:

LOTES	O INTERVALO (R\$) DE DIFERENÇA ENTRE OS LANCES
LOTE 01	R\$ 100,00
LOTE 02	R\$ 100,00
LOTE 03	R\$ 100,00
LOTE 04	R\$ 100,00
LOTE 05	R\$ 100,00
LOTE 06	R\$ 100,00

8.23. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 01 (um) segundo e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 01 (um) segundo, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

9. DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS ME/EPP e DO DIREITO DE PREFERÊNCIA

9.1. **Na fase de proposta**, será concedido tratamento diferenciado às microempresas ou empresas de pequeno porte, caso a proposta mais bem classificada tenha sido ofertada por empresa de médio ou grande porte, e houver proposta apresentada por ME/EPP de **valor até 5% superior ao da melhor proposta**, o sistema, automaticamente, procederá da seguinte forma:

9.1.1. A ME/EPP mais bem classificada poderá, **no prazo de 05 (cinco) MINUTOS**, apresentar proposta de preço inferior à do licitante mais bem classificado e, se atendidas as exigências deste Edital e seus Anexos, será esta reclassificada como melhor proposta do certame.

9.1.2. NÃO sendo registrado um novo lance pela ME/EPP convocada pelo sistema, na forma do subitem anterior, e havendo outros licitantes que se enquadram na condição prevista no *caput*, estes serão convocados, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito, **também no prazo de 05 (cinco) MINUTOS**.

9.1.3. Havendo **empate de valor entre duas empresas beneficiárias** do direito de preferência fixada na Lei Complementar nº 123/2006, será **realizado sorteio entre elas** para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

9.1.4. O sistema encaminhará mensagem automática, por meio do CHAT, convocando a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada a fazer sua última oferta **no prazo de 05 (cinco) MINUTOS**, sob pena de decair do direito concedido.

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

9.1.6. Na hipótese de nenhum dos licitantes exercer o direito de preferência descritos anteriormente, será mantida a ordem classificatória original do certame.

9.2. Havendo **eventual empate** entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no artigo 60 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, nesta ordem:

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

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

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

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

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

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

9.3.2. Empresas brasileiras;

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

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

9.4. **Na fase de HABILITAÇÃO**, será concedido tratamento diferenciado às microempresas ou empresas de pequeno porte, a ME e EPP que esteja com problemas de regularidade fiscal e trabalhista, à luz do disposto nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/2006, conforme as seguintes regras:

9.4.1. Em se tratando de microempresas ou empresas de pequeno porte com alguma restrição na comprovação da habilitação fiscal e trabalhista, **deverá(ão) ser apresentada(s) e juntada(s) aos autos a(s) respectiva(s) certidão(ões) com validade vencida ou com restrição**, sendo aceita a situação parcial de irregularidade ali comprovada e julgado "habilitada" a empresa no certame;

9.4.2. Será assegurado o **prazo de 05 (cinco) DIAS ÚTEIS**, cujo termo inicial corresponderá ao momento que o proponente for declarado vencedor do certame,

prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões;

9.4.3. A não regularização da documentação fiscal no prazo indicado no subitem anterior implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital e seus apêndices;

9.4.4. No caso de decadência do direito por não regularização da situação, será facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para firmar o contrato, ou até cancelar a licitação.

10. DA NEGOCIAÇÃO

10.1. **Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública**, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, a Agente de Contratação **irá negociar** condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

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

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

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

10.1.4. A Agente de Contratação solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) HORAS, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, o não cumprimento do prazo acarretará a desclassificação, salvo quando prorrogado, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

10.1.5. É facultado aa Agente de Contratação prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

10.2. Após a negociação do preço, a Agente de Contratação **iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta**.

11. DA ACEITABILIDADE E DO JULGAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA.

11.1. Encerrada a etapa de negociação, a Agente de Contratação verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

11.1.1. **Consulta Situação do Fornecedor e Relatório de Ocorrências** (impedimentos, suspensões, multas, etc) registrados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), no link <https://www3.comprasnet.gov.br/sicaf-web/private/index.jsf>;

11.1.2. **Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU**, no link <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>;

11.1.3. **Consulta ao Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ)**, mantido pela Receita Federal do Brasil, no link https://solucoes.receita.fazenda.gov.br/servicos/cnpjreva/Cnpjreva_Solicitacao.asp;

11.1.4. **Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS**, mantido pela Controladoria Geral da União, no link <https://portal.datransparencia.gov.br/sancoes/ceis>;

11.1.5. **Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP**, mantido pela Controladoria-Geral da União <https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>.

11.1.6. Verificação de que o particular tenha cumprido os requisitos formais indicados neste Edital.

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

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

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

11.2.1.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

11.3. Constatada a existência de sanção, a Agente de Contratação reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

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

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

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

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

11.8. **Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor**, que:

11.8.1. **Não estiver em conformidade** com os requisitos estabelecidos neste edital

11.8.2. Contenha **vício insanável ou ilegalidade**;

11.8.3. **Não apresente as especificações técnicas** exigidas pelo Termo de Referência;

11.8.4. Apresentar **preço final superior ao preço máximo fixado** (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar **preço manifestamente inexecuível**;

11.8.5. Não tiverem sua **exequibilidade demonstrada**, quando exigido pela Administração.

11.9. No caso de **bens e serviços em geral**, é **indício de inexecuibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado** pela Administração.

11.9.1. A inexecuibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

11.9.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

11.9.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

11.10. Em **contratação de serviços de engenharia**, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

11.10.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

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

11.10.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

11.10.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

11.11. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

11.12. Na hipótese de necessidade de **suspensão da sessão pública para a realização de diligências**, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **24 (vinte e quatro) HORAS de antecedência**, e a ocorrência será registrada em ata.

11.13. A Agente de Contratação poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, **no prazo de 02(duas) HORAS**, sob pena de não aceitação da proposta.

11.13.1. É facultado aa Agente de Contratação prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo;

11.14. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

11.14.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

11.15. 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.

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

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

11.16. Caso a compatibilidade com as especificações técnicas mínimas fixadas no Termo de Referência, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios ordinários previstos neste Edital, a Agente de Contratação **solicitará** a apresentação catálogos, *folders* ou prospectos do material ou produto cotado, que contenham, de forma clara e detalhada, as especificações técnicas básicas que demonstrem sua adequação ao que foi solicitado no Termo de Referência.

11.17. A agente de Contratação poderá solicitar **AMOSTRA**, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de, no mínimo, **03 (três) DIAS ÚTEIS**, contados da solicitação, observando-se as seguintes regras e procedimentos:

11.17.1. A AMOSTRA será solicitada apenas ao licitante **classificado temporariamente em primeiro lugar**, por intermédio de mensagem no sistema com a indicação do local e horário de sessão de avaliação;

11.17.2. A análise da AMOSTRA será baseada em **critérios técnicos e objetivos**, conforme fixado no Termo de Referência (ANEXO I), sendo emitido **parecer técnico** fundamentado no caso de recusa;

11.17.3. O resultado da avaliação técnica será divulgado por meio de mensagem no sistema;

11.17.4. No caso de não haver entrega da AMOSTRA ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de AMOSTRA fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será **DESCCLASSIFICADA**;

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

11.18. A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada neste Edital, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste instrumento convocatório.

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

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

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

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

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

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

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

12. DA HABILITAÇÃO

12.1. Caso atendidas as condições de participação, os documentos previstos nesse Edital, 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.

12.2. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pela Agente de Contratação lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

12.3. Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, via sistema.

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

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

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

12.7. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

12.8. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

12.8.1. NÃO será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, conforme justificativa técnica e econômica constante do procedimento administrativo;

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

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

12.10.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

12.10.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

12.11. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

12.12. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, a Agente de Contratação examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 12.3.

12.13. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

12.14. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

12.15. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

12.16. Habilitação jurídica:

12.16.1. No caso de **Empresário individual**: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

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

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

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

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

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

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

12.17. Regularidade fiscal, social e trabalhista:

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

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

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

12.17.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

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

12.17.6. Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

12.17.7. Prova de regularidade com a **Fazenda Municipal** do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

12.18. Quando concedido tratamento diferenciado às microempresas ou empresas de pequeno

porte, o fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os Benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 16 de dezembro 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

12.19. **Qualificação Econômico-Financeira:**

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

12.19.2. **Certidão negativa de falência** expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, art. 69, caput, inciso II);

12.19.2.1. 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.

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

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

12.19.5. Se necessária a atualização do Balanço e do capital social, deverá ser apresentado juntamente com os documentos em apreço, o memorial de cálculo correspondente.

12.19.6. A boa situação financeira de que trata o item acima, será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral – ILG e Índice de Liquidez Corrente – ILC, resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

$$\text{ILG} = \text{ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}} \geq 1,0$$

$$\text{ILC} = \text{ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \geq 1,0$$

$$\text{IET} = \text{ÍNDICE DE ENDIVIDAMENTO TOTAL} = \frac{\text{Exigível total}}{\text{Ativo total}} \leq 1,0$$

12.19.7. As fórmulas em apreço deverão ser apresentadas em memorial de cálculos,

devidamente assinadas pelo representante da empresa e pelo contador;

12.19.8. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, art. 65, §1º).

12.19.9. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, art. 69, §6º).

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

12.19.11. O licitante Microempreendedor Individual estará dispensado da apresentação dos documentos exigidos nos itens 12.23.3 à 12.23.8 do edital.

12.20. Qualificação Técnica:

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

12.20.1.1. Alvará Sanitário comprovando a regularidade das instalações da proponente (fabris ou não), emitido por autoridade sanitária do local da sede da licitante, com validade na data da licitação. Não serão aceitos protocolos.

12.20.1.2. Os atestados deverão ser emitidos em papel timbrado da entidade emitente, com assinatura e identificação do responsável, contendo, no mínimo, as seguintes informações:

- a) Nome empresarial, CNPJ e endereço completo do emitente;
- b) Descrição dos materiais fornecidos;
- c) Nome da empresa fornecedora;
- d) Período ou data de fornecimento;
- e) Assinatura e identificação do signatário (nome e cargo ou função).

12.20.2. Os atestados apresentados poderão ser objeto de diligência, nos termos do inciso I do art. 64 da Lei nº 14.133/2021.

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

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

12.21. Documentações Complementares

12.21.1. Declarações:

12.21.1.1. Declaração de que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

12.21.1.2. Declaração de que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

12.21.1.3. Declaração de que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

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

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

12.21.1.6. Declaração de que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no artigo 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991;

12.21.1.7. Para licitante organizado em cooperativa, Declaração que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021;

12.21.1.8. Declaração de que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação deste edital, não foi condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

12.21.1.9. Quando for o caso, às empresas enquadradas como microempresas e empresas de pequeno porte, a ME/EPP deverá apresentar declaração que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

12.21.1.10. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

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

12.21.2.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 16 de dezembro 1971;

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

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

12.21.2.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 16 de dezembro 1971, art. 107;

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

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

12.21.2.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 16 de dezembro 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

12.22. Não havendo indicação no corpo da própria certidão ou do documento oficial apresentado para comprovação das exigências de habilitação previstas neste Edital, serão considerados válidos aqueles emitidos há, no máximo, 180 dias da data da sessão inicial do presente certame.

12.23. Quando concedido tratamento diferenciado às microempresas ou empresas de pequeno porte, o **licitante enquadrado como microempreendedor individual** que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n.

123, de 16 de dezembro de 2006, **estará dispensado** (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

12.24. Quando concedido tratamento diferenciado às microempresas ou empresas de pequeno porte, serão observados os seguintes procedimentos:

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

12.24.2. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, **no prazo de 05 (cinco) DIAS úteis**, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

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

12.24.4. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a Agente de Contrataçõesuspenderá a sessão, **informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma**.

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

12.26. O **licitante enquadrado como** microempresas ou empresas de pequeno porte, nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

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

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

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

13. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA COMERCIAL AJUSTADA E DA DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

13.1. Nos termos fixados deste Edital, a **PROPOSTA COMERCIAL ESCRITA** (e os documentos técnicos pertinentes ao objeto), deverão ser, previa e exclusivamente, anexadas ou enviadas pelo Sistema, até a data e horário de abertura da sessão pública do certame.

13.2. Poderá a Agente de Contratação, a seu critério e considerando a natureza do objeto e as regras editalícias, solicitar durante a fase de aceitação e julgamento:

13.2.1. Via CHAT, **que a empresa encaminhe a proposta comercial ajustada ao lance final**, como também eventual documentação complementar necessária ao julgamento, por meio do Sistema, no **prazo de 02 (duas) HORAS**, contados da convocação do Pregoeiro, prorrogável a pedido do licitante e/ou a critério do Agente de Contratação, desde que a situação assim exija;

13.2.2. **Na impossibilidade do encaminhamento** da proposta ou documentação via Sistema (**ATENÇÃO:** Lembrar que qualquer encaminhamento de proposta ou documentação antes do fim da etapa de disputa prejudicará o anonimato), faculta-se ao(s) licitante(s) o seu envio por e-mail, observados os prazos fixados. Neste caso, a referida documentação será disponibilizada no site oficial do município e/ou no Diário Oficial do Município.

13.3. Se o licitante não estiver logado e/ou não responder, via CHAT, à convocação do Pregoeiro, terá o **prazo de 02 (duas) HORAS** para envio da documentação solicitada, sob pena de decair do direito de participar da licitação e ter sua proposta DESCLASSIFICADA ou ser INABILITADO.

13.4. Para fins de viabilização operacional, a Agente de Contratação poderá **convocar e reconvocar** "Anexo" quantas vezes se fizerem necessárias, tendo em vista a finalidade do ato e a ampliação da competitividade.

13.5. Sob pena de INABILITAÇÃO ou DESCLASSIFICAÇÃO, toda a proposta e documentação exigida neste Edital (e seus anexos) **deverá ser emitida em nome do licitante**, com o número do CNPJ e, preferencialmente, com endereço respectivo, devendo ser observado o seguinte:

13.5.1. No caso em que o licitante seja matriz, a documentação deverá ser emitida com CNPJ da matriz;

13.5.2. No caso em que o licitante seja filial, a documentação deverá ser emitida com CNPJ da filial, exceto quanto à Certidão Negativa de Débito (CND) perante o INSS, desde que conste no próprio documento a validade para a matriz e a filial; como também, quanto ao Certificado de Regularidade de Situação (FGTS), para o licitante que proceda ao recolhimento dos encargos de forma centralizada;

13.5.3. Será dispensada a apresentação, no nome e no CNPJ da filial, daquele documento que pela própria natureza apenas seja emitido em nome da matriz;

13.5.4. O CNPJ indicado nos documentos da proposta de preços e da habilitação deverá ser do mesmo estabelecimento do licitante que efetivamente executará o objeto da presente licitação.

13.5.5. Caso a contratada opte por efetuar o faturamento por meio de CNPJ (matriz ou filial) distinto do constante do contrato, deverá comprovar a regularidade fiscal tanto do estabelecimento contratado como do estabelecimento que efetivamente executar o objeto, por ocasião dos pagamentos.

13.6. Na hipótese de o licitante não atender ao chamado para anexar ou enviar a PROPOSTA COMERCIAL ESCRITA, poderá o **julgamento ser realizado com base na proposta comercial eletrônica** inicialmente cadastrada no sistema, caso conste descrição completa do objeto licitado com todas as informações necessárias e suficientes, de maneira que seja possível a análise da qualidade do objeto proposto, a critério do Pregoeiro.

13.7. O **licitante que abandonar o certame, deixando de enviar documentação complementar à proposta e habilitação**, poderá ser DESCLASSIFICADO ou INABILITADO e sujeitar-se-á às SANÇÕES ADMINISTRATIVAS previstas neste edital, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal que seu ato ensejar.

13.8. As empresas participantes do certame **somente deverão** encaminhar propostas, declarações ou quaisquer outros documentos se expressamente previstos no Edital (e seus anexos) e/ou solicitado pela Agente de Contratação, mediante notificação efetuada pelo canal de comunicação (CHAT), sob pena de serem estes descartados.

13.9. A documentação original ou cópia autenticada, caso seja solicitada expressamente pela Agente de Contratação, deverá ser encaminhada, **no prazo de 05 (cinco) DIAS ÚTEIS**, contado da solicitação, ao endereço constante no preâmbulo deste Edital e em atenção ao Setor de Licitações da Secretaria de Administração.

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

13.11. Havendo aceitação da proposta comercial eletrônica classificada em primeiro lugar, a Agente de Contratação poderá solicitar do(s) licitante(s) vencedor(es) o encaminhamento da proposta comercial escrita, devidamente ajustada ao último lance ou ao valor negociado.

13.12. A PROPOSTA COMERCIAL ESCRITA deverá conter, **preferencialmente**, as seguintes informações e documentos:

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

13.12.2. Conter folha de rosto em papel timbrado da empresa, contendo a firma ou denominação do particular, inclusive com o número do CNPJ, endereço, telefone e e-mail, bem como referência ao número do presente certame, o nome do Órgão a quem se destina, valor global em algarismos e por extenso, prazo de validade, e outras informações pertinentes;

13.12.3. **Apresentar** a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor, quando for solicitado;

13.12.4. Conter a **indicação** do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

13.12.5. Indicação da **quantidade e dos preços unitário e total**, conforme especificações contidas do termo de referência (ANEXO I);

13.12.6. **Catálogos, folders ou prospectos**, que contenham, de forma clara e detalhada, as especificações técnicas básicas que demonstrem sua adequação ao que foi solicitado no Termo de Referência (ANEXO I).

13.13. A Agente de Contratação **pedirá** o(s) particular(es), via CHAT, para encaminhar a respectiva proposta ajustada, por meio da opção “Enviar Anexo”, **no prazo de 02 (duas) HORAS** (podendo ser prorrogado a requerimento do interessado e a critério do Pregoeiro), observados os procedimentos e regras fixados neste deste Edital, podendo esse prazo ser prorrogado a requerimento do interessado e/ou a critério da Agente de Contratação.

14. DOS RECURSOS

14.1. Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, **não inferior a 10 (dez) MINUTOS**, de forma **imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação**, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

14.2. As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema, **no prazo de 03 (três) DIAS úteis**, contados a partir da data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

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 apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

14.3.3. **Na hipótese de adoção da inversão de fases** prevista no § 1º do artigo 17 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

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

14.5. O prazo para **apresentação de contrarrazões** ao recurso pelos demais licitantes **será de 3 (três) DIAS úteis**, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

14.7. Decorridos os prazos de apresentação de razões e contrarrazões, a Agente de Contratação deverá analisar fundamentadamente os fatos e fundamentos arguidos pelo(s) recorrente(s), podendo, em sede de **juízo de retratação**:

14.7.1. **Reconsiderar**, total ou parcialmente, a decisão recorrida, reformando-a, **no prazo de 3 (três) DIAS úteis**; ou,

14.7.2. **Manter inalterada** a decisão recorrida.

14.8. Na **situação contida no item 14.7.2**, o processo deverá ser submetido, no prazo de 3 (três) dias úteis, e depois de devidamente instruído pela Agente de Contratação, à análise hierárquica superior para fins de decisão final, podendo a autoridade competente:

14.8.1. Decidir de pronto o mérito do recurso, segundo os documentos e informações contidas nos autos, como também os fundamentos da decisão do Pregoeiro.

14.8.2. Determinar prévia emissão de pareceres da área técnica interessada e/ou parecer jurídico para fins de decisão.

14.9. A autoridade superior **deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) DIAS úteis**, contado do recebimento dos autos.

14.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

14.11. O recurso administrativo poderá atacar qualquer ato decisório ou procedimento adotado pela Agente de Contratação durante todo o certame, não sendo meio adequado para impugnar regras do edital e seus anexos.

14.12. Na análise e julgamento do recurso, poderá a Agente de Contratação baixar em diligência os autos para fins de pronunciamento da unidade técnica responsável pela especificação do objeto, bem como para Assessoria Jurídica e/ou Assessoria Contábil.

