AVISO DE
PREGÃO ELETRÔNICO
006/2024 – PMNT

CONTRATANTE

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

OBJETO
AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE NOVO TRIUNFO, ANO LETIVO 2024.

VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO
R$ 1.666.815,19 (um milhão seiscentos e sessenta e seis mil oitocentos e quinze reais e dezenove centavos)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA
Dia 11/03/2024 às 10h

CRITÉRIO DE JULGAMENTO
MENOR PREÇO UNITÁRIO

MODO DE DISPUTA
ABERTO

PREFERÊNCIA MICROEMPRESA OU PEQUENO PORTE
SIM (ALGUNS ITENS)

Sumário

1. OBJETO....3
2. PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO....10
3. DA APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO....13
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA....14
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES....15
6. FASE DE JULGAMENTO....19
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO....22
8. DOS RECURSOS....23
9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES....24
10. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO....26
11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS....27

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO TRIUNFO

EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO
[006/2024] – PMNT

Torna-se público que o(a) **PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO TRIUNFO**, por meio do(a) Departamento de Licitações e Contratos do Município, realizará **Pregão na forma Eletrônico**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM,** nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e demais legislação aplicável, e ainda, de acordo com as condições estabelecidas nesse Edital.

1. OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o(a) **AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE NOVO TRIUNFO, ANO LETIVO 2024**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A contratação será realizada por **ITEM (PRODUTO)** conforme tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	VALOR ORÇADO
1	**ARROZ BRANCO**, tipo 1, subgrupo polido, classe longo fino, constituídos de graus inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno transparente, atóxica, original do fabricante, deverá constar os dados de identificação, a data de fabricação, validade do produto, número do lote, lista de ingredientes, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. Prazo de validade mínimo de 6 (seis)meses a partir da entrega.	PCT	1940	5,20
2	**ARROZ PARBOILIZADO**, Tipo 1, constituídos de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5kg, em polietileno transparente, atóxica, original do fabricante, deverá constar os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, lista de ingredientes, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. Prazo de validade mínimo de 6 (seis)meses a partir data de entrega.	PCT	3000	23,90
3	**FEIJÃO TIPO CARIOCA,** novo, tipo 1, grupo 1, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes (grãos partidos ou pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo 1Kg de peso liquido. Fabricação: máximo de 30 dias, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Validade: mínimo de 6 meses.	KG	3520	7,30
4	**MANTEIGA COM SAL –** Manteiga de primeira qualidade. Ingrediente obrigatório: creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20ºC, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Embalagem 500g	UND	1000	20,41
5	**MARGARINA VEGETAL, embalagem com 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de**	UND	1060	9,63

	validade e peso líquido de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.			
6	**ÓLEO DE SOJA,** comestível, vegetal de soja, puro, refinado, sem colesterol, rico em vitamina E. Embalagem com 900ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UND	4220	7,28
7	**AÇÚCAR CRISTAL,** na cor branca, sacarose de cana-de-açúcar. Embalagem de 1kg, em polietileno, contendo data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde e a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. Prazo de validade mínimo de 6(seis) meses a partida data de entrega.	PCT	3000	5,86
8	**CAFÉ,** torrado e moído embalagem comum de 250 gramas, de primeira qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	PCT	3300	7,33
9	**EXTRATO DE TOMATE,** embalagem contendo 340g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UND	13000	3,36
10	**FARINHA DE MANDIOCA,** tipo branca, grupo seca, subgrupo fina, tipo I. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo de 6 meses, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	320	6,65
11	**FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO** Embalagem com no mínimo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	3100	6,17
12	**FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO** Embalagem com no mínimo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	1000	7,37
13	**FERMENTO QUÍMICO EM PÓ**, embalagem, contendo 100 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	POTE	840	3,99
14	**FLOCÃO DE MILHO,** farinha de milho flocada sem sal, cor amarela, sem sujidade e sem corpos estranhos, embalagem integra e bem vedada, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega	UND	14500	2,83
15	**FUBÁ DE MILHO,** especial, pacote contendo 500g. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de	KG	120	3,15

	validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.			
16	**MILHO TIPO PARA MUNGUNZÁ,** seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	PCT	5000	3,38
17	**MILHO PARA PIPOCA,** tipo I, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 14% por peso, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. Embalagem contendo 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	100	4,33
18	**SAL REFINADO,** produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, isento de impurezas e umidade, de acordo com a Legislação Federal Específica, acondicionado em embalagem de 01 kg, saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto e número de registro. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	KG	500	1,47
19	**MILHO VERDE EM CONSERVA,** embalagem com 200g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UND	2000	4,14
20	**SARDINHA, EM ÓLEO DE SOJA COMESTÍVEL,** embalagem industrial, peso líquido 125g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UND	6500	5,01
21	**SARDINHA, AO MOLHO DE TOMATE, Especificação:** sardinhas ao molho de tomate, 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.	UND	6000	6,10
22	**MACARRÃO TIPO ESPAGUETE**, produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasito e larvas. Acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, atóxica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	PCT	8000	4,79

23	**MACARRÃO TIPO PARAFUSO** massa com ovos, embalagem contendo 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	8000	4,74
24	**MASSA PARA LASANHA,** a base de farinha de trigo, embalagem com no mínimo 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	200	6,62
25	**MASSA PARA SOPA**, tipo concha, produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Acondicionados em embalagem de 200 gramas, plástica, atóxica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis)	PCT	2000	3,97
26	**AÇAFRÃO EM PÓ,** com ausência de sujidades, parasitas e larvas, embalagem com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	1550	12,99
27	**COLORAU,** embalagem com no mínimo de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	123	5,04
28	**COMINHO EM PÓ,** acondicionado em pacote de 500g.	PCT	100	11,89
29	**ORÉGANO,** embalagem com no mínimo de 15g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	50	3,10
30	**BISCOITO DOCE TIPO MAISENA,** composição básica (farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas), livre de gordura trans, de primeira qualidade, embalagem de 350g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	3300	5,44
31	**BISCOITO DOCE ISENTO DE GLÚTEN**, produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com amido isento de aveia, trigo, centeio e cevada, leite integral, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação isentos de glúten. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a resolução rdc 175/2003 da anvisa/ms e suas atualizações, resolução rdc 12/01 da anvisa/ms e suas atualizações, resolução 04/88 do cns/ms e suas atualizações, resolução – cnnpa nº 12, de 1978 da anvisa/ms e suas atualizações, portaria 74/94 da vigilância sanitária/ms e suas atualizações, portaria 540/97 da svs/ms e suas atualizações e lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 e suas atualizações. Deve ter escrito no rótulo "não contém gluten ou isento de glúten.	PCT	200	7,75
32	**BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA,** composição básica (farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas), livre de gordura trans, de primeira qualidade, embalagem de 300G, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde	PCT	600	5,33