14.13. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento, sendo reaberta a Sessão Pública para fins de prosseguimento do certame.

15. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

15.1. Sessão Pública poderá ser REABERTA, **em prazo não inferior a 24 (vinte e quatro) HORAS**, em relação ao(s) ITEM(NS) do objeto que apresente os seguintes eventos, observada sempre a ordem classificatória da fase de lances:

15.1.1. Julgamento favorável em sede de recurso administrativo que leve à **anulação** de atos da fase preparatória ou da própria Sessão Pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam;

15.1.2. Constatado **erro/impropriedade** na aceitação e julgamento da proposta, ou no julgamento da habilitação, sendo retroagido o certame aos procedimentos imediatamente anteriores ao instante do erro/impropriedade declarada;

15.1.3. Licitante declarado vencedor que **não assinar** a o instrumento contratual, não havendo CADASTRO RESERVA, sendo o certame retomado da fase de aceitação e julgamento das propostas;

15.1.4. Licitante ME/EPP com **restrição da habilitação fiscal e trabalhista** que seja vencedora do certame e não comprovar tal regularidade no prazo fixado neste Edital, nos termos do artigo 43, §1º da LC nº 123, de 14 de dezembro de 2006, sendo reiniciados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances;

15.1.5. Licitante vencedor que **não mantenha as condições de participação e de habilitação** até o momento da assinatura do instrumento contratual, sendo reiniciados os procedimentos de aceitação e julgamento das propostas.

15.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a Sessão reaberta, sendo devidamente registrados no Sistema a data e hora de tal reabertura, observadas os seguintes meios:

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

15.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no Licitações-e, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

15.2.3. A convocação para reabertura também será divulgada com antecedência por meio do sítio oficial da Instituição e/ou Diário Oficial do Município, cabendo ao licitante acompanhar as informações e publicações contidas naquele canal de acesso.

15.2.4. À Sessão Pública reaberta aplica-se todos os procedimentos e regras de processamento fixadas neste Edital, a depender apenas da fase em que se retomarão os trabalhos.

16. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

16.1. **Encerradas as fases de julgamento e habilitação**, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório, devidamente instruído, **será encaminhado à autoridade superior**, que por meio de DESPACHO fundamentado, poderá:

16.1.1. Determinar o **retorno dos autos** para saneamento de irregularidades;

16.1.2. **Anular**, total ou parcialmente, em razão de ilegalidade, determinando o aproveitamento dos atos não viciados;

16.1.3. **Revogar**, total ou parcialmente, o certame por razões de conveniência e oportunidade, à luz do interesse público primário tutelado; ou

16.1.4. **Adjudicar e homologar** o certame para produção de todos os efeitos de fato e de direito previstos na legislação.

17. A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o **prazo de 02 (dois) DIAS úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

17.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

17.2.1. A solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

17.2.2. A justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

17.3. A ata de registro de preços poderá ser assinada por meio de assinatura digital.

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

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

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

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

18. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

18.1.2. Dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

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

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

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

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

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

18.3.2. Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto Municipal nº 017/2024.

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

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

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

19. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

19.1. Não será exigido garantia de execução para a presente contratação.

20. DO TERMO DE CONTRATO

20.1. Após a Homologação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

20.2. O Fornecedor terá **o prazo de 05 (cinco) DIAS úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente,

conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

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

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

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

20.3.1. Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida, conforme as disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021;

20.3.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

20.3.3. A contratada reconhece as hipóteses de rescisão previstas na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 138 e 139 da mesma Lei.

20.4. A vigência da(s) contratação(ões) decorrente(s) desta licitação observará **os prazos e condições fixados no Termo de Referência (ANEXO I)**.

20.5. Na assinatura do contrato, **será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital**, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

20.6. Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato, ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a contratação, ou instrumento equivalente, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e em outras legislações aplicáveis.

20.7. Caso nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital de licitação, poderá:

20.7.1. Convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço ou inferior ao desconto do adjudicatário;

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

20.8. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

20.9. A regra no item anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma do item 20.7.1.

21. DO REAJUSTE

21.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência ou minuta de Contrato, acompanhadas em anexo a este Edital.

22. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

22.1. Os critérios de aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

23. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

23.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

24. DO PAGAMENTO

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

25. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

25.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

25.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

25.1.2.4. Deixar de apresentar amostra;

25.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

25.1.3.1. 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;

25.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

25.1.5. Fraudar a licitação;

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

25.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

25.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

25.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

25.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

25.1.8. Praticar ato lesivo previsto no artigo 5º da Lei n.º 12.846, de 1º de agosto 2013.

25.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 1º de abril 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:

25.2.1. Advertência;

25.2.2. Multa;

25.2.3. Impedimento de licitar e contratar e

25.2.4. 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.

25.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

25.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

- 25.3.2. As peculiaridades do caso concreto;
- 25.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 25.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 25.3.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 25.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.
- 25.4.1. Para as infrações previstas nos itens 25.1.1, 25.1.2 e 25.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 25.4.2. Para as infrações previstas nos itens 25.1.4, 25.1.5, 25.1.6, 25.1.7 e 25.1.8 a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 25.5. 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.
- 25.6. 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.
- 25.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 25.1.1, 25.1.2 e 25.1.3, 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.
- 25.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 25.1.4, 25.1.5, 25.1.6, 25.1.7 e 25.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 25.1.1, 25.1.2 e 25.1.3, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no artigo 156, §5º, da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021.
- 25.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 25.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.
- 25.10. 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.
- 25.11. 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.
- 25.12. 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.

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

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

26. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

26.1. Até o **TERCEIRO DIA ÚTIL ANTERIOR** à data da sessão pública inicial do certame, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste Pregão.

26.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, por meio de registro no SISTEMA e/ou envio de e-mail para pregoeira.laren2023@gmail.com.

26.3. O Pregoeiro, com apoio da unidade técnica responsável pelo Termo de Referência e da equipe de apoio, ANALISARÁ a impugnação no prazo de **ATÉ 3 (TRÊS) DIAS ÚTEIS**, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, ou proporá, de forma motivada, o ADIAMENTO DA SESSÃO ou a SUSPENSÃO DO CERTAME para obter melhores condições de análise dos argumentos de impugnação.

26.4. Acolhida a impugnação contra este Edital e seus anexos, serão procedidas as alterações e adequações necessárias, bem como designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

26.5. O **pedido de esclarecimentos** referente a este procedimento licitatório deverá ser enviado ao Pregoeiro, até o **TERCEIRO DIA ÚTIL ANTERIOR** à data da sessão pública inicial do certame, por meio de registro no SISTEMA e/ou envio de e-mail para **Agente de** pregoeira.laren2023@gmail.com.

26.6. O Pregoeiro, com apoio da área técnica responsável pelo Termo de Referência e da equipe de apoio, prestará os esclarecimentos formalmente solicitados, no prazo de **ATÉ 03 (TRÊS) DIAS ÚTEIS**, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, por e-mail, registro no Sistema, em sítio eletrônico oficial e/ou disponibilizando no Diário Oficial do Município.

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

26.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pela Agente de Contratação, nos autos do processo de licitação.

26.8. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados poderão ser disponibilizadas diretamente no Sistema, em sítio eletrônico oficial e/ou no Diário Oficial do Município para conhecimento da sociedade em geral e dos licitantes em potencial, cabendo aos interessados em participar do certame acessá-los para a obtenção das informações prestadas.

26.9. Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital (e seus anexos), apontando eventuais falhas ou irregularidades que o viciarem, o cidadão ou licitante que não o fizer nos prazos e condições fixados neste item, hipótese em que tal petição não terá efeito de impugnação e não obstaculizará a realização normal da sessão.

27. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

- 27.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 27.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 27.6. 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.
- 27.7. 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.
- 27.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observado os princípios da isonomia e do interesse público.
- 27.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 27.10. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no endereço eletrônico plataforma do BNC - www.bnc.org.br, <https://www.aurelinoleal.ba.gov.br/site/editais>, também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço de e-mail Pregoeira.laren2023@gmail.com, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Setor de Licitação e Contratos, situado na Avenida Alonso, s/nº - Centro - CEP: 45675-000 - Aurelino Leal/BA, nos dias úteis, no horário das **08 horas às 14 horas**, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 27.11. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, problemas com conexão e/ou dúvidas poderá ser esclarecida através dos telefones: Telefone: (42) 3026-4555/Whatsapp: (42) 3026-4550 ou contato@bnc.org.br.

28. INTEGRAM ESTE EDITAL, PARA TODOS OS FINS E EFEITOS, OS SEGUINTE ANEXOS

ANEXO I - Termo de Referência;

ANEXO II - Modelo de Proposta de preço;

ANEXO III - Modelo de Declaração Unificada;

ANEXO IV - Modelo de Declaração de que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus artigos. 42 a 49;

ANEXO V - Modelo para Licitante organizado em Cooperativa - Declaração que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº. 14.133, de 1º de abril de 2021;

ANEXO VI - Minuta da Ata;

ANEXO VII - Minuta de Termo de Contrato.

Aurelino Leal BA, 08 de setembro de 2026.

ALESSANDRO ALEXANDRINO SANTOS
Secretaria Municipal de Educação

Kessia Laren Paixão Brandão
AGENTE DE CONTRATAÇÃO
Decreto Nº 065/2025

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O presente termo de referência tem por finalidade fornecer elementos necessários e suficientes à realização de procedimento visando formalizar **Ata de Registro de Preços, para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE AURELINO LEAL BA**, cujas especificações técnicas, quantidades e demais condições encontram-se detalhados no presente documento, nos termos exigidos no art. 7º. do Decreto Municipal nº 028/2024.

2. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO.

2.1. O objeto do presente termo de referência possui as seguintes características técnicas e condições, as quais deverão ser rigorosamente observadas por ocasião da formulação do preço a ser proposto:

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE

3.1. Justifica-se a solicitação do que se trata o presente, tendo em vista suprir as necessidades futura **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE AURELINO LEAL BA**:

3.1.1. Compete destacar que a legalidade dos atos é uma condição para o bom andamento dos procedimentos administrativos e, por esta razão, para que a Administração desenvolva de forma eficiente e célere a sua missão de melhor prestação de serviço ao cidadão, faz se necessário à contratação de empresa prestadora deste tipo serviço. Na lição de Hely Lopes Meirelles:

"Denomina-se motivação a exposição ou a indicação por escrito dos fatos e fundamentos jurídicos do ato (CF. Artigo 50º, caput, da Lei 9.784/1999)". "o agente da Administração, ao praticar o ato, fica na obrigação de justificar a existência do motivo, sem o quê o ato será inválido ou, menos invalidável, por ausência de motivação."

3.2. Justifica-se a solicitação do que se trata o presente, tendo em vista a continuidade e manutenção dos serviços realizados pelas Escolas da Rede Pública Municipal de Ensino, evitando, portanto, a necessidade de fazer grandes estoques e baratear a compra dos materiais por maior demanda. Atendendo dessa forma o princípio da eficiência, da legalidade como também da finalidade Pública, pelo período de 01 (um) ano considerando:

3.3. A impossibilidade de definir previamente e com exatidão a demanda a ser adquirida por cada escola.

3.4. A RESOLUÇÃO Nº 26 de 17 DE JUNHO DE 2013, e RESOLUÇÃO Nº 04 de 02 de ABRIL DE 2015, que dispõem sobre o atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) aos alunos da educação básica, em seu artigo 20 dispõe que: "A aquisição de gêneros

alimentícios para o PNAE deverá ser realizada por meio de licitação pública, nos termos da Lei 8666/1993 ou da Lei 10.520/2002 ou ainda por dispensa de procedimento licitatório, nos termos do Art. 14 da lei 11.947/2009.”

3.5. Por conseguinte, aduzimos que o Município de Aurelino Leal/BA conta além do exposto, os pedidos aqui justificados servem para atender **de 23 escolas com aproximadamente 2.749 alunos de acordo com o censo de 2024.** Pelo exposto, justificamos a real necessidade da aquisição que se faz necessária, para atender a demanda de gêneros alimentícios da Secretaria Municipal da Educação para o fornecimento de alimentação das unidades escolares. Priorizou-se um cardápio que obedeça a Alimentação saudável nas diversas fases da vida.

3.6. A escola desempenha papel fundamental na formação de hábitos de vida das crianças, sendo também responsável pelo conteúdo educativo global, inclusive do ponto de vista nutricional. A alimentação escolar, na rede pública tem como objetivos: suprir parcialmente as necessidades nutricionais dos alunos, melhorar a capacidade no processo ensino-aprendizagem e formar bons hábitos alimentares.

3.7. Considerou-se também a lei nº 12.984/2014 sobre o provimento de Alimentação Escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica e demais dispositivos legais do PNAE.

4. DA ESPECIFICAÇÃO DETALHADA E DA JUSTIFICATIVA DA QUANTIDADE ESTIMADA REQUERIDA

A quantidade é mera estimativa do consumo para os próximos 12 (doze) meses, e será fornecida de acordo com as necessidades da Secretaria, sendo objeto de faturamento e pagamento os quantitativos efetivamente fornecidos.

4.1. A seguir são apresentados os itens do Objeto dessa Contratação com os respectivos quantitativos que fazem necessários ao atendimento da demanda atual.

LOTE 1 - GENEROS ALIMENTICIOS NÃO PERECIVEIS						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	MARCA	VALOR UNT	VALOR TOTAL
1.	AÇÚCAR REFINADO , sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar, branco aspecto fino a médio, isento de fermentações de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Embalagem primária de 1kg em polietileno, transparente, incolor, termossoldado, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. A embalagem secundária deve ser fardo de termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade para 30 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30kg. Data de validade não inferior a 6 meses.	KG	7.800			
2.	ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ : específico para ditas isentas de açúcares (frutose, sorbitol e manitol). Ingredientes permitidos: SUCRALASE, STEVISÍDEO. CAIXA contendo 50 sachês, mínimo de 0,6gr cada. Embalagem individual contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de	UN	80			

	registro no ministério competente. Validade mínima de 6 meses da entrega. UNIDADE DE REFERENCIA, CAIXA COM 50 SACHES.				
3.	ARROZ PARBOILIZADO , classe longo fino, tipo 1. Selecionados, não sendo necessário escolher e nem lavar para sua preparação. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem contendo 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/MS. A embalagem secundária deve ser fardo de termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade para 30 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30kg. Prazo de validade de 12 meses.	KG	8.000		
4.	ARROZ INTEGRAL , características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). 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.	KG	30		
5.	ARROZ BRANCO LONGO FINO , tipo 1, subgrupo polido, classe longo fino, agulha. Selecionados, não sendo necessário escolher e nem lavar para sua preparação. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem primária de 1kg em polietileno, transparente, incolor, termossoldado, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. A embalagem secundária deve ser fardo de termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade para 30 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30kg. Prazo de validade de 12 meses.	KG	700		
6.	AMIDO DE MILHO , fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isenta de matéria terrosa e de parasitas, não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem resistente, atóxica de 500g . O produto deve estar em conformidade com a legislação específica. UNIDADE DE REFERENCIA, CAIXA COM 500G	UNI	100		
7.	AVEIA EM FLOCOS FINOS 100%, sem aditivos ou conservantes. 170g , com identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura ou Saúde.	UNI	800		
8.	AZEITE DE OLIVA , extra virgem, com acidez máxima de 0,8% (em ácido oléico) - para temperar alimentos; embalagem com 500 ml . Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	UNI	80		
9.	AZEITE DE DENDE Óleo de palma bruto. Sem Contém Glúten. Embalagem contendo 200 ml . Cor: Avermelhado na forma líquida e amarelo na forma sólida. Visual: Produto homogêneo, límpido e isento de impurezas a 50º C. Aroma: Característico de óleo de dendê	UNI	120		

	Sabor: Característico de óleo de dendê. Livre de ranço				
10.	BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA TRADICIONAL OU LEITE. 350g primeira qualidade. INGREDIENTES: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho*, sal, soro de leite em pó, vitaminas: B3, B2, B1 e B6, emulsificante lecitina de soja*, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizantes e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. CAIXA, EMBALAGEM SECUNDÁRIA CONTENDO 20 PACOTES.	CX	280cx		
11.	BISCOITO DE GOMA, TRADICIONAL, 70G. Fécula de mandioca, amido de milho, alimento em pó a base de leite (soro de leite, gordura vegetal, xarope de glucose, leite integral, leite de coco, margarina com sal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e ovo integral pasteurizado e desidratado. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, CAIXA COM 50 UNI.	CX	260cx		
12.	BISCOITO SALGADO , embalagem contendo 6 pacotes individuais. Embalagem: total com aproximadamente 162g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Embalagem secundaria, caixa contendo 36 pacotes com 6 saches cada. Total de 216 saches.	CX	100cx		
13.	BISCOITO SALGADO, tipo CREAM CRACKER, TIPO PREMIUM , obtido pela mistura de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, leite (ou soro) e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e mencionados. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Características organolépticas: - aspecto: massa torrada sem recheio - cor: própria - odor: próprio - sabor: próprio - Textura: crocante/macia Validade: mínima de 08 meses Prazo de fabricação: não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Peso líquido de 350 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Não permitido o uso de corantes (Resolução - CNNPA Nº. 12 de 1938). EMBALAGEM secundária caixa com 24 pacotes de 350gr.	CX	270cx		
14.	BISCOITO ISENTO DE LACTOSE. farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, creme ou amido de milho, açúcar invertido, gordura vegetal ou óleo vegetal de palma, sal, emulsificante: lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio e aroma idêntico ao natural de leite. Embalagem mínimo de 270g.	CX	10cx		
15.	BISCOITO tipo ROSQUINHA doce, coco ou leite , embalagem plástica contendo 300 gramas, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas, embalagens plástica prazo mínimo de validade de 06 meses, a partir da data de entrega. EMBALAGEM	CX	100		

	secundária caixa com o mínimo 20 pacotes de 300gr.					
16.	BISCOITO DE POLVILHO. Polvilho azedo ou doce, óleo de soja, ovo, sal, erva doce ou queijo, conservante antioxidante. Embalagem plástica com informações nutricionais e rotulagem de acordo as normas da ANVISA, contendo de 100 a 120g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, FARDO COM 20 PACOTES.	FD	600			
17.	CACAU E PÓ 100% - embalagem de 200g - chocolate em pó, com o mínimo de 100% de cacau, embalagem secundária contendo 200gr.	KG	30			
18.	CAFÉ EM PÓ , com selo de pureza (ABIC), peso líquido de 250 gramas. Café em pó homogêneo, torrado e moído, TIPO SUPERIOR, sabor predominantemente arábico, com, no máximo, 20% de grãos tipo Conilon/Robusta. Embalagem: pacotes de 250g, TIPO VÁCUO , contendo na embalagem a identificação do produto, a marca do fabricante, a data de fabricação, o prazo de validade não inferior a 10 (dez) meses contados da data de recebimento.	PCT	300			
19.	CREME DE LEITE , UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetrapak de 200g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	UNI	300			
20.	CEREAL MATINAL, MILHO sem açúcar , composto por milho, sal, complexo vitamínico e mineral (vit. C, B1, B2, B3, B5, B6, B9, B12, ferro e zinco). Embalagem de 200 gramas contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a legislação vigente.	UNI	400			
21.	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL , - Produto composto por cacau em pó solúvel com no mínimo de 50% cacau , açúcar e aromatizante. Pode conter antiumectante. Constituído de pó fino, homogêneo, sem grumos, coloração marrom escura sabor e odor característicos. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos, manteiga de cacau e amido e/ou féculas. Isento de glúten e de leite e derivados, corante e gordura trans. Isento de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. A embalagem deverá conter os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, ingredientes, lote, data de validade, peso do produto em local visível, informações aos alérgicos e glúten. Pacotes em material resistente com peso de no mínimo 200gr , hermeticamente selados. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	KG	300			
22.	ERVILHA EM LATA 1,7KG drenado - produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriada, submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Sem adição de sal e açúcar. Embalagem primária: lata de folha de flandres de 1,7 kg drenado.	UNI	90			
23.	ERVILHA EM SACHE 170G - produto preparado com as	UNI	250			

	ervilhas previamente debulhadas, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriada, submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Sem adição de sal e açúcar. Embalagem primária: SACHE de 170G.				
24.	EXTRATO DE TOMATE , concentrado. Ingrediente: tomate. Embalagem sache de 300g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Embalagem secundária, caixa contendo 24x300g .	CX	250		
25.	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL , enriquecida com ferro e ácido fólico, tradicional, obtido pela moagem exclusiva do grão de trigo, isenta de terra, sem umidade (tolerado máximo 14% de umidade). O produto deverá ter aspecto de pó fino branco, com cheiro e sabor próprios. Embalagem plástica de polietileno transparente/atóxico ou de papel original de fábrica, em pacote de 1Kg , com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com as Normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade de 04 meses e data de fabricação de até 30 dias. O produto deve atender a Resolução nº 344 - 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Embalagem 1kg .	KG	320		
26.	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA , grupo seca, tipo 1, amarela, obtido da ligeira torração da raladura das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada, isenta de material terroso, detritos de animais e vegetais. Embalagem de polietileno em pacote de 1kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Norma e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo mínimo de validade de quatro meses e data de fabricação até 30 dias.	KG	1.400		
27.	FARINHA DE MILHO FLOCADA (FLOCÃO) . EMBALAGEM DE 400G , Flocos de milho amarelo, pré-cozida, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. UNIDADE DE COMPRA: LIVRE DE TRANGENICO.	KG	1.680		
28.	FEIJÃO CARIOQUINHA, tipo 1 , constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo à Portaria 161 de 24/07/87 - M.A. Embalagem primária de 1kg em polietileno, transparente, incolor, termossoldado, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. A embalagem secundária deve ser fardo de termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade	KG	3.600		

	para 30 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30kg. Prazo mínimo de validade de 6 meses. OBRIGATORIAMENTE, LIVRE DE TRANGÊNICO.					
29.	FEIJÃO PRETO , novo, tipo 1. Característica técnica: feijão preto, tipo 1. isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, danos mecânicos, fisiológicos e doenças, sendo de 1ª qualidade e condições ideais de conservação e maturação. Umidade máxima de 15%. Embalagem: embalado em saco plástico contendo 1 kg.	KG	280			
30.	FEIJÃO FRADINHO , tipo I, de primeira qualidade, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 1kg e embalagem plástica secundária para o fardo com mais produtos. Embalagem polietileno 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS	KG	1.000			
31.	FERMENTO BIOLÓGICO SACHÊ 10GR: instantâneo, obtido de leveduras por processo tecnológico adequado; granulado e seco (que não necessita de refrigeração); não deve conter nenhum tipo de conservante artificial. Embalagem: sachês de 10g. Validade mínima de 6 meses da entrega.	UNI	200			
32.	FERMENTO QUÍMICO: bicarbonato de sódio, fosfato de mono-cálcio, hermeticamente fechada. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. – Embalagem com 100g	UNI	120			
	FUBA DE MILHO , obtido pela moagem do grão de milho, enriquecido com ferro e ácido fólico, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de polietileno transparente original de fábrica, em pacote de 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deve atender a Resolução nº 344 - 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Prazo de validade no mínimo de 6 meses.	KG	450			
33.	DOCE DE GOIABADA; cremosa, resultante do processamento adequado das partes comestíveis da goiaba com açúcar, com ou sem adição de água e aditivos permitidos pela legislação. Embalagem deve conter 500 a 600grs, com data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição. Validade mínima de 06 meses a contar a data de entrega	UNI	150			

34.	LEITE DE COCO , tradicional 500ml, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade no mínimo de 6 meses. Embalagem secundária com 12X500ML.	UNI	1.000			
35.	LEITE EM PÓ INTEGRAL (200 gramas) – Produto industrializado em pó de leite bovino, integral, sem adição de açúcar, enriquecido com vitaminas A e D. Produto com no máximo 20 dias de fabricação e selo do Ministério da Agricultura e que atenda as especificações da portaria 041/98 SVS/MS. Embalagem plástica integras 50 x 200g, peso líquido 10kg , resistente que contenha composição química e nutricional do produto, identificação do fabricante, data de fabricação e validade.	KG	1.800			
36.	LEITE EM PO INTEGRAL ZERO LACTOSE - Especificação técnica: (kg) Leite, semidesnatado, para dietas com restrições de lactose. Submetido a altas temperaturas durante o seu processo de fabricação, porém com a preservação de seus nutrientes. Embalagem PRIMÁRIA DE 300g.	UNI	60			
37.	LEITE SOJA , Em embalagens tetra park de 1 litro, desprovido de impurezas e seguro de contaminação, cor, aroma e sabor característicos, contendo rótulo de informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 2 meses após a entrega.	LT	10			
38.	MACARRÃO INTEGRAL tipo PARAFUSO ZERO GLUTEM - farinha de arroz integral, não contém glúten, lactose e colesterol. Possui alto teor de fibras e proteínas, livre de transgênico, embalagem de 500g.	KG	20			
39.	MACARRÃO ESPAGUETE, INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO enriquecida com ferro e ácido fólico, OVO EM PÓ e corantes: urucum e cúrcuma. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: contém derivados de ovo e de trigo. Pode conter aveia, centeio, cevada e soja. Embalagem primária de 500gr. Embalagem secundária com 20 pacotes, totalizando 10kg.	KG	960			
40.	MACARRÃO tipo PARAFUSO 400 gramas - Macarrão feito de sêmola, tipo Parafuso , produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água. Embalagem secundária: acondicionados em sacos de polietileno contendo 20x 400 gramas, peso líquido 8 kg reembalados em fardos resistentes. Validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega.	KG	4.300			
41.	MARGARINA vegetal, resfriada, óleo interesterificado com sal 65% de lipídios , embalagem: pote com 250g, com identificação do produto, com selo do CIF, identificação do fabricante, data de fabricação, validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalagem primária de 250g.	KG	182			
42.	MARGARINA SEM LACTOSE (creme vegetal): óleo interesterificado com sal 65%, de lipídios, isenta de lactose apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, sem lactose na composição - embalagem de 250g com registro no ministério da agricultura - SIF. Validade mínima de 6	UN	20			

	meses da entrega.					
43.	MANTEIGA DE LEITE COM SAL: DE 1ª, EM EMBALAGENS DE 200G. Ingrediente Obrigatório: Creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 200C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho.	KG	120			
44.	MASSA PARA SOPA (400 gramas) - FORMATO CONCHA OU CARACOL. Massa alimentícia de sêmola com ovos, tipo caseira, máximo de 13% de umidade. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de polietileno, em 400 gramas , com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de 12 meses.	KG	2.800			
45.	MACARRÃO SOPA DE LETRINHAS DE 400g. INGREDIENTES: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: cúrcuma e urucum. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de polietileno, em 400 gramas , com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de 12 meses.	KG	500			
46.	MILHO BRANCO, para mugunzá (500 gramas), devendo ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos, livre de umidade. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de polietileno transparente original de fábrica, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. A embalagem secundária deve ser fardo de termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade para 20x500g embalagens primárias, totalizando peso líquido de 10kg.	KG	360			
47.	MILHO DE PIPOCA, grãos pequenos e duros que tem a capacidade de estourar quando aquecidos em torno de 180º C, sendo classificado em grupos, classes e tipos, segundo sua consistência, coloração e qualidade. Embalagem e Validade: Almofada de 500g e com validade de 6 meses a partir da data de fabricação.	KG	500			
48.	MILHO VERDE em conserva, preparado com vegetais selecionados. Embalagem em latas, sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química, organolépticas do produto, com peso líquido drenado de aproximadamente 1,7KG drenado , com dados de identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo	UNI	200			

	com as Norma e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.					
49.	MILHO VERDE em conserva , preparado com vegetais selecionados. Embalagem em SACHES , sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos) bem como, quaisquer modificações de natureza física, química, organolépticas do produto, com peso líquido drenado de aproximadamente 170g, com dados de identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Norma e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS	UNI	650			
50.	ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA - líquido viscoso refinado, rico em vitamina E, obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico, fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem de 900ml , em polietileno tereftalado (PET), com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo mínimo de validade de 6 meses. EMBALAGEM secundária caixa com 20 unidades.	UNI	1.000			
51.	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, clara ou escura , tipo fina, contendo em sua composição centesimal mínima de 25g de proteína. Embalagem em pacote de 400g , com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Produto livre de transgênico. EMBALAGEM secundária com 20 unidades.	KG	130			
52.	QUEIJO PARMESÃO RALADO , ralado, embalagem com aproximadamente 50g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura.	UNI	200			
53.	SAL , refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Embalagem em plástico de polietileno de 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS ou registro no Ministério da Agricultura. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses.	KG	500			
54.	SARDINHA EM CONSERVA em óleo . Sardinhas ao próprio suco c/ óleo comestível, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Embalagem: em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de 125g . Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Embalagem Secundária, Caixa com 24 unidades.	UNI	8.000			
55.	SUCO DE UVA 100%, SUCO CONCENTRADO, envasado 1 LITRO , Sem Glúten, Conservantes, água, açúcares, adoçante, corantes, Aromatizantes. 100% Suco de Uva. Envase a Frio Asséptico.	LITRO	480			
56.	TRIGO DE QUIBE composta de grãos de trigo selecionados e moídos de ótima qualidade, cor, sabor e	KG	200			

	aroma característicos do produto, embalagem plástica 500 g , livre de parasitas, odores estranhos, substâncias nocivas, validade mínima de 6 meses a contar da entrega					
57.	VINAGRE de álcool ou vinho, tipo macio, acidez 4,50, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. Embalagem com 500 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	UNI	800			
58.	XEREM DE MILHO , milho amarelo triturado. Embalagem de 500 gramas.	KG	200			
LOTE 01						

LOTE 2 - HORTIFRUTIGRANGEIROS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	MARCA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1.	CRAVO, DA ÍNDIA , em botão floral maduro e dessecado, 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.	KG	10			
2.	CANELA EM PÓ , com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA	KG	30			
3.	ABÓBORA , 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	1.000			
4.	ABOBRINHA , de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas par o consumo mediato e imediato.	KG	100			
5.	BATATA INGLESA , especial, 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			
6.	CENOURA EXTRA , 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	3.600			

7.	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA , grupo seca, tipo 1, amarela, obtido da ligeira torração da raladura das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada, isenta de material terroso, detritos de animais e vegetais. Embalagem de polietileno em pacote de 1kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Norma e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo mínimo de validade de quatro meses e data de fabricação até 30 dias.	KG	1.200			
8.	CHUCHU : tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação. O transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	3.600			
9.	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 sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	4.700			
10.	COENTRO LARGO , (<i>Eryngium foetidum</i>): hortalica fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, colocação uniforme, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos. O maço deverá pesar a média de 150g (variação de 10%)	MOLHO	500			
11.	CEBOLINHA VERDE : hortalica fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, colocação uniforme, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos. O maço deverá pesar a média de 200g (variação de 10%)	MOLHO	1.000			
12.	SALSINHA : hortalica fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, colocação uniforme, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos. O maço deverá pesar a média de 200g (variação de 10%)	MOLHO	1.900			
13.	PIMENTÃO VERDE , 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			
14.	HORTELÃ , as folhas devem ser frescas de cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos escuros. Maço deverá pesar média de 200g (variação de 10%)	MOLHO	1.500			
15.	REPOLHO BRANCO , 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	KG	1.000			

	acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.					
16.	AIPIM BRANCO - A polpa deve estar intacta e limpa. Descascada , embalada em embalagens plásticas transparentes de 1 kg . Livres de umidade externa, em bom estado de conservação.	KG	900			
17.	COCO SECO RALADO . Coco seco puro, descascado, ralado, de primeira qualidade, isento de fermentação, mofo, parasitas e larvas, sem sujidades, CONGELADO devendo constar embalagem com os dados de identificação e procedência, data de fabricação e de validade.	KG	100			
18.	TOMATE , 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	4.700			
19.	COENTRO , de primeira, in natura, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com folhas verdes, com aspecto e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O maço deverá pesar a média de 200g (variação de 10%)	MOLHO	1.900			
20.	MAMÃO PAPAIA , de primeira, 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	1.000			
21.	AÇAFRÃO em pó apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	50			
22.	FOLHA DE LOURO , - embalagem contendo no mínimo 50g, com identificação do produto e prazo de validade.	KG	10			
23.	MAÇÃ FUGI , de primeira, 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. Embalagem secundária, caixa contendo 150 unidades de maçã .	KG	18.000			
24.	ALHO BRANCO , de primeira qualidade, nº06 , sem a réstia, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspectos e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Devem estar livres de sujidades	KG	1.000			

	externas, como 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 tecidos.				
25.	ABACAXI , de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a Legislação Específica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA.	UNI	2.000		
26.	AMENDOIM COM CASCA , pacote de 1 kg, com ausência de sujidades e parasitos, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá obedecer a Legislação Específica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA.	KG	700		
27.	BANANA, DA PRATA , de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a Legislação Específica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA	KG	1000		
28.	BANANA, DA TERRA , de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a Legislação Específica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA	KG	1.000		
29.	ALFACE , de primeira, tipo CRESPA, em pé, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O maço deverá pesar a média de 500g (variação de 10%)	MOLHO	300		
30.	CURRY tempero natural, composição básica de gengibre, pimenta dedo-de-moça, pimenta vermelha, canela em rama, cominho, pimenta-do-reino, cardamomo, cravo, erva-doce, cúrcuma e coentro em grãos.	KG	65		
31.	OREGANO em folhas, validade do produto não poderá ser inferior a 12 meses, contada a partir da data da entrega. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura. Rotulagem contendo, no mínimo, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante e data ou prazo de validade	KG	20		
32.	BATATA DOCE , de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	1.000		
33.	BETERRABA , de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1.500		
34.	COMINHO – embalagem PRIMÁRIA contendo no mínimo	KG	60		

	50g, com identificação do produto e prazo de validade.					
35.	COLORAL - embalagem PRIMÁRIA contendo no mínimo 50g, com identificação do produto e prazo de validade.	KG	60			
36.	ERVILHA CONGELADA , Característica do produto: Ervilha in natura congelada, pacotes de 1 kg. Ervilha congelada a partir de grãos íntegros, frescos, limpos e de boa qualidade, que foram selecionados, lavados, branqueados, resfriados, rapidamente congelados e armazenados à temperatura de congelamento. Embalagem primária: Sacos de Polietileno, embalagem secundária: caixas de papelão. Prazo de validade de no mínimo 18 meses a partir da data de fabricação e de 12 meses a partir da data de entrega. -100 % ervilha -Sem aditivos e conservantes.	KG	50			
37.	COUVE MANTEIGA , de primeira, in natura, molho, inteiro, verde, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O maço deverá pesar a média de 500g (variação de 10%)	MOLHO	300			
38.	LARANJA PERA , de primeira, in natura, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e, condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades, parasitas e larvas. 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	7.000			
39.	LARANJA LIMA , de primeira in natura, grande, adocicada e leve acidez, com grau de maturação que permita suportar a manipulação.	KG	7.000			
40.	MANGA PALMER de primeira, in natura, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e, condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades, parasitas e larvas. 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	5.000			
41.	MELANCIA , com peso acima de 10 kg , fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	UNI	3.000			
42.	MELÃO – In Natura, com peso acima de 2kg, amarelo tipo 6 de 1ª qualidade, semi maduro, consistência firme, casca íntegra. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	UNI	6.000			
43.	OVO DE GALINHA tipo extra, classe A, branco GRANDE . Com casca limpa, intacta, isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável, sem manchas, rachaduras ou defeitos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Embalagem contendo 12 unidades, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de acordo com Normas e/ou Resoluções vigentes da	DZ	1.500			

	ANVISA/MS ou Ministério da Agricultura. SIF OU SIE.					
44.	PIMENTA DOCE (CHEIRO) - frutos com reentrâncias e tamanho médio de 6 cm de comprimento por 3 cm de largura. A polpa é bem fina e o fruto, oco por dentro, com poucas sementes. O fruto comercializado imaturo, quando apresenta cor verde-claro.	KG	50			
45.	PEPINO - In natura, graúdo, novo, de 1º qualidade, acondicionando em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos. Devem estar frescos, íntegro, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	KG	200			
46.	QUIABO , de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	100			
47.	TANGERINA PONKAN - características: ponkan deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. a polpa deve estar intacta e firme. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	7.000			
48.	UVA ROXA SEM SEMENTES apresentando tamanho, cor e formação uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixa com 10Kg	KG	600			
49.	UVA ITÁLIA apresentando tamanho, cor e formação uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixa com 10Kg.	KG	600			
50.	UVA PASSA ESCURA OU CLARA sem sementes embalagem original com mínimo 200g	KG	100			

VALOR TOTAL DO LOTE 02

LOTE 3 - GENEROS ALIMENTICIOS DERIVADOS DO LEITE

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	MARCA	VALOR UNT	VALOR TOTAL
0.1	IOGURTE NATURAL. Embalagem plástica, tipo garrafa, contendo 900 ml , marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas	UNI	800			
0.2	IOGURTE natural, sabores morango, ameixa, coco, rico em nutrientes. Embalagem com peso líquido de 900 ml, com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da	UNI	7.000			

	saúde.					
0.3	BEBIDA LACTEA FERMENTADA natural, sabores rico em nutrientes. Embalagem com peso liquido de 120 ml , com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade superior a 30 dias , de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da saúde.	UNI	8.000			
0.4	IOGURTE SEM LACTOSE , sabores morango, ameixa, coco, rico em nutrientes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem de 170gr . Produto deverá estar resfriado no momento da entrega.	UNI	300			
0.5	QUEIJO MUÇARELA . Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso liquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas.	KG	200			
VALOR TOTAL DO LOTE 03						

LOTE 4 - PANIFICAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	MARCA	VALOR UNT	VALOR TOTAL
01.	PÃO TIPO COCO . com 50 g. fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, unidade 50g de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Pão de massa doce, fresco, macio, com peso unitário aproximado de 50g, com ou sem farofa. Deve conter basicamente em sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento, água e sal, sem leite e sem gordura vegetal hidrogenada ou qualquer outra gordura trans, coco ralado, apresentando sabor, odor e textura característicos, isentos de sujidades e bolores.	UNI	60.000			
02.	PÃO FRANCÊS – com 50 g. Vir acondicionado em caixas plásticas, limpas, completamente tampadas, sem frestas. Farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico, sal açúcar e água óleo emulsificante ou condicionador e fermento (biológico ou seco), volume normal, simétrico, uniformidade no assado.	UNI	29.000			
03.	PÃO FRANCÊS 25G - Pão de sal de 25g , tipo mini-pão , acondicionamento em embalagens plásticas transparentes Não é permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte do mesmo em caixas de papelão. O pão deverá estar fresco (novo) no ato da entrega.	UNI	16.000			
04.	PÃO TIPO GOIABADA com 50g: fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa,	UNI	60.000			

	parasitos e em perfeito estado de conservação, unidade 50g de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. . Pão de massa doce, fresco, macio, com peso unitário aproximado de 50g, com ou sem farofa. Deve conter basicamente em sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento, água e sal, sem leite e sem gordura vegetal hidrogenada ou qualquer outra gordura trans, goiabada, apresentando sabor, odor e textura característicos, isentos de sujidades e bolores.				
05.	PÃO, TIPO LEITE , com 50g. fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, unidade 50g de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. . Pão de massa doce, fresco, macio, com peso unitário aproximado de 50g, com ou sem farofa. Deve conter basicamente em sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento, água e sal, sem leite e sem gordura vegetal hidrogenada ou qualquer outra gordura trans, apresentando sabor, odor e textura característicos, isentos de sujidades e bolores.	UNI	30.000		
06.	PÃO TIPO FAROFA , com 50g. fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, unidade 50g de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. . Pão de massa doce, fresco, macio, com peso unitário aproximado de 50g, com ou sem farofa. Deve conter basicamente em sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento, água e sal, sem leite e sem gordura vegetal hidrogenada ou qualquer outra gordura trans, goiabada, apresentando sabor, odor e textura característicos, isentos de sujidades e bolores.	UNI	30.000		
	PÃO DE FÔRMA - pão de forma tradicional (fatiado), de consistência macia, assado e próprio para o consumo: composto de farinha de trigo integral (no mínimo 30%), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, e fermento químico e com teor de fibras entre 3 e 5%.. Não deve conter leite e deve ser isento de gorduras trans, corantes artificiais, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo e farinha de trigo integral e ou fibra de trigo e ou farelo de trigo. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas, transparentes, limpa de 400 a 500 gramas cada . No rótulo deve conter dados do fabricante, tabela de composição nutricional, prazo de validade, e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem vigente. deverá ser transportado em veículo apropriado para transporte de alimentos, acondicionados e entregues em embalagens plásticas vedadas, organizadas em caixas plásticas monoblocos. a data de validade mínima deverá ser de 5 (cinco) dias a contar da data de entrega. o produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênicosanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos e legislação vigente. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO NO PRAZO ESTIPULADO EM EDITAL.	PCT	1.300		