33	**BISCOITO TIPO CREAM CRACKER,** de primeira qualidade, livre de gordura trans, embalagem dupla com 350g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	4800	13,17
34	**COCO RALADO,** produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurara, sem açúcar. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, integra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses partir data de entrega.	KG	1300	30,97
35	**CREME DE LEITE**, tradicional, apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%, embalagem contendo no mínimo 200 gramas, com identificação do produto e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	1000	5,35
36	**LEITE DE COCO** – embalagem com 500ml, dizeres de rotulagem data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingrediente e composição nutricional. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	14800	12,55
37	**PÃO DE HOT DOG**- especificação: ingredientes: farinha de trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitaminas do complexo b), ovos, leite em pó, margarina, fermento biológico e sal. Validade de 8 dias a partir da data de fabricação em temperatura ambiente. Lote, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa (89.40.00.00042763-2).	UND	50000	0,82
38	**PÃO FRANCÊS**- 50gr – (produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico- sanitárias adequadas, preparado com ingredientes de primeira qualidade, transportado e embalado de maneira adequada). Peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias- primas são, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem correta. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso liquido. Validade mínima de 03 dias a contar no ato da entrega.	UND	70000	0,74
39	**IOGURTE INTEGRAL NATURAL,** recipiente de 900ml, resfriado, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	**UND**	3000	9,75
40	**IOGURTE SEM LACTOSE:** características técnicas: produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes do produto. Isento de lactose. Sabores: coco e morango. Deve ter certificado de inspeção federal ou estadual. Embalagem primária: garrafa de polietileno resistente ou sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação: data de fabricação e de validade, embalagens de 1 litro. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	LT	300	17,50
41	**LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO,** apresentação acondicionado em embalagem de 200 gramas e deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto,	UND	15700	6,66

	número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do ministério da agricultura e do abastecimento e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.			
42	**LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE,** características técnicas: produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto ao consumo em dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, enzima lactase, vitaminas a e d e emulsificante lecitina de soja. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses. 400G.	UND	1000	25,63
43	**CARNE BOVINA ACÉM –** in natura congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, sem tempero, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade com registro no certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sisp). Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, fabricação: máximo de 30 dias. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	KG	1500	40,91
44	**CARNE BOVINA MÚSCULO** – in natura congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, sem tempero, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade com registro no certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sisp). Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, fabricação: máximo de 30 dias. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	KG	1000	32,80
45	**CARNE BOVINA, MOÍDA -** deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, sebo, gorduras aparentes, apresentar cor, odor característico. Deve possuir registro no sif (serviço de inspeção federal) ou ima (instituto mineiro de agropecuária). Deverá ser entregue congelado. Embalagem: em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (rdc 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da anvisa, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Rótulo com nome do produto, data de fabricação e validade. Deverá apresenta parâmetros de acordo com a instrução normativa nº 83, de 21de novembro de 2003.	KG	3200	31,83
46	**FRANGO (INTEIRO),** de primeira qualidade, congelado. Características: congelado, sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno **resistente ou**	**KG**	7350	12,80

	bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa n.304 de 22/04/96 en.145 de 22/04/98, da resolução da anvisa n.105 de 19/05/99, da lei municipal / vigilância sanitária n.5504/99 e resolução rdc n. 13 de 02/01/2001.			
47	**OVOS -** Características: Ovos vermelhos ou brancos de galinha, fresco, tamanho médio ou superior, pesando no mínimo 55 g por unidade, conforme Decreto Lei 3748, de 12/07/93. Embalagem: Deve estar embalado em bandeja descartável, com capacidade para 12 ovos, com identificação do produtor e prazo de validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo e etiqueta, conforme legislação vigente. Deve ter certificado de Inspeção Estadual (SIE) Ou Federal (SIF). Validade: mínimo 30 dias da data de entrega.	DZ	16000	9,80
48	**PEITO DE FRANGO S/ OSSO.** 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.	KG	2200	17,86
49	**PEITO DE FRANGO COM OSSO**, de primeira qualidade, congelado. Características: congelado, sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa n.304 de 22/04/96 en.145 de 22/04/98, da resolução da anvisa n.105 de 19/05/99, da lei municipal / vigilância sanitária n.5504/99 e resolução rdc n. 13 de 02/01/2001.	KG	2000	16,17
50	**ALHO BRANCO,** in natura, de primeira, sem réstia, bulbo inteiriço, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, apresentando grau de evolução completo tamanho, aroma e cor próprias. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	50	13,32
51	**CEBOLA BRANCA,** com casca protetora, 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 a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	100	7,16
52	**CENOURA,** 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 a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	100	6,74
53	**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. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	400	8,00