	PÃO COM QUEIJO PARMESÃO RALADO. Pão de massa doce, fresco, macio, com peso unitário aproximado de 50g, com ou sem farofa. Deve conter basicamente em sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento, água e sal, sem leite e sem gordura vegetal hidrogenada ou qualquer outra gordura trans, QUEIJO PARMESÃO RALADO , apresentando sabor, odor e textura característicos, isentos de sujidades e bolores.	UNI	19.200			
07.	MINI-PIZZA. Ingredientes: farinha de trigo, sal, leite, fermento – recheio de calabresa, frango, presunto, milho verde com óregano e mussarela. Apresentação pré assado. Validade diária. Média de 120g.	UNI	12.000			
VALOR TOTAL DO LOTE 04						

LOTE 5 - CARNES

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	MARCA	VAL OR UNT	VALOR TOTAL
.01	CARNE MOIDA DE 1ª CARNE , bovina, moída, resfriada, sem osso e sem gordura. Embalagem de 500gr. Acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, validade do produto não poderá ser superior a 3 dias, contados a partir da data de sua entrega. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes, SIF/SIE. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade.	KG	5.000			
.02	CARNE, bovina, PATINHO , resfriada, sem osso. Acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, validade do produto não poderá ser superior a 3 dias, contados a partir da data de sua entrega. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade	KG	600			
.03	CARNE BOVINA, MÚSCULO , sem osso resfriado – carne bovina resfriada de primeira qualidade, isenta de ossos, com pouca gordura e nervos e sem pelancas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. A embalagem deverá ser de plástico atóxico, contendo peças de 1kg do produto. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes SIF/SIE. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade.	KG	3.200			
.04	CARNE BOVINA ACEM , magra resfriada ou congelada tipo primeira, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no Máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no Máximo de 3% de aponeurose. O produto deverá estar em	KG	1.200			

	conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes SIF/SIE. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade.				
05.	CARNE BOVINA, CHARQUEADA , curada e seca, dianteiro. 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 SIF/SIE, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária nº 5504/99.	KG	1.900		
06.	CARNE SUINA, LOMBO , lombo de porco congelado, a peça, limpo, embalada em saco plástico transparente e atóxico, acondicionados em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif/dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do SIF. NÃO SERÁ PERMITIDO CARNE TEMPERADA, ULTRAPROCESSADA..	KG	1.900		
07	CARNE DO SOL BOVINA, SALGADA , tipo Chã de Dentro ou Alcatra , curada, seca, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante kg.	KG	800		
08	FIGADO BOVINO , peça inteira – produto de primeira qualidade. Fígado bovino resfriado (de boi jovem), livre de aparas, com aspecto firme, apresentando cor vermelho escuro, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica com registro no Ministério da Agricultura – SIF/SIE, informação do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampada na embalagem. o produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.	KG	500		
09	PEITO DE FRANGO , congelado, com pele, com osso, de primeira qualidade. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária nº 5504/99. DEVE TER SIF/SIE.	KG	8.000		
10.	FRANGO, COXA E SOBRECOXA , congelado, com pele, com osso, de primeira qualidade. Embalagem em filme	KG	8.000		

	PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária nº 5504/99. DEVE TER SIF/SIE				
11.	LINGÜIÇA, SUINA, CALABRESA. Embalagem a vácuo, em filme PVC transparente ou saco plástico transparente atóxica, resistente, resfriada, contendo identificação do produto, marca nome e endereço do fabricante, prazo de validade, data de fabricação do produto; componentes inclusive os tipos, peso líquido com selo do SIF e certificado da vigilância sanitária, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99.	KG	1.000		
12.	MOELA DE GALINHA, 1KG, limpa e congelada, embalagem transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária nº 5504/99. DEVE TER SIF/SIE	KG	200		
	Frango inteiro limpo congelado, pesando em média 2,500 KG sem vísceras provenientes de aves sadias, abatidas sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme sem excesso de pele. Congelados a -18C°, condicionado em embalagem primária de plástico, especificando data de fabricação e data de validade de no mínimo 04 meses, sendo que a entrega não deverá ter data superior a 20 dias da data de fabricação. Inspeccionada pelo número de registro do S.I.E. ou S.I.F. A entrega deverá ser feita em caminhão refrigerado.	KG	1.500		
14.	PEIXE SEM ESPINHA, FILE (MERLUZA) em condições de consumo e higiene recomendados. Embalagem contendo 1kg a vácuo em filme PVC transparente ou saco plástico transparente atóxica, resistente, resfriada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com selo do SIF e certificado da vigilância sanitária, de aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, eviscerado, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e ministério de agricultura.	KG	500		
	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO: Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISF). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com laque que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 2 Kg sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá	KG	700		

	apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.					
VALOR TOTAL DO LOTE 05						
LOTE 6 - POLPA DE FRUTA						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	MARCA	VALOR UNT	VALOR TOTAL
01.	POLPA, DE FRUTA , natural, sabor CAJÁ . Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. MAPA	KG	4.000			
02.	POLPA, DE FRUTA , natural, sabor ACEROLA . Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. MAPA	KG	4.000			
03.	POLPA, DE FRUTA , natural, sabor MANGA . Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. MAPA	KG	4.000			
04.	POLPA, DE FRUTA , natural, sabor GRAVIOLA . Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. MAPA	KG	4.000			
05	POLPA, DE FRUTA , natural, sabor GOIABA . Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. MAPA	KG	4.000			
06	POLPA, DE FRUTA , natural, sabor UMBU . Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. MAPA	KG	4.000			
07	POLPA, DE FRUTA , natural, sabor CUPUAÇU . Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. MAPA	KG	3.000			
LOTE 06						

4.2 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 046 de 19 de julho de 2023.

4.3 Estimativas do Valor da Contratação

4.3.1 O custo estimado total da contratação consta em anexo aos autos do processo e será informado **no Edital se será ou não sigiloso**.

5. DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1. O Particular deverá executar os serviços rigorosamente segundo as especificações e referências indicadas neste Termo de Referência e na respectiva proposta, salvo fato superveniente acatado pela Administração.

5.2. Os produtos, quando couber, deverão ter prazo de validade conforme descrito no item 5.1, e será contado da data do recebimento definitivo.

5.2.1. A validade dos produtos deverá constar expressamente nos respectivos rótulos, nos termos da legislação vigente.

5.3. Os produtos deverão ter garantia, no mínimo, de 90 (noventa) dias corridos, contados da data do recebimento, nos termos da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

5.3.1. Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o fornecedor deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante.

6. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

6.1. Não há agrupamento.

7. DA PROPOSTA DE PREÇOS

7.1. A proposta de preços do particular deverá conter as seguintes informações, entre outras:

7.1.1. Indicar o prazo de validade que será, no mínimo, de 60 (sessenta) dias corridos;

7.1.2. Indicar expressamente o fabricante, marca, modelo e/e referência do produto cotado, de maneira que se possa identificá-lo exatamente dentro da linha de produção do fabricante;

7.1.3. Poderá conter catálogos, folderes ou prospectos do material ou produto cotado, que contenham, de forma clara e detalhada, as especificações técnicas básicas que demonstrem sua adequação ao que foi solicitado no presente termo de referência;

7.1.4. Se for possível, deverá o particular indicar os respectivos links dos sites oficiais dos respectivos fabricantes dos produtos cotados para fins de averiguações e julgamentos;

7.1.5. Informar expressamente que os preços apresentados contemplam todos os custos necessários à prestação do serviço ou fornecimento do bem, como taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais ou quaisquer outras obrigações que possam incidir direta ou indiretamente no objeto;

7.1.6. Indicar expressamente endereço completo do particular, inclusive eletrônico (e-mail da empresa) bem como telefones para contatos, para fins de futuras notificações e intimações de obrigações relativas à futura contratação.

7.2. Vencido o prazo de validade indicado na alínea anterior sem a formalização do respectivo contrato, ficará o particular desobrigado, podendo o particular convalidar sua proposta e aceitar a formalização do respectivo contrato.

8. DA CLASSIFICAÇÃO DOS BENS

8.1. O objeto deste instrumento pode ser considerado como bem comum, pois, conforme prevê o inciso XIII do Art. 6º da Lei nº 14.133/2021, o bem ou o serviço comum são aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA.

9.2. O julgamento será realizado pelo critério do MENOR PREÇO POR LOTE, observadas as regras de aceitação das propostas fixadas neste termo de referência.

9.3. As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos e os critérios de habilitação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor serão os previstos no Edital.

9.4. Os critérios de habilitação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

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

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

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

10. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

10.1 Da Sustentabilidade:

10.1.1 Recomenda-se que o licitante fabricante e/ou fornecedor atenda aos seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

10.1.1.1 Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

10.1.1.2 Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

10.1.1.3 Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis e/ou sejam recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

10.1.1.4 Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenilpolibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

10.2 Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133/2021):

10.2.1 Não há necessidade de indicação de marca similar.

10.3 Da vedação de utilização de marca/produto:

10.3.1 Não será vedada a utilização de marca/produto.

10.4 Da exigência de carta de solidariedade:

10.4.1 Não será necessária a exigência de carta de solidariedade.

10.5 Garantia da contratação

10.5.1 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, em razão de que os materiais se dará por demanda sendo os pagamentos feitos somente após as suas conclusões, o que não acarretará prejuízos a administração.

10.6 Da exigência de amostra:

10.6.1 Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar PODERÁ apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização informados previamente, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

10.7. Registro do produto em órgão competente (Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento ou Ministério da Saúde) observando a legislação vigente. (Certificado do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou Serviço de Inspeção Estadual – SIE) para produtos de origem animal;

10.7.1. Laudos laboratoriais emitidos por faculdade ou laboratório credenciado pelo MAPA ou ANVISA com a data de emissão inferior a 365 dias, em conformidade com a RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 38, DE 16 DE JULHO DE 2009.

10.7.2. Laudo para características microbiológicas, por ocasião de determinação legal.

10.7.3. Laudo para características microbiológicas, organolépticas, físico-química, microscópicas, por ocasião de determinação legal.

10.8. As fichas técnicas, laudos laboratoriais, registro do produto em órgão competente (Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento) poderão ser apresentados em cópias simples acompanhados do original ou cópia autenticada em cartório.

10.9. As amostras deverão ser encaminhadas em embalagem que assegure a sua chegada em perfeitas condições de análise, devidamente identificadas (rotulagem do produto, nome da licitante, modalidade e número da licitação). A Secretaria Municipal de Educação não se responsabilizará por amostra que seja entregue com embalagem danificada e/ou sem condições para análise.

10.9.1. As embalagens das amostras dos produtos de origem animal deverão conter carimbo do SIF ou SIE, conforme o caso.

10.9.2. As amostras serão analisadas e avaliadas por Comissão composta por Nutricionistas/RT PNAE, Coordenadora da Alimentação Escolar e Conselho da Alimentação Escolar, que emitirá relatório detalhado para a Comissão Permanente de Licitação, informando da aprovação ou não, sendo desclassificada a proposta, cujas amostras não sejam aprovadas.

10.9.3 A análise realizada pela Comissão para emissão de Parecer consistirá em:

a) Análise de embalagem e rotulagem;

b) Análise de fichas técnicas: que deverá conter todas as informações nutricionais, composição do produto, porção, rendimento, validade, armazenamento, embalagens, além do modo de preparo;

c) Análise de especificação;

d) Análise sensorial;

e) Análise da documentação anexada às amostras.

10.9.4. Terá a amostra reprovada, o licitante que:

a). Não apresentar amostra correspondente com a rotulagem do gênero alimentício ofertado;

b). Por falta de condições e/ou informações necessárias à análise do produto ofertado e/ou apresente produto fora das especificações do edital.

c). Não apresentar a documentação exigida para avaliação das amostras.

10.10 A reprovação da(s) amostra(s) importará na desclassificação da proposta e convocação a empresa subsequente, na ordem de classificação.

10.11. Poderão ser efetuadas outras determinações, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, no decorrer do fornecimento, sem ônus para o poder público.

10.12. Os interessados poderão acompanhar as avaliações das amostras no endereço e horários indicados neste edital.

10.13 Após apresentação das amostras, suas avaliações e testes serão realizados no endereço indicado no item 10.15, e terá o resultado divulgado por meio do de Publicação no Diário Oficial do Município, no momento oportuno.

10.15 As amostras deverão ser entregues no endereço da Prefeitura Municipal de Aurelino Leal - Setor de Licitações e Contratos, situado na AV. Alonso, s/nº - Centro - CEP: 45675-000, na cidade de Aurelino Leal/BA, no prazo limite de 03 (três) dias úteis, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

10.16. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada pelo interessado, antes de findo o prazo.

10.17. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

10.18. O exame das amostras tem por objetivo confrontar os materiais propostos com as especificações exigidas no item 3 deste termo de referência, em especial, no que diz respeito à qualidade, durabilidade e funcionalidade dos materiais, de forma que os mesmos ao serem utilizados nesta Municipalidade, não provoquem ou sofram danos, preservando, deste modo, o erário público.

10.18.4 Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

10.18.4.1 As amostras deverão ser encaminhadas em embalagem que assegure a sua chegada em perfeitas condições de análise, devidamente identificadas (nome da licitante, modalidade e número da licitação). A PMAL não se responsabilizará por amostra que seja entregue com embalagem danificada e/ou sem condições para análise.

10.18.4.2 As amostras deverão estar acompanhadas de recibos em 02 (duas) vias, contendo: número da licitação, razão social da empresa, número do item, especificação do material, nome do representante, e-mail e números telefônicos para contato.

10.19. Não serão aceitas amostras:

10.7.5.1 Produtos que não atenda as especificações contidas no Edital;

10.7.5.2 Produtos com procedência duvidosa;

10.7.5.3 Apresentação de amostras com a marca divergente da proposta inicial;

10.7.5.4 Produtos com embalagem danificada.

10.7.6 Os resultados das avaliações serão divulgados conforme definido no Edital.

10.7.7 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

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

10.7.9 Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 7 (sete) dias corridos, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

10.7.10 Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

11. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL E FORMA DE FORNECIMENTO

11.1. A aquisição deverá ser FORNECIDA PARCIALMENTE pela Contratada, conforme Autorização de Fornecimento.

11.2. O Particular deverá fornecer os produtos rigorosamente segundo as especificações, marcas e referências indicadas na respectiva proposta, salvo fato superveniente acatado pela Administração.

11.3. Correrão por conta do Particular os custos com o fornecimento dos produtos, segundo condições de entrega abaixo indicadas.

11.4. Os produtos deverão ser entregues devidamente acondicionados e em perfeitas condições de utilização.

11.5. Locais de Entrega: os gêneros alimentícios deverão ser entregues nos locais de produção indicados, conforme cronograma mensal ou semanal a ser disponibilizado pela nutricionista. A mercadoria deverá ser entregue de segunda a sexta (exceto feriados), das 08 até 17 horas, conforme quantidades solicitadas pelo Setor de Alimentação e Nutrição Escolar do Município (Cantina Central). A data, local ou a forma de entrega poderá ser alterada pelo Setor de Alimentação Escolar.

11.6. No que se refere a logística de pedido os fornecedores deverão estar cientes de alguns protocolos já seguidos pelo setor:

1) Os fornecedores devem estar cientes dos cardápios (apêndices) e do calendário letivo escolar de 2025 (publicado no diário oficial do município) para compreender a logística do programa;

2) Os pedidos são solicitados formalmente pela nutricionista RT, com antecedência de 08 a 15 dias correntes, exceto em casos eventuais que podem ser feitos fora desse prazo; esses pedidos são encaminhados ao setor de compras que formaliza e encaminha aos fornecedores;

3) Os fornecedores devem atentar-se para entregar apenas o que foi pedido formalmente, tendo em vista a organização e controle de estoque realizado pelo nutricionista e equipe, bem como para respaldar-se em casos de fiscalização da gestão municipal e/ou órgãos externos de fiscalização;

4) O fornecedor no ato de entrega deve entregar uma via digitada impressa com a descrição e quantitativo dos itens entregues e aguardar conferência e assinatura datada do responsável pelo recebimento;

5) Os pedidos solicitados devem ser entregues em sua totalidade, exceto em casos específicos informados pela coordenação de alimentação escolar.

6) Os fornecedores dos alimentos não-perecíveis deverão fazer um cronograma de entrega dos itens da quarta-feira à sexta-feira em horário comercial, já que os itens precisam ser direcionados às escolas da zona rural e distritos;

7) Os fornecedores dos alimentos perecíveis deverão fazer um cronograma de entrega dos itens na segunda-feira à sexta-feira em horário comercial, já que os itens precisam ser direcionados as escolas da zona rural e distritos;

8) Os fornecedores devem estar cientes de que os pedidos são feitos de forma fracionada durante todo o ano letivo e, dessa forma, torna-se importante que o mesmo possua um estoque desses itens, já que a ausência de algum item interrompe ou compromete toda a produção das refeições e, inclusive as aulas dos alunos;

11.6. . Além disso, os fornecedores precisarão estar cientes que poderão receber visita técnica da Nutricionista RT do PNAE e/ou do coordenador de vigilância sanitária municipal para verificação das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos que irão fornecer os alimentos para o PNAE. Ressalto ainda neste termo de referência, que as entregas das mercadorias se darão de forma fracionada, conforme o planejamento de distribuição e necessidade das escolas, sendo que os pedidos serão feitos pela coordenação da alimentação escolar. As mercadorias serão recebidas na cantina na sede do município ou locais de produção (secretaria das escolas do campo, distritos de Lage do Banco e Poço Central), contudo, poderão acontecer entregas diretamente nas escolas municipais.

11.7. Deverá ser efetuada em até 24 horas após recebimento da Ordem de Fornecimento. A Previsão da quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos e estimados com base nos cardápios elaborados pelo nutricionista do Município e executados pelas unidades produtoras e cantina central.

11.8. Por fim, todos os gêneros alimentícios deverão ser produzidos/fabricados, transportados e entregues conforme normas e legislação técnica específica vigentes para cada gênero alimentício.

12. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. Não exigível, nesta fase do certame, tendo em vista as disposições contidas no Decreto Municipal nº 017, de 27 de março de 2023 que regulamentam o Sistema de Registro de Preço no município de Aurelino Leal BA.

13. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

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

13.2. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro) dias corridos, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

13.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 10 (dez) dias corridos, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

13.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 5 (cinco) dias corridos.

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

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

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

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

13.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 20 (vinte) dias corridos para fins de liquidação.

13.10. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei 14.133, de 2021, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal.

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

13.11.1.O prazo de validade;

13.11.2.A data da emissão;

13.11.3.Os dados do contrato e do órgão contratante;

13.11.4.O período respectivo de execução do contrato;

13.11.5.O valor a pagar; e

13.11.6.Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

13.12. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante.

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

13.14. A Administração deverá realizar consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação fiscal, social e trabalhista exigidas.

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

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

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

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

13.19. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 10 (dez) dias corridos, contados da finalização da liquidação da despesa.

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

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

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

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

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

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1. Não será admitida a subcontratação do objeto.

14. DO REAJUSTE E REVISÃO DE PREÇOS

15.1. Tanto os preços registrados na Ata de Registro de Preços quanto os preços contratados poderão ser reajustados, conforme as seguintes regras:

15.1.1. Os preços inicialmente registrados e contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

15.1.2. O valor unitário fixado na Ata de Registro de Preços e no Contrato poderá ser reajustado, para mais ou menos, de acordo com a variação do IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, aferido pelo IBGE, ou pelo índice que venha a substituí-lo, nos termos fixados neste Termo de Referência.

15.1.2.1.A periodicidade do reajustamento será anual, a contar da data do orçamento estimado.

15.1.3. O reajuste de preços deverá ser requerido, sob pena de preclusão.

15.1.4. Havendo comprovado desequilíbrio na Ata de Registro de Preços ou no Contrato, caberá revisão de preço pactuado, para mais ou para menos, nos termos fixados na Lei nº 14.133/2021.

15.1.5. No caso de desequilíbrio, cabe à parte que alega demonstrar concreta e objetivamente o quantum do impacto negativo.

16. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

16.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º da Lei 14.133/2021, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).

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

16.3.2. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

16.4. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

16.5. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

16.6. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

16.7. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

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

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

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

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS – PENALIDADES

17.1. Comete infração administrativa nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, a Contratada que:

17.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

17.1.3. Dar causa à inexecução total do contrato;

- 17.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- 17.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 17.1.6. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 17.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 17.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- 17.1.9. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 17.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 17.1.10.1. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 17.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.
- 17.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 17.2. Nos casos de retardamento, de falha na execução do contrato ou de inexecução parcial ou de inexecução total do objeto, garantida a ampla defesa, a CONTRATADA poderá ser apenada, isoladamente, ou juntamente com as multas definidas nos itens “17.3” a “17.11”, e nas tabelas 1 e 2 abaixo, com as seguintes penalidades:
- 17.2.1. Advertência;
- 17.2.2. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 17.1.2 a 17.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- 17.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 17.1.8 a 17.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;
- 17.3. Configurar-se-á a inexecução total, entre outras hipóteses, quando:
- 17.3.1. O atraso injustificado na entrega, independentemente do quantitativo em atraso, for superior a 20 (vinte) dias corridos;
- 17.3.2. For entregue objeto diverso daquele contratado.
- 17.4. No caso de inexecução total do objeto a CONTRATADA estará sujeita à aplicação de multa de até 30% (trinta por cento) do valor do contrato.
- 17.5. Configurar-se-á o retardamento da execução, entre outras hipóteses, quando a CONTRATADA, sem causa justificada, deixar de iniciar, a qualquer tempo, a execução do contrato ou atrasar a entrega do objeto definido no contrato.
- 17.6. No caso de cometimento das infrações elencadas no item acima, a CONTRATADA poderá ser sancionada com multa diária de 1% (um por cento) sobre o valor total do contrato, até o limite de 20% (vinte por cento).
- 17.7. Configurar-se-á a inexecução parcial do objeto, entre outras hipóteses, quando decorridos 20 (vinte) dias corridos do término do prazo estabelecido para a execução do contrato, houver fornecimento do objeto pela CONTRATADA, mas não em sua totalidade.
- 17.8. No caso de inexecução parcial do objeto a CONTRATADA estará sujeita à aplicação de multa de até 20% (vinte por cento) do valor total do contrato.

17.9. O contrato será rescindido unilateralmente pela Administração, nos casos de inexecução parcial ou de inexecução total do objeto, sem prejuízo da aplicação das sanções nele previstas e em legislação específica.

17.10. A falha na execução do contrato estará configurada quando a CONTRATADA se enquadrar em qualquer das situações previstas na tabela 2 do item 17.11a seguir:

17.11. Pelo descumprimento das obrigações contratuais, a Administração aplicará multas conforme a graduação estabelecida nas tabelas seguintes:

TABELA 1

GRAU DA INFRAÇÃO	CORRESPONDÊNCIA (% do valor total do Contrato)
1	1%
2	2%
3	3%

TABELA 2

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU	INCIDÊNCIA
1	Manter empregado sem qualificação para a execução dos serviços/fornecimentos.	1	Por empregado e por dia
2	Fornecer informação falsa de serviço/fornecimento ou substituição de material por outro de qualidade inferior.	2	Por ocorrência
3	Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes	3	Por ocorrência
4	Recusar-se a executar serviço/fornecimento determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado.	3	Por ocorrência
5	Permitir, por dolo ou culpa, situação que crie ou aumente os riscos de ocorrência de danos físicos, lesões corporais ou consequências letais.	3	Por ocorrência
PARA OS ITENS A SEGUIR, DEIXAR DE:			
6	Substituir empregado que tenha conduta inconveniente ou incompatível com suas atribuições.	2	Por empregado e por dia
7	Manter a documentação de habilitação atualizada.	2	Por item e por ocorrência
8	Cumprir determinação da FISCALIZAÇÃO para controle de acesso de seus empregados.	1	Por ocorrência
9	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO.	2	Por ocorrência
10	Apresentar, quando solicitado, documentação fiscal e outros documentos necessários à comprovação do cumprimento dos demais encargos trabalhistas.	2	Por ocorrência e por dia
11	Entregar ou entregar com atraso ou incompleta a documentação exigida DA DOCUMENTAÇÃO FISCAL.	2	Por ocorrência e por dia de

			atraso
12	Entregar ou entregar com atraso os esclarecimentos formais solicitados para sanar as inconsistências ou dúvidas suscitadas durante a análise da documentação exigida por força do contrato.	2	Por ocorrência e por dia de atraso
13	Fornecer EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) aos seus empregados e de impor penalidades àqueles que se negarem a usá-los.	2	Por empregado e por ocorrência
14	Cumprir quaisquer dos itens exigidos na contratação não previstos nesta tabela, após reincidência formalmente notificada pela unidade fiscalizadora.	3	Por item e por ocorrência

17.12. Na aplicação das sanções serão considerados:

17.12.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

17.12.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

17.12.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

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

17.14. A aplicação das sanções previstas, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

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

17.16. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 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.

17.17. 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, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

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

17.19. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

18. DA CONTRATAÇÃO E DOS PRAZOS

18.1. A SRP terá vigência de 12 meses, poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

18.2. Durante a vigência da SRP poderão ser realizadas solicitações conforme necessidade da Contratante.

18.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses da data de assinatura do contrato, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

18.4. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

19. DAS REGRAS BÁSICAS DO REGISTRO DE PREÇOS

19.1. As contratações decorrentes do registro de preços formalizado por intermédio deste procedimento de contratação serão realizadas segundo as regras da SRP, observadas as seguintes condições básicas:

19.1.1. A vigência da SRP será de 12 (doze) meses, poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso;

19.1.1.1. Não poderão utilizar-se da SRP decorrente deste procedimento de contratação, durante todo seu período de vigência, qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado do certame;

19.1.1.2. A existência de SRP não obriga a Administração a firmar as contratações que dele poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

19.1.2. Não haverá acréscimos nos quantitativos registrados na SRP, nos termos do art. 23 do Decreto Municipal nº 017, de 27 de março 2024;

19.1.3. Poderá haver remanejamento de quantitativos entre órgãos e entidades, nos termos do art. 30 do Decreto Municipal nº 017/2024;

19.1.4. A revisão e o cancelamento dos preços registrados na SRP obedecerão às disposições contidas no Decreto Municipal nº 017/2024.

20. DAS CONDIÇÕES GERAIS

20.1 Consoante diretrizes contidas na Lei 12.527, de 2011 – Lei de Acesso à Informação, entende-se que não será necessário classificar este Termo de Referência como sigiloso, uma vez que não se trata de contratação que implique informações sensíveis à segurança institucional desta prefeitura.

19.2 No interesse da PMAL, o objeto da contratação poderá sofrer acréscimos ou supressões, nos termos do artigo 124, da Lei nº 14.133/2021 e alterações posteriores, com a apresentação das devidas justificativas.

Aurelino Leal-BA, 17 de agosto de 2026.

JAMILLE SANTOS MENDES
Nutricionista

APROVO o presente Termo de Referência, cuja finalidade é subsidiar os interessados de todas as informações necessárias à participação do processo, estando presentes os elementos necessários à identificação do objeto e todos os critérios para participação de forma clara e concisa.

ALESSANDRO ALEXANDRINO SANTOS
Secretaria Municipal de Educação

ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO

À PREFEITURA MUNICIPAL DE AURELINO LEAL/BA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 070/2026
PREGÃO ELETRÔNICO 017/2026

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADO AO PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE AURELINO LEAL - BA, POR MEIO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, conforme especificações e quantitativos indicados no processo Administrativo Nº 070/2026 e nos anexos deste edital.

Prezados Senhores,

Pela presente, submetemos à apreciação de V.Sa. a nossa proposta relativa à licitação em epígrafe, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que venham a ser verificados na preparação da mesma e declaramos ainda, que temos pleno conhecimento das condições em que se desenvolverá o fornecimento e para tanto, concordamos com a totalidade das instruções e critérios de qualificação definidos no edital em referência.

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:

Razão Social:	
Nome Fantasia:	
Representante Legal:	
CNPJ:	Contato:
Endereço:	
Telefone:	E-mail:
DADOS BANCARIOS:	
Número do Banco e Agência:	Conta Corrente:

2. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO E PREÇO:

LOTE 1 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	MARCA	VALOR UNT	VALOR TOTAL
1.	AÇÚCAR REFINADO, sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar, branco aspecto fino a médio, isento de fermentações de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Embalagem primária de 1kg em polietileno, transparente, incolor, termossoldado, contendo dados de identificação do produto,	KG	7.800			

	marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. A embalagem secundária deve ser fardo de termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade para 30 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30kg. Data de validade não inferior a 6 meses.					
2.	ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ: específico para ditas isentas de açúcares (frutose, sorbitol e manitol). Ingredientes permitidos: SUCRALASE, STEVISÍDEO. CAIXA contendo 50 sachês, mínimo de 0,6gr cada. Embalagem individual contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro no ministério competente. Validade mínima de 6 meses da entrega. UNIDADE DE REFERENCIA, CAIXA COM 50 SACHES.	UN	80			
3.	ARROZ PARBOILIZADO , classe longo fino, tipo 1. Selecionados, não sendo necessário escolher e nem lavar para sua preparação. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem contendo 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/MS. A embalagem secundária deve ser fardo de termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade para 30 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30kg. Prazo de validade de 12 meses.	KG	8.000			
4.	ARROZ INTEGRAL , características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). 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.	KG	30			
5.	ARROZ BRANCO LONGO FINO , tipo 1, subgrupo polido, classe longo fino, agulha. Selecionados, não sendo necessário escolher e nem lavar para sua preparação. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem primária de 1kg em polietileno, transparente, incolor, termossoldado, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. A embalagem secundária deve ser fardo de termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade para 30 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30kg. Prazo de validade de 12 meses.	KG	700			
6.	AMIDO DE MILHO , fabricado a partir de matérias primas são e limpas isenta de matéria terrosa e de parasitas, não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem resistente, atóxica de 500g . O produto deve estar em conformidade com a legislação específica. UNIDADE DE REFERENCIA, CAIXA COM 500G	UNI	100			
7.	AVEIA EM FLOCOS FINOS 100% , sem aditivos ou conservantes. 170g , com identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no	UNI	800			

	Ministério da Agricultura ou Saúde.					
8.	AZEITE DE OLIVA , extra virgem, com acidez máxima de 0,8% (em ácido oléico) - para temperar alimentos; embalagem com 500 ml . Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	UNI	80			
9.	AZEITE DE DENDE Óleo de palma bruto. Sem Contém Glúten. Embalagem contendo 200 ml . Cor: Avermelhado na forma líquida e amarelo na forma sólida. Visual: Produto homogêneo, límpido e isento de impurezas a 50º C. Aroma: Característico de óleo de dendê Sabor: Característico de óleo de dendê. Livre de ranço	UNI	120			
10.	BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA TRADICIONAL OU LEITE. 350g primeira qualidade . INGREDIENTES: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho*, sal, soro de leite em pó, vitaminas: B3, B2, B1 e B6, emulsificante lecitina de soja*, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizantes e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. CAIXA, EMBALAGEM SECUNDÁRIA CONTENDO 20 PACOTES .	CX	280cx			
11.	BISCOITO DE GOMA, TRADICIONAL, 70G . Fécula de mandioca, amido de milho, alimento em pó a base de leite (soro de leite, gordura vegetal, xarope de glucose, leite integral, leiteinho, maltodextrina, açúcar, emulsificante, leite de coco, margarina com sal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e ovo integral pasteurizado e desidratado. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, CAIXA COM 50 UNI .	CX	260cx			
12.	BISCOITO SALGADO , embalagem contendo 6 pacotes individuais. Embalagem: total com aproximadamente 162g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Embalagem secundária, caixa contendo 36 pacotes com 6 sachês cada. Total de 216 sachês .	CX	100cx			
13.	BISCOITO SALGADO, tipo CREAM CRACKER, TIPO PREMIUM , obtido pela mistura de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, leite (ou soro) e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e mencionados. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Características organolépticas: - aspecto: massa torrada sem recheio - cor: própria - odor: próprio - sabor: próprio - Textura: crocante/macia Validade: mínima de 08 meses Prazo de fabricação: não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Peso líquido de 350 gramas , com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Não permitido o uso de corantes (Resolução - CNNPA Nº. 12 de 1938). EMBALAGEM secundária caixa com 24 pacotes de 350gr .	CX	270cx			
14.	BISCOITO ISENTO DE LACTOSE . farinha de trigo enriquecida	CX	10cx			

	com ferro e ácido fólico, açúcar, creme ou amido de milho, açúcar invertido, gordura vegetal ou óleo vegetal de palma, sal, emulsificante: lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio e aroma idêntico ao natural de leite. Embalagem mínimo de 270g.				
15.	BISCOITO tipo ROSQUINHA doce, coco ou leite, embalagem plástica contendo 300 gramas, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas, embalagens plástica prazo mínimo de validade de 06 meses, a partir da data de entrega. EMBALAGEM secundária caixa com o mínimo 20 pacotes de 300gr.	CX	100		
16.	BISCOITO DE POLVILHO. Polvilho azedo ou doce, óleo de soja, ovo, sal, erva doce ou queijo, conservante antioxidante. Embalagem plástica com informações nutricionais e rotulagem de acordo as normas da ANVISA, contendo de 100 a 120g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, FARDO COM 20 PACOTES.	FD	600		
17.	CACAU E PÓ 100% - embalagem de 200g - chocolate em pó, com o mínimo de 100% de cacau, embalagem secundária contendo 200gr.	KG	30		
18.	CAFÉ EM PÓ , com selo de pureza (ABIC), peso líquido de 250 gramas. Café em pó homogêneo, torrado e moído, TIPO SUPERIOR, sabor predominantemente arábico, com, no máximo, 20% de grãos tipo Conilon/Robusta. Embalagem: pacotes de 250g, TIPO VÁCUO , contendo na embalagem a identificação do produto, a marca do fabricante, a data de fabricação, o prazo de validade não inferior a 10 (dez) meses contados da data de recebimento.	PCT	300		
19.	CREME DE LEITE , UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetrapak de 200g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	UNI	300		
20.	CEREAL MATINAL, MILHO sem açúcar , composto por milho, sal, complexo vitamínico e mineral (vit. C, B1, B2, B3, B5, B6, B9, B12, ferro e zinco). Embalagem de 200 gramas contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a legislação vigente.	UNI	400		
21.	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL , - Produto composto por cacau em pó solúvel com no mínimo de 50% cacau , açúcar e aromatizante. Pode conter antiumectante. Constituído de pó fino, homogêneo, sem grumos, coloração marrom escura sabor e odor característicos. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos, manteiga de cacau e amido e/ou féculas. Isento de glúten e de leite e derivados, corante e gordura trans. Isento de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. A embalagem deverá conter os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, ingredientes, lote, data de validade, peso do produto em local visível, informações aos alérgicos e glúten. Pacotes em material resistente com peso de no mínimo 200gr , hermeticamente selados. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	KG	300		
22.	ERVILHA EM LATA 1,7KG drenado - produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriada, submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Sem adição	UNI	90		

	de sal e açúcar. Embalagem primária: lata de folha de flandres de 1,7 kg drenado.					
23.	ERVILHA EM SACHE 170G - produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriada, submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Sem adição de sal e açúcar. Embalagem primária: SACHE de 170G.	UNI	250			
24.	EXTRATO DE TOMATE , concentrado. Ingrediente: tomate. Embalagem sache de 300g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Embalagem secundária, caixa contendo 24x300g .	CX	250			
25.	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL , enriquecida com ferro e ácido fólico, tradicional, obtido pela moagem exclusiva do grão de trigo, isenta de terra, sem umidade (tolerado máximo 14% de umidade). O produto deverá ter aspecto de pó fino branco, com cheiro e sabor próprios. Embalagem plástica de polietileno transparente/atóxico ou de papel original de fábrica, em pacote de 1kg , com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com as Normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade de 04 meses e data de fabricação de até 30 dias. O produto deve atender a Resolução nº 344 - 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Embalagem 1kg .	KG	320			
26.	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA , grupo seca, tipo 1, amarela, obtido da ligeira torração da raladura das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada, isenta de material terroso, detritos de animais e vegetais. Embalagem de polietileno em pacote de 1kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Norma e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo mínimo de validade de quatro meses e data de fabricação até 30 dias.	KG	1.400			
27.	FARINHA DE MILHO FLOCADA (FLOCÃO) . EMBALAGEM DE 400G , Flocos de milho amarelo, pré-cozida, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. UNIDADE DE COMPRA: LIVRE DE TRANGENICO.	KG	1.680			
28.	FEIJÃO CARIOQUINHA, tipo 1 , constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo à Portaria 161 de 24/07/87 - M.A. Embalagem primária de 1kg em polietileno, transparente, incolor, termossoldado, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. A embalagem secundária deve ser fardo de termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder	KG	3.600			

	sua integridade, com capacidade para 30 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30kg . Prazo mínimo de validade de 6 meses. OBRIGATORIAMENTE, LIVRE DE TRANGÊNICO.				
29.	FEIJÃO PRETO , novo, tipo 1. Característica técnica: feijão preto, tipo 1. isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, danos mecânicos, fisiológicos e doenças, sendo de 1ª qualidade e condições ideais de conservação e maturação. Umidade máxima de 15%. Embalagem: embalado em saco plástico contendo 1 kg.	KG	280		
30.	FEIJÃO FRADINHO , tipo I, de primeira qualidade, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 1kg e embalagem plástica secundária para o fardo com mais produtos. Embalagem polietileno 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS	KG	1.000		
31.	FERMENTO BIOLÓGICO SACHÊ 10GR: instantâneo, obtido de leveduras por processo tecnológico adequado; granulado e seco (que não necessita de refrigeração); não deve conter nenhum tipo de conservante artificial. Embalagem: sachês de 10g. Validade mínima de 6 meses da entrega.	UNI	200		
32.	FERMENTO QUÍMICO: bicarbonato de sódio, fosfato de monocalcário, hermeticamente fechada. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade quantida de do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. – Embalagem com 100g	UNI	120		
33.	FUBA DE MILHO , obtido pela moagem do grão de milho, enriquecido com ferro e ácido fólico, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de polietileno transparente original de fábrica, em pacote de 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deve atender a Resolução nº 344 - 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Prazo de validade no mínimo de 6 meses.	KG	450		
34.	DOCE DE GOIABADA ; cremosa, resultante do processamento adequado das partes comestíveis da goiaba com açúcar, com ou sem adição de água e aditivos permitidos pela legislação. Embalagem deve conter 500 a 600grs, com data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição. Validade mínima de 06 meses a contar a data de entrega	UNI	150		
35.	LEITE DE COCO , tradicional 500ml, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade no	UNI	1.000		