54	**ABACAXI**, 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 a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	UND	700	3,00
55	**BANANA PRATA,** 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 a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	DZ	300	4,18
56	**LARANJA,** in natura de primeira, apresentando grau de evolução completo tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	2300	6,50
57	**MELANCIA,** 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 a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	UND	400	21,61
58	MELÃO, boa qualidade uniforme, sem ferimentos ou defeitos com grau apropriado de maturação.	UND	1000	7,73
59	**ATUM EM CONSERVA,** de água e sal, lata de 170 gramas sem amassamentos, ferrugens e estufamentos e que contenham data de fabricação e validade. Produto com no máximo 30 dias de fabricação.	pct	450	6,25

1.2.1. Havendo mais de um item ou lote faculta-se ao fornecedor a participação em quantos forem de seu interesse. Entretanto, optando-se por participar de um lote quando for o caso, deve o fornecedor enviar proposta para todos os itens que o compõem.

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

2. PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. PODERÁ PARTICIPAR desta licitação qualquer pessoa jurídica, regularmente estabelecida no País, cujo ramo de atividade constante de seus atos constitutivos seja compatível com o objeto do presente Certame, e que satisfaça todas as exigências, condições e normas contidas neste Edital e seus Anexos;

2.2. A participação nesta licitação importa à proponente na irrestrita aceitação das condições estabelecidas no presente Edital, bem como, a observância dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto a recursos. A não observância destas condições ensejará no sumário IMPEDIMENTO da proponente, no referido certame;

2.3. Não cabe aos licitantes, após sua abertura, alegação de desconhecimento de seus itens ou reclamação quanto ao seu conteúdo. Antes de elaborar suas propostas, as licitantes deverão ler atentamente o Edital e seus anexos, devendo estar em conformidade com as especificações do ANEXO I (TERMO DE REFERÊNCIA);

2.4. Poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO: Somente poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO, via internet, os interessados cujo objetivo social seja pertinente ao objeto do certame, que atendam a todas as exigências deste Edital e da legislação a ele correlata, inclusive quanto à documentação, e que estejam devidamente credenciadas, através do site https://licitanet.com.br/;

2.4.1 A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio da Plataforma Eletrônica, observada data e horário limite estabelecidos.

2.4.2. Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação de proposta implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada em seu preâmbulo;

2.4.3. Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de propostas serão de responsabilidade exclusiva do licitante, não sendo do órgão licitante, em nenhuma hipótese responsável pelos mesmos. O licitante também é o único responsável pelas transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, ou pela sua eventual desconexão;

2.4.4. As Licitantes interessadas deverão proceder ao credenciamento antes da data marcada para início da sessão pública via internet;

2.4.5. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Sistema Eletrônico, no site: https://licitanet.com.br/;

2.4.6. O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica na responsabilidade legal única e exclusiva do Licitante, ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico;

2.4.7. O uso da senha de acesso pelo Licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema, ou do órgão licitante, promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que, por terceiros;

2.4.8. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas ao provedor do Sistema para imediato bloqueio de acesso;

2.5. Não poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO, as empresas enquadradas nos casos a seguir:

2.5.1. que se enquadrem nas seguintes vedações (**Art. 14 da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021**):

a) autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
b) 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 contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

c) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da contratação, impossibilitada de contratar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

d) 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;

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

f) pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do aviso, 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

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

2.5.1.2. Aplica-se o disposto na alínea "c" também ao fornecedor 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 fornecedor;

2.5.2. organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário); e

2.5.3. sociedades cooperativas.