	mínimo de 6 meses. Embalagem secundária com 12X500ML.					
36.	LEITE EM PÓ INTEGRAL (200 gramas) - Produto industrializado em pó de leite bovino, integral, sem adição de açúcar, enriquecido com vitaminas A e D. Produto com no máximo 20 dias de fabricação e selo do Ministério da Agricultura e que atenda as especificações da portaria 041/98 SVS/MS. Embalagem plástica integras 50 x 200g, peso líquido 10kg , resistente que contenha composição química e nutricional do produto, identificação do fabricante, data de fabricação e validade.	KG	1.800			
37.	LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE - Especificação técnica: (kg) Leite, semidesnatado, para dietas com restrições de lactose. Submetido a altas temperaturas durante o seu processo de fabricação, porém com a preservação de seus nutrientes. Embalagem PRIMÁRIA DE 300g.	UNI	60			
38.	LEITE SOJA , Em embalagens tetra park de 1 litro, desprovido de impurezas e seguro de contaminação, cor, aroma e sabor característicos, contendo rótulo de informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 2 meses após a entrega.	LT	10			
39.	MACARRÃO INTEGRAL tipo PARAFUSO ZERO GLUTEN -farinha de arroz integral, não contém glúten, lactose e colesterol. Possui alto teor de fibras e proteínas, livre de transgênico, embalagem de 500g.	KG	20			
40.	MACARRÃO ESPAGUETE, INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO enriquecida com ferro e ácido fólico, OVO EM PÓ e corantes: urucum e cúrcuma. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: contém derivados de ovo e de trigo. Pode conter aveia, centeio, cevada e soja. Embalagem primária de 500gr . Embalagem secundária com 20 pacotes, totalizando 10kg.	KG	960			
41.	MACARRÃO tipo PARAFUSO 400 gramas - Macarrão feito de sêmola, tipo Parafuso, produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água. Embalagem secundária: acondicionados em sacos de polietileno contendo 20x 400 gramas, peso líquido 8 kg reembalados em fardos resistentes. Validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega.	KG	4.300			
42.	MARGARINA vegetal, resfriada, óleo interesterificado com sal 65% de lipídios , embalagem: pote com 250g, com identificação do produto, com selo do CIF, identificação do fabricante, data de fabricação, validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalagem primária de 250g.	KG	182			
43.	MARGARINA SEM LACTOSE (creme vegetal): óleo interesterificado com sal 65%, de lipídios, isenta de lactose apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, sem lactose na composição - embalagem de 250g com registro no ministério da agricultura - SIF. Validade mínima de 6 meses da entrega.	UN	20			
44.	MANTEIGA DE LEITE COM SAL: DE 1ª, EM EMBALAGENS DE 200G. Ingrediente Obrigatório: Creme de leite pasteurizado	KG	120			

	obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 200C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho.				
45.	MASSA PARA SOPA (400 gramas) - FORMATO CONCHA OU CARACOL. Massa alimentícia de sêmola com ovos, tipo caseira, máximo de 13% de umidade. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de polietileno, em 400 gramas , com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de 12 meses.	KG	2.800		
46.	MACARRÃO SOPA DE LETRINHAS DE 400g. INGREDIENTES: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: cúrcuma e urucum. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de polietileno, em 400 gramas , com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de 12 meses.	KG	500		
47.	MILHO BRANCO, para mugunzá (500 gramas), devendo ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos, livre de umidade. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de polietileno transparente original de fábrica, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. A embalagem secundária deve ser fardo de termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade para 20x500g embalagens primárias, totalizando peso líquido de 10kg.	KG	360		
48.	MILHO DE PIPOCA, grãos pequenos e duros que tem a capacidade de estourar quando aquecidos em torno de 180º C, sendo classificado em grupos, classes e tipos, segundo sua consistência, coloração e qualidade. Embalagem e Validade: Almofada de 500g e com validade de 6 meses a partir da data de fabricação.	KG	500		
49.	MILHO VERDE em conserva, preparado com vegetais selecionados. Embalagem em latas, sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química, organolépticas do produto, com peso líquido drenado de aproximadamente 1,7KG drenado , com dados de identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Norma e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	UNI	200		
50.	MILHO VERDE em conserva, preparado com vegetais selecionados. Embalagem em SACHES , sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos) bem como, quaisquer modificações	UNI	650		

	de natureza física, química, organolépticas do produto, com peso líquido drenado de aproximadamente 170g, com dados de identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Norma e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS					
51.	ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA - líquido viscoso refinado, rico em vitamina E, obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico, fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem de 900ml , em polietileno tereftalado (PET), com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo mínimo de validade de 6 meses. EMBALAGEM secundária caixa com 20 unidades.	UNI	1.000			
52.	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, clara ou escura , tipo fina, contendo em sua composição centesimal mínima de 25g de proteína. Embalagem em pacote de 400g , com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Produto livre de transgênico. EMBALAGEM secundária com 20 unidades.	KG	130			
53.	QUEIJO PARMESÃO RALADO , ralado, embalagem com aproximadamente 50g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura.	UNI	200			
54.	SAL , refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Embalagem em plástico de polietileno de 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS ou registro no Ministério da Agricultura. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses.	KG	500			
55.	SARDINHA EM CONSERVA em óleo . Sardinhas ao próprio suco c/ óleo comestível, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Embalagem: em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de 125g . Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Embalagem Secundária, Caixa com 24 unidades.	UNI	8.000			
56.	SUCO DE UVA 100%, SUCO CONCENTRADO, envasado 1 LITRO , Sem Glúten, Conservantes, água, açúcares, adoçante, corantes, Aromatizantes. 100% Suco de Uva. Envase a Frio Asséptico.	LITRO	480			
57.	TRIGO DE QUIBE composta de grãos de trigo selecionados e moídos de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto, embalagem plástica 500 g , livre de parasitas, odores estranhos, substâncias nocivas, validade mínima de 6 meses a contar da entrega	KG	200			
58.	VINAGRE de álcool ou vinho, tipo macio, acidez 4,50, aspecto	UNI	800			

	físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos Embalagem com 500 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.					
59.	XEREM DE MILHO , milho amarelo triturado. Embalagem de 500 gramas.	KG	200			
LOTE 01						
LOTE 2 - HORTIFRUTIGRANGEIROS						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	MARCA	VALOR UNT	VALOR TOTAL
1.	CRAVO, DA ÍNDIA , em botão floral maduro e dessecado, 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.	KG	10			
2.	CANELA EM PÓ , com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA	KG	30			
3.	ABÓBORA , 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	1.000			
4.	ABOBRINHA , de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas par o consumo mediato e imediato.	KG	100			
5.	BATATA INGLESA , especial, 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			
6.	CENOURA EXTRA , 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	3.600			
7.	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA , grupo seca, tipo 1, amarela, obtido da ligeira torração da raladura das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada, isenta de material terroso, detritos de animais e vegetais. Embalagem de	KG	1.200			

	polietileno em pacote de 1kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Norma e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo mínimo de validade de quatro meses e data de fabricação até 30 dias.				
8.	CHUCHU: tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação. O transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	3.600		
9.	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 sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	4.700		
10.	COENTRO LARGO, (Eryngium foetidum): hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, colocação uniforme, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos. O maço deverá pesar a média de 150g (variação de 10%)	MOLHO	500		
11.	CEBOLINHA VERDE: hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, colocação uniforme, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos. O maço deverá pesar a média de 200g (variação de 10%)	MOLHO	1.000		
12.	SALSINHA: hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, colocação uniforme, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos. O maço deverá pesar a média de 200g (variação de 10%)	MOLHO	1.900		
13.	PIMENTÃO VERDE , 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		
14.	HORTELÃ , as folhas devem ser frescas de cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos escuros. Maço deverá pesar média de 200g (variação de 10%)	MOLHO	1.500		
15.	REPOLHO BRANCO , 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	1.000		

16.	AIPIM BRANCO - A polpa deve estar intacta e limpa. Descascada , embalada em embalagens plásticas transparentes de 1 kg . Livres de umidade externa, em bom estado de conservação.	KG	900			
17.	COCO SECO RALADO . Coco seco puro, descascado, ralado, de primeira qualidade, isento de fermentação, mofo, parasitas e larvas, sem sujidades, CONGELADO devendo constar embalagem com os dados de identificação e procedência, data de fabricação e de validade.	KG	100			
18.	TOMATE , 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	4.700			
19.	COENTRO , de primeira, in natura, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com folhas verdes, com aspecto e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O maço deverá pesar a média de 200g (variação de 10%)	MOLHO	1.900			
20.	MAMÃO PAPAIA , de primeira, 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	1.000			
21.	AÇAFRÃO em pó apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	50			
22.	FOLHA DE LOURO , - embalagem contendo no mínimo 50g, com identificação do produto e prazo de validade.	KG	10			
23.	MAÇÃ FUGI , de primeira, 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. Embalagem secundária, caixa contendo 150 unidades de maçã .	KG	18.000			
24.	ALHO BRANCO , de primeira qualidade, nº06 , sem a 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, como terra aderente; isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas. Sem danos	KG	1.000			

	físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionadas em avulsas, ou em sacos plásticos ou de tecidos.					
25.	ABACAXI , de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a Legislação Específica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA.	UNI	2.000			
26.	AMENDOIM COM CASCA , pacote de 1 kg, com ausência de sujidades e parasitos, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá obedecer a Legislação Específica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA.	KG	700			
27.	BANANA, DA PRATA , de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a Legislação Específica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA	KG	1000			
28.	BANANA, DA TERRA , de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá obedecer a Legislação Específica e a Regulamentação Técnica vigente da ANVISA	KG	1.000			
29.	ALFACE , de primeira, tipo CRESPA, em pé, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O maço deverá pesar a média de 500g (variação de 10%)	MOLHO	300			
30.	CURRY tempero natural, composição básica de gengibre, pimenta dedo-de-moça, pimenta vermelha, canela em rama, cominho, pimenta-do-reino, cardamomo, cravo, erva-doce, cúrcuma e coentro em grãos.	KG	65			
31.	OREGANO em folhas, validade do produto não poderá ser inferior a 12 meses, contada a partir da data da entrega. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura. Rotulagem contendo, no mínimo, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante e data ou prazo de validade	KG	20			
32.	BATATA DOCE , de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA	KG	1.000			
33.	BETERRABA , de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1.500			
34.	COMINHO - embalagem PRIMÁRIA contendo no mínimo 50g, com identificação do produto e prazo de validade.	KG	60			
35.	COLORAL - embalagem PRIMÁRIA contendo no mínimo 50g, com identificação do produto e prazo de validade.	KG	60			

36.	ERVILHA CONGELADA , Característica do produto: Ervilha in natura congelada, pacotes de 1 kg. Ervilha congelada a partir de grãos íntegros, frescos, limpos e de boa qualidade, que foram selecionados, lavados, branqueados, resfriados, rapidamente congelados e armazenados à temperatura de congelamento. Embalagem primária: Sacos de Polietileno, embalagem secundária: caixas de papelão. Prazo de validade de no mínimo 18 meses a partir da data de fabricação e de 12 meses a partir da data de entrega. -100 % ervilha -Sem aditivos e conservantes.	KG	50			
37.	COUVE MANTEIGA , de primeira, in natura, molho, inteiro, verde, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O maço deverá pesar a média de 500g (variação de 10%)	MOLHO	300			
38.	LARANJA PERA , de primeira, in natura, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e, condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades, parasitas e larvas. 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	7.000			
39.	LARANJA LIMA , de primeira in natura, grande, adocicada e leve acidez, com grau de maturação que permita suportar a manipulação.	KG	7.000			
40.	MANGA PALMER de primeira, in natura, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e, condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades, parasitas e larvas. 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	5.000			
41.	MELANCIA , com peso acima de 10 kg , fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	UNI	3.000			
42.	MELÃO - In Natura, com peso acima de 2kg, amarelo tipo 6 de 1ª qualidade, semi maduro, consistência firme, casca íntegra. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	UNI	6.000			
43.	OVO DE GALINHA tipo extra, classe A, branco GRANDE . Com casca limpa, intacta, isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável, sem manchas, rachaduras ou defeitos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Embalagem contendo 12 unidades, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de acordo com Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS ou Ministério da Agricultura. SIF OU SIE.	DZ	1.500			
44.	PIMENTA DOCE (CHEIRO) - frutos com reentrâncias e tamanho médio de 6 cm de comprimento por 3 cm de largura. A polpa é bem fina e o fruto, oco por dentro, com poucas sementes. O fruto comercializado imaturo, quando apresenta cor verde-claro.	KG	50			

45.	PEPINO – In natura, graúdo, novo, de 1º qualidade, acondicionando em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos. Devem estar frescos, íntegro, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	KG	200			
46.	QUIABO , de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	100			
47.	TANGERINA PONKAN - características: ponkan deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. a polpa deve estar intacta e firme. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	7.000			
48.	UVA ROXA SEM SEMENTES apresentando tamanho, cor e formação uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixa com 10Kg	KG	600			
49.	UVA ITÁLIA apresentando tamanho, cor e formação uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em caixa com 10Kg.	KG	600			
50.	UVA PASSA ESCURA OU CLARA sem sementes embalagem original com mínimo 200g	KG	100			
VALOR TOTAL DO LOTE 02						

LOTE 3 - GENEROS ALIMENTICIOS DERIVADOS DO LEITE

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	MARCA	VALOR UNT	VALOR TOTAL
1	IOGURTE NATURAL. Embalagem plástica, tipo garrafa, contendo 900 ml , marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas	UNI	800			
2	IOGURTE natural, sabores morango, ameixa, coco, rico em nutrientes. Embalagem com peso líquido de 900 ml, com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da saúde.	UNI	7.000			
3	BEBIDA LACTEA FERMENTADA natural, sabores ricos em nutrientes. Embalagem com peso líquido de 120 ml , com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade superior a 30 dias , de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da saúde.	UNI	8.000			
4	IOGURTE SEM LACTOSE , sabores morango, ameixa, coco, rico em nutrientes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de	UNI	300			

	lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem de 170gr . Produto deverá estar resfriado no momento da entrega.					
5	QUEIJO MUÇARELA. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas.	KG	200			
VALOR TOTAL DO LOTE 03						

LOTE 4 - PANIFICAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	MARCA	VALOR UNT	VALOR TOTAL
1.	PÃO TIPO COCO. com 50 g. fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, unidade 50g de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Pão de massa doce, fresco, macio, com peso unitário aproximado de 50g, com ou sem farofa. Deve conter basicamente em sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento, água e sal, sem leite e sem gordura vegetal hidrogenada ou qualquer outra gordura trans, coco ralado, apresentando sabor, odor e textura característicos, isentos de sujidades e bolores.	UNI	60.000			
2.	PÃO FRANCÊS - com 50 g. Vir acondicionado em caixas plásticas, limpas, completamente tampadas, sem frestas. Farinha de trigo especial enriquecida com acido fólico, sal açúcar e água óleo emulsificante ou condicionador e fermento (biológico ou seco), volume normal, simétrico, uniformidade no assado.	UNI	29.000			
3.	PÃO FRANCÊS 25G- Pão de sal de 25g, tipo mini-pão , acondicionamento em embalagens plásticas transparentes Não é permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte do mesmo em caixas de papelão. O pão deverá estar fresco (novo) no ato da entrega.	UNI	16.000			
4.	PÃO TIPO GOIABADA com 50g: fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, unidade 50g de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. . Pão de massa doce, fresco, macio, com peso unitário aproximado de 50g, com ou sem farofa. Deve conter basicamente em sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento, água e sal, sem leite e sem gordura vegetal hidrogenada ou qualquer outra gordura trans, goiabada, apresentando sabor, odor e textura característicos, isentos de sujidades e bolores.	UNI	60.000			
5.	PÃO, TIPO LEITE , com 50g. fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, unidade 50g de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. . Pão de massa doce, fresco, macio, com peso unitário aproximado de 50g, com ou sem farofa. Deve conter basicamente em sua composição:	UNI	30.000			

	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento, água e sal, sem leite e sem gordura vegetal hidrogenada ou qualquer outra gordura trans, apresentando sabor, odor e textura característicos, isentos de sujidades e bolores.					
6.	PÃO TIPO FAROFA , com 50g. fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, unidade 50g de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. . Pão de massa doce, fresco, macio, com peso unitário aproximado de 50g, com ou sem farofa. Deve conter basicamente em sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento, água e sal, sem leite e sem gordura vegetal hidrogenada ou qualquer outra gordura trans, goiabada, apresentando sabor, odor e textura característicos, isentos de sujidades e bolores.	UNI	30.000			
7.	PÃO DE FÔRMA - pão de forma tradicional (fatiado), de consistência macia, assado e próprio para o consumo: composto de farinha de trigo integral (no mínimo 30%), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, e fermento químico e com teor de fibras entre 3 e 5%.. Não deve conter leite e deve ser isento de gorduras trans, corantes artificiais, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo e farinha de trigo integral e ou fibra de trigo e ou farelo de trigo. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas, transparentes, limpa de 400 a 500 gramas cada . No rótulo deve conter dados do fabricante, tabela de composição nutricional, prazo de validade, e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem vigente. deverá ser transportado em veículo apropriado para transporte de alimentos, acondicionados e entregues em embalagens plásticas vedadas, organizadas em caixas plásticas monoblocos. a data de validade mínima deverá ser de 5 (cinco) dias a contar da data de entrega. o produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênicosanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos e legislação vigente. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO NO PRAZO ESTIPULADO EM EDITAL.	PCT	1.300			
8.	PÃO COM QUEIJO PARMESÃO RALADO . Pão de massa doce, fresco, macio, com peso unitário aproximado de 50g, com ou sem farofa. Deve conter basicamente em sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento, água e sal, sem leite e sem gordura vegetal hidrogenada ou qualquer outra gordura trans, QUEIJO PARMESÃO RALADO , apresentando sabor, odor e textura característicos, isentos de sujidades e bolores.	UNI	19.200			
9.	MINI-PIZZA . Ingredientes: farinha de trigo, sal, leite, fermento – recheio de calabresa, frango, presunto, milho verde com óregano e mussarela. Apresentação pré assado. Validade diária. Média de 120g.	UNI	12.000			
VALOR TOTAL DO LOTE 04						
LOTE 5 - CARNES						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	MARCA	VALOR UNT	VALOR TOTAL

1.	CARNE MOIDA DE 1ª CARNE , bovina, moída, resfriada, sem osso e sem gordura. Embalagem de 500gr. Acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, validade do produto não poderá ser superior a 3 dias, contados a partir da data de sua entrega. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes, SIF/SIE. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade.	KG	5.000			
2.	CARNE, bovina, PATINHO , resfriada, sem osso. Acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, validade do produto não poderá ser superior a 3 dias, contados a partir da data de sua entrega. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade	KG	600			
3.	CARNE BOVINA, MÚSCULO , sem osso resfriado – carne bovina resfriada de primeira qualidade, isenta de ossos, com pouca gordura e nervos e sem pelancas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. A embalagem deverá ser de plástico atóxico, contendo peças de 1kg do produto. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes SIF/SIE. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade.	KG	3.200			
4.	CARNE BOVINA ACEM , magra resfriada ou congelada tipo primeira, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no Máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no Máximo de 3% de aponeurose. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes SIF/SIE. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade.	KG	1.200			
5.	CARNE BOVINA, CHARQUEADA , curada e seca, dianteiro. 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 SIF/SIE, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária nº 5504/99.	KG	1.900			
6.	CARNE SUINA, LOMBO , lombo de porco congelado, a peça, limpo, embalada em saco plástico transparente e atóxico, acondicionados em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados	KG	1.900			

	de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif/dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do SIF. NÃO SERÁ PERMITIDO CARNE TEMPERADA, ULTRAPROCESSADA..					
7.	CARNE DO SOL BOVINA, SALGADA , tipo Chã de Dentro ou Alcatra , curada, seca, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante kg.	KG	800			
8.	FIGADO BOVINO , peça inteira – produto de primeira qualidade. Fígado bovino resfriado (de boi jovem), livre de aparas, com aspecto firme, apresentando cor vermelho escuro, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica com registro no Ministério da Agricultura – SIF/SIE, informação do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampada na embalagem. o produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.	KG	500			
9.	PEITO DE FRANGO , congelado, com pele, com osso, de primeira qualidade. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária nº 5504/99. DEVE TER SIF/SIE.	KG	8.000			
10.	FRANGO, COXA E SOBRECOXA , congelado, com pele, com osso, de primeira qualidade. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária nº 5504/99. DEVE TER SIF/SIE	KG	8.000			
11.	LINGÜIÇA, SUINA, CALABRESA . Embalagem a vácuo, em filme PVC transparente ou saco plástico transparente atóxica, resistente, resfriada, contendo identificação do produto, marca nome e endereço do fabricante, prazo de validade, data de fabricação do produto; componentes inclusive os tipos, peso líquido com selo do SIF e certificado da vigilância sanitária, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99.	KG	1.000			
12.	MOELA DE GALINHA, 1KG , limpa e congelada, embalagem transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da	KG	200			

	ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária nº 5504/99. DEVE TER SIF/SIE					
13.	Frango inteiro limpo congelado , pesando em média 2,500 KG sem vísceras provenientes de aves saudáveis, abatidas sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme sem excesso de pele. Congelados a -18C°, condicionado em embalagem primária de plástico, especificando data de fabricação e data de validade de no mínimo 04 meses, sendo que a entrega não deverá ter data superior a 20 dias da data de fabricação. Inspeccionada pelo número de registro do S.I.E. ou S.I.F. A entrega deverá ser feita em caminhão refrigerado.	KG	1.500			
14.	PEIXE SEM ESPINHA, FILE (MERLUZA) em condições de consumo e higiene recomendados. Embalagem contendo 1kg a vácuo em filme PVC transparente ou saco plástico transparente atóxica, resistente, resfriada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com selo do SIF e certificado da vigilância sanitária, de aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, eviscerado, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e ministério de agricultura.	KG	500			
15.	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO : Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISF). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 2 Kg sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.	KG	700			

VALOR TOTAL DO LOTE 05

LOTE 6 - POLPA DE FRUTA

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	MARCA	VALOR UNT	VALOR TOTAL
01.	POLPA, DE FRUTA , natural, sabor CAJÁ . Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. MAPA	KG	4.000			
02.	POLPA, DE FRUTA , natural, sabor ACEROLA . Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. MAPA	KG	4.000			
03.	POLPA, DE FRUTA , natural, sabor MANGA . Embalagem com	KG	4.000			

	identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. MAPA					
04.	POLPA, DE FRUTA , natural, sabor GRAVIOLA . Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. MAPA	KG	4.000			
05	POLPA, DE FRUTA , natural, sabor GOIABA . Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. MAPA	KG	4.000			
06	POLPA, DE FRUTA , natural, sabor UMBU . Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. MAPA	KG	4.000			
07	POLPA, DE FRUTA , natural, sabor CUPUAÇU . Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. MAPA	KG	3.000			
LOTE 06						

OBS: SERÁ OBRIGATÓRIA A INFORMAÇÃO DA MARCA DOS PRODUTOS, NA PROPOSTA, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO A LICITANTE QUE NÃO ATENDER TAL EXIGÊNCIA.

3. DECLARAÇÃO

3.1. Nos preços propostos acima estão inclusas todas e quaisquer despesas necessárias para o fiel cumprimento do objeto desta licitação, inclusive todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal da contratada, como também fardamento, transporte de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados, depreciação, aluguéis, administração, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pela contratada das obrigações.

3.2. Esta empresa declara estar ciente de que a apresentação da presente proposta implica na plena aceitação das condições estabelecidas no edital e seus apêndices.

3.3. A empresa compromete-se a obedecer, o prazo e a forma de entrega do objeto conforme os critérios definidos no Termo de Referência.

4. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

4.1. A presente proposta tem validade de 60 (sessenta) dias, contados da abertura do certame.

5. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. Concordo com os prazos previsto no edital e seus anexos.

Cidade, __ de _____ de 202x.

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

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

À PREFEITURA MUNICIPAL DE AURELINO LEAL/BA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 070/2026
PREGÃO ELETRÔNICO 017/2026

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FONECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADO AO PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE AURELINO LEAL – BA, POR MEIO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, conforme especificações e quantitativos indicados no processo Administrativo Nº 070/2026 e nos anexos deste edital.

1. DECLARAÇÃO DE PROTEÇÃO AO TRABALHO DO MENOR;

Declaro sob as penas da lei, em atendimento ao quanto previsto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal que não empregamos:

() menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre; () nem menor de 16 anos;

() salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.

2. DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO E ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO;

Declaro sob as penas da lei, que tem pleno conhecimento de todos os aspectos relativos à licitação em causa e nossa plena concordância com as condições estabelecidas no Edital da licitação e seus anexos.

3. DECLARAÇÃO DE SUPERVENIÊNCIA;

Declaro, expressamente que até a presente data, inexistem fatos superveniente impeditivo de licitar ou contratar com a Administração Pública que venha a ocorrer no período do presente processo licitatório, comprometendo-me ainda a manter atualizada a Certidão Negativa de Débito perante as Fazendas Municipal, Estadual e Federal, inclusive Instituto Nacional de Seguridade Social - INSS e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS.

4. CUMPRE OS REQUISITOS PARA A HABILITAÇÃO DEFINIDOS NO EDITAL E QUE A PROPOSTA APRESENTADA ESTÁ EM CONFORMIDADE COM AS EXIGÊNCIAS EDITALÍCIAS;

Declaro, sob as penas da lei, que cumpre, plenamente, os requisitos de habilitação exigidos no procedimento licitatório referenciado e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias.

5. NÃO POSSUI, EM SUA CADEIA PRODUTIVA, EMPREGADOS EXECUTANDO TRABALHO DEGRADANTE OU FORÇADO, OBSERVANDO O DISPOSTO NOS INCISOS III E IV DO ART. 1º E NO INCISO III DO ART. 5º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL;

Declaro, sob as penas da lei, que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.

6. DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE;

A empresa _____, CNPJ nº _____, declara à Prefeitura Municipal de AURELINO LEAL/BA, para fins de participação no procedimento licitatório em epígrafe,

cumprir plenamente os requisitos para classificar-se como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006. Declara-se, ainda, ciente das responsabilidades administrativa, civil e criminal.

7. OS SERVIÇOS SÃO PRESTADOS POR EMPRESAS QUE COMPROVEM CUMPRIMENTO DE RESERVA DE CARGOS PREVISTA EM LEI PARA PESSOA COM DEFICIÊNCIA OU PARA REABILITADO DA PREVIDÊNCIA SOCIAL E QUE ATENDAM ÀS REGRAS DE ACESSIBILIDADE PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO, CONFORME DISPOSTO NO ART. 93 DA LEI Nº 8.213, DE 24 DE JULHO DE 1991;

Declaro, sob as penas da lei, que atende à reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

8. NOS 5 (CINCO) ANOS ANTERIORES À DIVULGAÇÃO DESTA EDITAL, NÃO FOI CONDENADA JUDICIALMENTE, COM TRÂNSITO EM JULGADO, POR EXPLORAÇÃO DE TRABALHO INFANTIL, POR SUBMISSÃO DE TRABALHADORES A CONDIÇÕES ANÁLOGAS ÀS DE ESCRAVO OU POR CONTRATAÇÃO DE ADOLESCENTES NOS CASOS VEDADOS PELA LEGISLAÇÃO TRABALHISTA;

DECLARA, sob as penas da lei, que nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação deste edital esta empresa não foi condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

9. DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DAS EXIGÊNCIAS CONTIDAS NO EDITAL E TERMO DE REFERÊNCIA.

Eu, *****, portador do RG, nº *****, inscrito no CPF, sob o nº ***** na qualidade de proponente da licitação acima mencionada, pessoa física devidamente qualificada, DECLARA, para os devidos fins legais, que tenho total conhecimento das exigências contidas no edital e seus anexos.

Cidade, ____ de ____ de 2025.

Nome do Representante Legal da Empresa
(CPF/RG)

OBS: ESTE MODELO DEVE SER APRESENTADO COM A LOGOMARCA E/OU CARIMBO DO CNPJ DA EMPRESA.

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE CUMPRE OS REQUISITOS ESTABELECIDOS NO ARTIGO 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123, DE 2006, ESTANDO APTA A USUFRUIR DO TRATAMENTO FAVORECIDO ESTABELECIDO EM SEUS ARTIGOS. 42 A 49;

À PREFEITURA MUNICIPAL DE AURELINO LEAL/BA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 070/2026
PREGÃO ELETRÔNICO 017/2026

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FONECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADO AO PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE AURELINO LEAL – BA, POR MEIO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, conforme especificações e quantitativos indicados no processo Administrativo Nº 070/2026 e nos anexos deste edital.

DECLARO, sob as penas da Lei, em atendimento ao Edital do **Pregão Eletrônico nº 017/2026**, promovido pela PREFEITURA DE MUNICIPAL DE AURELINO LEAL, marcado para às **xx:00** horas do dia **xx/xx/202x**, que a empresa (nome completo) – CNPJ n.º _____, com sede (ou domicílio) no (endereço completo), por mim representada, atende os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, em especial quanto ao seu artigo 3º.

Cidade, ____ de _____ de 202x.

_____ -

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

ANEXO V

MODELO PARA LICITANTE ORGANIZADO EM COOPERATIVA – DECLARAÇÃO QUE CUMPRE OS REQUISITOS ESTABELECIDOS NO ARTIGO 16 DA LEI Nº. 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021;

À PREFEITURA MUNICIPAL DE AURELINO LEAL/BA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 070/2026
PREGÃO ELETRÔNICO 017/2026

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FONECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADO AO PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE AURELINO LEAL – BA, POR MEIO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, conforme especificações e quantitativos indicados no processo Administrativo Nº 070/2026 e nos anexos deste edital.

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, estabelecida na _____, nº _____, bairro _____, na cidade de _____, estado de _____, por intermédio de seu responsável legal _____, portador da Carteira de Identidade nº _____ e CPF nº _____, sob as penas da Lei, para os fins de Habilitação, no Pregão Eletrônico em epígrafe, **DECLARA**, sob as penas da lei, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

Cidade, __ de _____ de 202x.

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

ANEXO VI

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS XX/202X

PREGÃO ELETRÔNICO 017/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO 070/2026

O **MUNICÍPIO DE AURELINO LEAL-BA**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 16.137.291/0001-02, com sede na Avenida Alonso, S/N, Centro, Aurelino Leal, Estado da Bahia, CEP 45675-000, neste ato representado por seu Prefeito Sr. **RODRIGO CALAZANS DE ANDRADE**, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para **REGISTRO DE PREÇOS nº xxx/20xx, Processo Administrativo 070/2026**, RESOLVE registrar os preços da empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, pessoa jurídica de direito privado, com sede na _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº. ____/____-__, atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal nº 017, de 27 de março de 2024, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1 A presente ARP estabelece as cláusulas e condições gerais para o registro de preços referente ao **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FONECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADO AO PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE AURELINO LEAL - BA, POR MEIO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, conforme especificações e quantitativos indicados no processo Administrativo Nº 070/2026 e nos anexos deste edital, cujas especificações técnicas, marca(s)/modelo(s), preço(s), quantitativo(s) e prestador (es) foram previamente definidos por meio do procedimento licitatório supracitado.

1.2 Ao participar do procedimento licitatório, o fornecedor obriga-se ao cumprimento de todos os encargos estabelecidos na presente ARP, nos exatos termos do resultado final obtido no procedimento licitatório, quanto ao preço, a quantidade e as especificações do objeto registrado, integrando e complementado a presente ARP os seguintes documentos, os devem ser totalmente observados e cumpridos:

1.2.1 Termo de referência contendo as especificações técnicas completas e todas as condições gerais de execução do objeto.

1.2.2 Proposta(s) comercial(ais) do(s) particular(es) cujo(s) preço(s) conta(m) registrado(s).

1.2.3 Edital referente ao Pregão Eletrônico SRP nº 017/2026.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

FORNECEDOR:						
RAZÃO SOCIAL:						
CNPJ/MF						
ENDEREÇO:						
EMAIL:						
TELEFONE:						
REPRESENTANTE LEGAL:						
VALOR GLOBAL DO LOTE						
DADOS BANCARIOS:						
LOTE 01- XXXXXXXXXX						
ITEM	DESCRIPTIVO	QUANT	UNID	MARCA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL

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

3. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1 O órgão gerenciador será a Secretaria Municipal de Educação

4. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

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

4.1.1. O instrumento contratual de que trata o item 4.1 deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

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

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

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

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

4.3.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

4.4. O registro a que se refere o item 4.3.2 tem por objetivo a formação de **CADASTRO DE RESERVA** para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

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

4.6. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 4.4. somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

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

4.6.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 6.

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

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

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

4.9. A ata de registro de preços poderá ser assinada por meio de assinatura digital.

4.10. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observando o item 4.6 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

4.11. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 4.3.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

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

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

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

5. DA VALIDADE DA ATA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

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

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

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

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

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

- 6.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- 6.2. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo (Decreto Municipal nº 017, de 01 de março de 2024) ou;
- 6.2.1. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.2.1.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
- 6.3. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 6.1.4.1. será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
- 6.4. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
- 6.5. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
- 6.5.1. Por razão de interesse público;
- 6.5.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- 6.6. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do (Decreto Municipal nº 017, de 01 de março de 2024).

7. DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

- 7.1. retirar a respectiva nota de empenho ou autorização de execução, bem como assinar o termo de contrato (se for caso), **no prazo de 48(quarenta e oito horas)**, contados da convocação;
- 7.2. Observar rigorosamente todos as especificações técnicas, marcas, modelos, condições e prazos fixados no termo de referência integrante da presente ARP, como também na sua respectiva proposta de preços, ressalvado prova idônea da ocorrência superveniente de fato impeditivo ou dificultador do cumprimento da obrigação, devidamente aceito pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, que a execução de forma diversa que resulte em igual ou superior resultado à contratante;
- 7.3. Respeitar as demais condições e obrigações contidas nos documentos indicados no item 1 desta ARP, ressalvada a ocorrência de fato(s) superveniente(s), comprovados(s) e aceito(s) pelo ÓRGÃO GERENCIADOR;
- 7.4. Providenciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela(s) CONTRATANTE(S) referentes às condições firmadas na presente ARP;
- 7.5. Fornecer, sempre que solicitado, **no prazo máximo de 48(quarenta e oito) horas**, documentação de habilitação e qualificação cujas validades encontrem-se vencidas para fins de viabilizar a(s) respectiva(s) contratações;
- 7.6. Prover condições que possibilitem o atendimento das obrigações firmadas a partir da data de homologação do procedimento licitatório;
- 7.7. Ressarcir os eventuais prejuízos causados aos órgãos e entidades contratantes e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas na ARP;

7.8. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;

7.9. Manter, durante a vigência da presente ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

8. DO ÓRGÃO GERENCIADOR

8.1. O ÓRGÃO GERENCIADOR promoverá o gerenciamento permanente e formal da presente ARP, inclusive com registro em processo administrativo de gestão específico relativo a todas as contratações dela decorrentes, como também de todos os demais atos inerentes aos procedimentos de gestão.

8.2. Cabe ao Departamento de Licitações da Secretaria de Administração as atribuições inerentes ao gerenciamento da presente ARP, particularmente quanto a(ao):

- a) providenciar a elaboração e publicação da presente ARP;
- b) controlar, de forma permanente, a utilização da ARP para fins de contratações, durante toda sua vigência, conforme solicitações da unidade técnica demandante;
- c) formalizar eventual renegociação de preços registrados, realizada pela unidade técnica demandante e a empresa contratada, para fins de adequação às novas condições de mercado, observada a legislação vigente e jurisprudência dos órgãos de controle;
- d) pronunciar-se, após manifestação da unidade técnica demandante, nos procedimentos de eventuais alterações de preços, cancelamentos e revogações ocorridos na presente ARP, submetendo-os à assessoria jurídica, se for o caso;
- e) instruir os autos de gestão da presente ARP, juntamente com a unidade técnica demandante.

9. DAS PENALIDADES

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

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

9.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (Decreto Municipal nº 11.720, de 23 de fevereiro de 2024), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (Decreto Municipal nº 017, de 01 de março de 2024).

9.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 6.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

10. DO REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

10.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

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

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

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

10.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no (Decreto Municipal nº 017, de 01 de março de 2024).

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

10.6. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 10.5.a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

11. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Durante a vigência dessa Ata de Registro de Preços, os órgãos e as entidades da Administração Pública, que não participaram do procedimento de Intenção de Registro de Preço poderão aderir à Ata de Registro de Preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

11.1.1. Apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

11.1.2. Demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

11.1.3. Consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

11.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

11.3. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

11.4. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

11.5. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

11.6. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 11.1.

11.7. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

11.8. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

12. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

12.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da

ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

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

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

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

13. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

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

13.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 6.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

13.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 4.6.

13.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 6.4 e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

13.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 13.2 e no item 3.2.1., o órgão ou entidade

gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

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

14. CONDIÇÕES GERAIS

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

14.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo, nos termos do Decreto Municipal nº 017, de 01 de março de 2024.

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

14.4. As contratações decorrentes da presente ARP poderão ser realizadas diretamente pelo órgão gerenciador e órgãos participantes, observados os quantitativos respectivamente previstos para cada procedimento de licitação, e as demais exigências e formalidades previstas na legislação e na jurisprudência dos órgãos de controle.

14.5. A existência desta ARP não obriga a Administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.

14.6. A(s) contratação(ões) decorrente(s) deverá(ão) observar as condições fixadas no Edital nº 017/2026 e seus anexos.

14.7. O preço, quantitativo, fornecedor e as especificações resumidas do objeto registrado, como também suas possíveis alterações e cancelamento, serão publicados, em forma de extrato, no Diário Oficial do Município – DOM.

14.8. Os casos omissos desta ARP serão resolvidos de acordo com legislação vigente, particularmente com a Lei nº. 14.133/2021, regulamentada pelo (Decreto Municipal nº 017, de 01 de março de 2024).

14.9. Para dirimir questões oriundas da presente ARP será competente o Foro da Comarca de Aurelino Leal BA.

14.10. Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Aurelino Leal BA, __ de _____ de 202x.

RODRIGO CALAZANS DE ANDRADE
PREFEITURA MUNICIPAL DE AURELINO LEAL

XXXXXXXXXXXXXXXXXX
REPRESENTANTE LEGAL DO ÓRGÃO GERENCIADOR

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
REPRESENTANTE(S) LEGAL(IS) DO(S) FORNECEDOR (ES) REGISTRADO(S)

ANEXO VII.I

CADASTRO DE RESERVA

1ª CLASSIFICADA

ITEM DO TR	FORNECEDOR (RAZÃO SOCIAL, CNPJ/MF, ENDEREÇO, CONTATOS, REPRESENTANTE)						
	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade	Valor Un	Valor Total
X							

ANEXO VI

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº. xxx/202x

**PROVENIENTE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO xxx/202x
PREGÃO ELETRONICO Nº. 017/2026**

*Termo de Contrato que entre si fazem a
**PREFEITURA MUNICIPAL DE AURELINO
LEAL BA, e a Empresa XXXX.***

O **MUNICÍPIO DE AURELINO LEAL-BA**, pessoa jurídica de direito público, devidamente inscrito no CNPJ/MF sob o nº 16.137.291/0001-02, com sede na Avenida Alonso, S/N, Centro, Aurelino Leal, Estado da Bahia, CEP 45675-000, neste ato representado por seu Prefeito Sr. **RODRIGO CALAZANS DE ANDRADE**, doravante denominada **CONTRATANTE** e do outro lado a empresa, **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no **CNPJ sob o nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, estabelecida na **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, CEP **XXXXXXXXXX**, neste ato representado por **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX** (Nome e função na contratada), doravante designada **CONTRATADA** resolvem firmar o presente contrato, sob o regime de execução indireta, nos termos do processo administrativo **070/2026**, considerando os valores e condições estipulados, e em observância às disposições de Lei 14.133/21 de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico SRP Nº. 017/2026, os quais farão parte integrante deste instrumento, e mediante as seguintes cláusulas e condições:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

O presente termo de contrato tem por objeto o **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FONECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADO AO PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE AURELINO LEAL – BA, POR MEIO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, conforme especificações e quantitativos indicados no processo Administrativo Nº 070/2026 e nos anexos deste edital, e relacionados nas planilhas contidas nos Anexos do PREGÃO Nº 017/2026 e na proposta vencedora.

1.1. São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.1.1. O Termo de Referência que embasou a contratação;

1.1.2. O Edital;

1.1.3. A Proposta do Contratado; e

1.1.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

1.2. Discriminação do objeto:

LOTE 01 - XXXXXXXX						
ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIE	QUANT	MARCA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência do contrato terá início na data de sua assinatura e encerramento em 31 de dezembro do exercício em que ocorrer sua assinatura, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1 O valor total da contratação é de **R\$ xxx (xx)**;

3.2 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.

3.3 Dados Bancários: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1 As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento, no exercício(s) seguinte(s), correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

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

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

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

5.4. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

5.5. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar a execução do objeto que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

5.5.1. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;

5.6. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **até 24 (vinte e quatro) horas**, a

contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.6.1. A fiscalização não efetuará o ateste até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

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

5.8. O **recebimento definitivo** ocorrerá no **prazo até 24 (vinte e quatro) horas** a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo aos seguintes procedimentos:

5.8.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento

5.8.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

5.8.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

5.8.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

5.8.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

5.9. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até **24 (vinte e quatro) horas**.

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

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

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

5.13. O recebimento provisório ou definitivo **não excluirá a responsabilidade civil** pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

5.14. **Da liquidação:**

5.14.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de **até 20 (vinte) dias corridos** para fins de liquidação.

5.14.2. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei 14.133, de 2021, deverão ser efetuados no prazo de **até 05 (cinco) dias úteis**, contados da data da apresentação da Nota Fiscal.

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

5.14.3.1. o prazo de validade;

5.14.3.2. a data da emissão;

5.14.3.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

5.14.3.4. o período respectivo de execução do contrato;

5.14.3.5. o valor a pagar; e

5.14.3.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

5.14.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante.

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

5.14.6. A Administração deverá realizar consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação fiscal, social e trabalhista exigidas.

5.14.7. Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

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

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

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

5.15. **Do pagamento:**

5.15.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de **até 10 (dez) dias corridos**, contados da finalização da liquidação da despesa.

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

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

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

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

5.15.6. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à

apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE E REVISÃO DE PREÇOS

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

6.2 O valor unitário fixado nesta avença poderá ser reajustado, para mais ou menos, de acordo com a variação do IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, aferido pelo IBGE, ou pelo índice que venha a substituí-lo, nos termos fixados no Termo de Referência.

6.2.1 A periodicidade do reajustamento será anual, a contar da data do orçamento estimado.

6.2.2 O reajuste de preços deverá ser requerido do contratado, sob pena de preclusão.

6.3 Havendo comprovado desequilíbrio contratual, caberá revisão de preço pactuado, para mais ou para menos, nos termos fixados na Lei nº 14.133/2021.

6.4 No caso de desequilíbrio contratual, cabe à parte que alega demonstrar concreta e objetivamente o *quantum* do impacto negativo na economia contratual.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução, em razão de que o valor estimado se enquadra numa contratação que poderá ser feita por dispensa de licitação e cujos materiais se dará por demanda sendo os pagamentos feitos somente após as suas conclusões, o que não acarretará prejuízos a administração.

8. CLÁUSULA OITAVA – MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

8.1. O fornecimento deverá ser FORNECIDA PARCIALMENTE pela Contratada, conforme Autorização de Fornecimento.

8.2. O Particular deverá fornecer os produtos rigorosamente segundo as especificações, marcas e referências indicadas na respectiva proposta, salvo fato superveniente acatado pela Administração.

8.3. Correrão por conta do Particular os custos com o fornecimento dos produtos, segundo condições de entrega abaixo indicadas.

8.4. Os produtos deverão ser entregues devidamente acondicionados e em perfeitas condições de utilização.

8.5. Locais de Entrega: os gêneros alimentícios deverão ser entregues nos locais de produção indicados, conforme cronograma mensal ou semanal a ser disponibilizado pela nutricionista. A mercadoria deverá ser entregue de segunda a sexta (exceto feriados), das 08 até 17 horas, conforme quantidades solicitadas pelo Setor de Alimentação e Nutrição Escolar do Município (Cantina Central). A data, local ou a forma de entrega poderá ser alterada pelo Setor de Alimentação Escolar.

8.6. No que se refere a logística de pedido os fornecedores deverão estar cientes de alguns protocolos já seguidos pelo setor:

a) Os fornecedores devem estar cientes dos cardápios (apêndices) e do calendário letivo escolar de 2025 (publicado no diário oficial do município) para compreender a logística do programa;

b) Os pedidos são solicitados formalmente pela nutricionista RT, com antecedência de 08 a 15 dias correntes, exceto em casos eventuais que podem ser feitos fora desse

prazo; esses pedidos são encaminhados ao setor de compras que formaliza e encaminha aos fornecedores;

c) Os fornecedores devem atentar-se para entregar apenas o que foi pedido formalmente, tendo em vista a organização e controle de estoque realizado pelo nutricionista e equipe, bem como para respaldar-se em casos de fiscalização da gestão municipal e/ou órgãos externos de fiscalização;

d) O fornecedor no ato de entrega deve entregar uma via digitada impressa com a descrição e quantitativo dos itens entregues e aguardar conferência e assinatura datada do responsável pelo recebimento;

e) Os pedidos solicitados devem ser entregues em sua totalidade, exceto em casos específicos informados pela coordenação de alimentação escolar.

f) Os fornecedores dos alimentos não-perecíveis deverão fazer um cronograma de entrega dos itens da quarta-feira à sexta-feira em horário comercial, já que os itens precisam ser direcionados às escolas da zona rural e distritos;

g) Os fornecedores dos alimentos perecíveis deverão fazer um cronograma de entrega dos itens na segunda-feira à sexta-feira em horário comercial, já que os itens precisam ser direcionados as escolas da zona rural e distritos;

h) Os fornecedores devem estar cientes de que os pedidos são feitos de forma fracionada durante todo o ano letivo e, dessa forma, torna-se importante que o mesmo possua um estoque desses itens, já que a ausência de algum item interrompe ou compromete toda a produção das refeições e, inclusive as aulas dos alunos;

8.7. Além disso, os fornecedores precisarão estar cientes que poderão receber visita técnica da Nutricionista RT do PNAE e/ou do coordenador de vigilância sanitária municipal para verificação das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos que irão fornecer os alimentos para o PNAE. Ressalto ainda neste termo de referência, que as entregas das mercadorias se darão de forma fracionada, conforme o planejamento de distribuição e necessidade das escolas, sendo que os pedidos serão feitos pela coordenação da alimentação escolar. As mercadorias serão recebidas na cantina na sede do município ou locais de produção (secretaria das escolas do campo, distritos de Lage do Banco e Poço Central), contudo, poderão acontecer entregas diretamente nas escolas municipais.

8.9. Deverá ser efetuada em até 24 horas após recebimento da Ordem de Fornecimento. A Previsão da quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos e estimados com base nos cardápios elaborados pelo nutricionista do Município e executados pelas unidades produtoras e cantina central.

8.10. Por fim, todos os gêneros alimentícios deverão ser produzidos/fabricados, transportados e entregues conforme normas e legislação técnica específica vigentes para cada gênero alimentício.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. A contratada, sujeitar-se-á a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da Contratante, encarregada de acompanhar a entrega, prestando esclarecimento solicitados atendendo as reclamações formuladas, inclusive todas as entregas e anexar a Nota Fiscal, qual deverá ser acompanhado pelo responsável da Contratante.

9.2. Cumprir as demais disposições contidas no termo de referência.

9.3. Manter comunicação formal com a instituição por meio de endereço eletrônico, o qual deve ser verificado diariamente e acusado o recebimento. Não o fazendo, no decurso de 5 (cinco) dias corridos, o seu silêncio será reputado como comunicação/notificação recebida.

- 9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 9.5. Entregar os materiais/bens de acordo com os requisitos de quantidades, especificações técnicas, manuais de operação (quando couber) e demais condições consignadas nas propostas técnicas e/ou de preços, de acordo com o Termo de Referência.
- 9.6. Entregar os materiais/bens impreterivelmente, nos prazos previstos, no local designado e conforme especificações constantes no Termo de Referência.
- 9.7. Garantir que os materiais/bens fornecidos estarão isentos de defeitos de fabricação, independentemente de a CONTRATADA ser ou não o fabricante, devendo providenciar a correção ou a substituição daqueles que apresentarem defeitos ou divergência com as especificações fornecidas.
- 9.8. Substituir, reparar ou corrigir, as suas expensas, no todo ou em parte, o material em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, no prazo de 05 (cinco) dias, contados da notificação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.
- 9.9. Comunicar à contratante, no prazo máximo de 02 (dois e quatro) horas que antecedam o prazo de vencimento da entrega, os motivos que impossibilitem o seu cumprimento.
- 9.10. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.11. Responsabilizar-se perante a Administração e terceiros, por ações ou omissões de seus empregados, prepostos e contratados, das quais resultem danos ou prejuízos a pessoas ou bens, não implicando corresponsabilidade da CONTRATANTE.
- 9.12. Responsabilizar-se por todos os custos, diretos e indiretos, inclusive transporte e de pessoal, necessários à adequada e regular entrega dos materiais/bens contratados, em plena conformidade com os termos e especificações, inclusive prazos, horários e local de entrega, previstos no Termo de Referência e anexos.
- 9.13. Pagar todos os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os produtos vendidos, bem como eventual custo de frete e entrega, inclusive seguro.
- 9.14. Assumir todos os encargos sociais, trabalhistas, fiscais, previdenciários e comerciais resultantes da execução contratual, bem como por eventuais demandas de caráter cível ou penal.
- 9.15. Manter, durante a vigência contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, devendo comunicar à Administração, por escrito, qualquer normalidade de caráter urgente e prestar esclarecimentos julgados necessários.
- 9.16. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite legalmente permitido.
- 9.17. 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).
- 9.18. 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).
- 9.19. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- 9.20. 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.

9.21. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante.

10. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

10.2 Exercer o acompanhamento e a fiscalização, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10.3 Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

10.4 Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato.

10.5 Reservar local apropriado para o recebimento do material objeto da contratação.

10.6 Ter pessoal disponível para o recebimento dos produtos contratados no horário e local previsto para entrega.

10.7 Receber os produtos de acordo com as especificações descritas neste documento, rejeitando, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com o Contratado.

10.8 Pagar à Contratada o valor resultante da execução, no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.

10.9 Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com a legislação vigente.

10.10 Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento do objeto do contrato.

10.11 Arquivar, entre outros documentos, projetos, especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do objeto e notificações expedidas.

10.12 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.

10.13 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10.14 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.

10.14.1 A Administração terá o prazo de no máximo 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

10.15 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

10.16 Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, quando for o caso.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

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

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

11.3 É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

11.4 A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

11.5 Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

11.6 É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

11.7 O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

11.8 O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

11.9 O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

11.10 Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

11.10.1 Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

11.11 O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

12. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA– MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

12.1 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 (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

12.1.1 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.

12.1.2 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.

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

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

12.2 O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

12.3 O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

12.4 Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

12.5 A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

12.6 Da Fiscalização

12.6.1 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).

12.7 Fiscalização Técnica

12.7.1 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 017, de 2024, art. 22, VI);

12.7.2 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 017, de 2024, art. 22, II);

12.7.3 Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 017, de 2024, art. 22, III);

12.7.4 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 017, de 2024, art. 22, IV).

12.7.5 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. (Decreto nº 017, de 2024, art. 22, V).

12.7.6 O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 017, de 2024, art. 22, VII).

12.8 Fiscalização Administrativa

12.8.1 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a

formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 017, de 2024).

12.8.2 Caso ocorra 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; (Decreto nº 017, de 2024, art. 23, IV).

12.9 Gestor do Contrato

12.9.1 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 017, de 2024, art. 21, IV).

12.9.2 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 017, de 2024, art. 21, II).

12.9.3 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 017, de 2024, art. 21, III).

12.9.4 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 017, de 2024, art. 21, VIII).

12.9.5 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 017, de 2024, art. 21, X).

12.9.6 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 017, de 2024, art. 21, VI).

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

13.1. Comete infração administrativa nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, a Contratada que:

13.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

13.1.3. Dar causa à inexecução total do contrato;

13.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

- 13.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 13.1.6. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 13.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 13.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- 13.1.9. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 13.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 13.1.10.1. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 13.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.
- 13.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 13.2. Nos casos de retardamento, de falha na execução do contrato ou de inexecução parcial ou de inexecução total do objeto, garantida a ampla defesa, a CONTRATADA poderá ser apenada, isoladamente, ou juntamente com as multas definidas nos itens “16.3” a “16.11”, e nas tabelas 1 e 2 abaixo, com as seguintes penalidades:
- 13.2.1. Advertência;
- 13.2.2. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 13.1.2 a 13.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- 13.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 13.1.8 a 13.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;
- 13.3. Configurar-se-á a inexecução total, entre outras hipóteses, quando:
- 13.3.1. O atraso injustificado na entrega, independentemente do quantitativo em atraso, for superior a 20 (vinte) dias corridos;
- 13.3.2. For entregue objeto diverso daquele contratado.
- 13.4. No caso de inexecução total do objeto a CONTRATADA estará sujeita à aplicação de multa de até 30% (trinta por cento) do valor do contrato.
- 13.5. Configurar-se-á o retardamento da execução, entre outras hipóteses, quando a CONTRATADA, sem causa justificada, deixar de iniciar, a qualquer tempo, a execução do contrato ou atrasar a entrega do objeto definido no contrato.
- 13.6. No caso de cometimento das infrações elencadas no item acima, a CONTRATADA poderá ser sancionada com multa diária de 1% (um por cento) sobre o valor total do contrato, até o limite de 20% (vinte por cento).
- 13.7. Configurar-se-á a inexecução parcial do objeto, entre outras hipóteses, quando decorridos 20 (vinte) dias corridos do término do prazo estabelecido para a execução do contrato, houver fornecimento do objeto pela CONTRATADA, mas não em sua totalidade.
- 13.8. No caso de inexecução parcial do objeto a CONTRATADA estará sujeita à aplicação de multa de até 20% (vinte por cento) do valor total do contrato.
- 13.9. O contrato será rescindido unilateralmente pela Administração, nos casos de inexecução parcial ou de inexecução total do objeto, sem prejuízo da aplicação das sanções nele previstas e em legislação específica.

13.10. A falha na execução do contrato estará configurada quando a CONTRATADA se enquadrar em qualquer das situações previstas na tabela 2 do item 13.11a seguir:

13.11. Pelo descumprimento das obrigações contratuais, a Administração aplicará multas conforme a graduação estabelecida nas tabelas seguintes:

TABELA 1

GRAU DA INFRAÇÃO	CORRESPONDÊNCIA (% do valor total do Contrato)
1	1%
2	2%
3	3%

TABELA 2

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU	INCIDÊNCIA
1	Manter empregado sem qualificação para a execução dos serviços/fornecimentos.	1	Por empregado e por dia
2	Fornecer informação falsa de serviço/fornecimento ou substituição de material por outro de qualidade inferior.	2	Por ocorrência
3	Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes	3	Por ocorrência
4	Recusar-se a executar serviço/fornecimento determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado.	3	Por ocorrência
5	Permitir, por dolo ou culpa, situação que crie ou aumente os riscos de ocorrência de danos físicos, lesões corporais ou consequências letais.	3	Por ocorrência
PARA OS ITENS A SEGUIR, DEIXAR DE:			
6	Substituir empregado que tenha conduta inconveniente ou incompatível com suas atribuições.	2	Por empregado e por dia
7	Manter a documentação de habilitação atualizada.	2	Por item e por ocorrência
8	Cumprir determinação da FISCALIZAÇÃO para controle de acesso de seus empregados.	1	Por ocorrência
9	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO.	2	Por ocorrência
10	Apresentar, quando solicitado, documentação fiscal e outros documentos necessários à comprovação do cumprimento dos demais encargos trabalhistas.	2	Por ocorrência e por dia
11	Entregar ou entregar com atraso ou incompleta a documentação exigida DA DOCUMENTAÇÃO FISCAL.	2	Por ocorrência e por dia de atraso
12	Entregar ou entregar com atraso os esclarecimentos formais solicitados para sanar as inconsistências ou dúvidas suscitadas durante a análise da documentação exigida por força do	2	Por ocorrência e por dia de

	contrato.		atraso
13	Fornecer EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) aos seus empregados e de impor penalidades àqueles que se negarem a usá-los.	2	Por empregado e por ocorrência
14	Cumprir quaisquer dos itens exigidos na contratação não previstos nesta tabela, após reincidência formalmente notificada pela unidade fiscalizadora.	3	Por item e por ocorrência

13.12. Na aplicação das sanções serão considerados:

13.12.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

13.12.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

13.12.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

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

13.14. A aplicação das sanções previstas, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

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

13.16. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 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.

13.17. 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, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

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

13.19. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

14. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

14.1 O contrato poderá 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.

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

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

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

14.2 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

14.2.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

14.2.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

14.2.3 Indenizações e multas.

14.3 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).

14.4 O contrato poderá ser extinto:

14.4.1 Caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação no processo de contratação direta ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – VEDAÇÕES

15.1 É vedado à CONTRATADA interromper o fornecimento sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

16. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA SUBCONTRATAÇÃO

16.1 Não será admitida a subcontratação do objeto.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

17.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 da Lei n.º 14.133, de 2021.

17.2 A CONTRATADA é obrigada 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.

17.3 As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

17.4 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei n.º 14.133, de 2021).

17.5 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 n.º 14.133, de 2021.

18. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS CASOS OMISSOS

18.1 Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei n.º 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei n.º 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

19. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – PUBLICAÇÃO

19.1 Incumbirá ao **CONTRATANTE** providenciar a divulgação deste instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), nos termos da Lei 14.133/21.

20. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – FORO

20.1 Para dirimir questões judiciais relacionadas à execução do presente ajuste fica fixada o Foro da Comarca de Aurelino Leal - BA, nos termos do art. 92, §1º, da Lei 14.133/21.

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

Aurelino Leal BA, xx de xxxxxxx de xxxx.

RODRIGO CALAZANS DE ANDRADE
PREFEITURA MUNICIPAL DE AURELINO LEAL
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CNPJ.
CONTRATADA