2.6. A participação na sessão pública da internet dar-se-á pela utilização da senha privativa do licitante.

2.6.1. Os documentos necessários à participação na presente licitação, compreendendo os documentos referentes à proposta de preço e à habilitação (e seus anexos), deverão ser apresentados no idioma oficial do Brasil, com valores cotados em moeda nacional do país;

2.6.2. Não serão aceitos documentos apresentados por meio de fitas, discos magnéticos, filmes ou cópias em fac-símile, mesmo autenticadas, salvo quando expressamente permitidos no Edital;

2.6.3. Admitem-se fotos, gravuras, desenhos, gráficos ou catálogos apenas como forma de ilustração dos itens constantes da proposta de preços;

2.6.4. Os licitantes devem estar cientes das condições para participação no certame e assumir a responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados;

2.6.5. O fornecedor registrado deverá manter, durante toda a vigência da Ata de Registro, as mesmas condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

2.6.6. Os licitantes interessados em usufruir dos benefícios estabelecidos pela Lei Complementar no 123/2006 deverão atender às regras de identificação, atos e manifestação de interesse, bem como aos demais avisos emitidos pelO Agente de Contratação (Pregoeiro) ou pelo sistema eletrônico, nos momentos e tempos adequados;

3. DA APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio das propostas.

3.1.1. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto neste Edital

3.1.2. Os documentos de habilitação serão enviados posteriormente a fase de lances, por meio de sistema, estabelecendo-se, na sessão um prazo de envio de no mínimo 24 (vinte e quatro) horas, contados da convocação a ser exposta.

3.1.3. Todos os documentos de habilitação poderão ser apresentados com autenticação eletrônica, pdf's originais dos órgãos emissores ou ainda cópias simples em formado "pdf". Caso haja dúvidas durante a sessão quanto aos documentos inseridos, serão utilizadas as diligências necessárias para sanar possíveis dúvidas de sua autenticidade (Art. 64, da Lei 14.133/2021).

3.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

3.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1o da LC no 123, de 2006.

3.4. 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.

3.5. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

3.6. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

3.7. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Agente de Contratação (Pregoeiro) e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1. Para aceitabilidade da proposta, o(a) licitante que ofertou o menor preço deverá formular e encaminhar, após o término da etapa de lances, sua proposta por escrito, em conformidade com os lances eventualmente ofertados, devendo estar de acordo com as especificações constantes do Termo de Referência, Anexo I, deste Edital, e conter, ainda, os seguintes dados:

a) PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 60 (SESSENTA) DIAS, a contar da data marcada para a abertura da presente licitação. Em caso de omissão, considerar-se-á aceito o prazo citado nesta alínea;

b) PREÇO UNITÁRIO E TOTAL PARA O OBJETO LICITADO, fixo e irreajustável, limitado a 02 (duas) casas decimais, numérico e por extenso, expresso em moeda nacional;

c) DECLARAÇÃO no corpo da proposta, de que o preço ofertado inclui todos os custos e despesas inerentes ao objeto licitado, tais como: manutenção, seguro, equipamentos, impostos e taxas e outro mais que possa influir direta ou indiretamente no custo do Fornecimento. A falta de manifestação implicará em declaração de que todas as despesas já estão inclusas;

d) RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO, telefone/fax, número do CNPJ, banco, agência, número da conta corrente;

4.2. O encaminhamento das propostas pressupõe o conhecimento e atendimento de todas as exigências contidas no Edital e seus anexos.

4.3. A empresa será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

4.4. A proposta de preços deverá ser elaborada em conformidade com o disposto no Termo de Referência, incluindo todas as informações necessárias à perfeita compreensão dos produtos ofertados, sob pena de desclassificação.

4.5. Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional pelo sistema eletrônico, o(a) licitante deverá preencher as informações no Campo “Informações Adicionais” ou anexá-las no campo apropriado do sistema **LICITANET**, sob pena de desclassificação e neles deverão estar inclusas todas e quaisquer despesas, salários, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, fardamento, materiais utilizados durante o período de fornecimento, tributos diretos e indiretos incidentes sobre o objeto licitado.

4.6. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta inicialmente apresentada, salvo nos casos de ajustes de valores, após o encerramento da etapa de lances, se houver.

4.7. O(A) Licitante vencedor(a) do certame poderá apresentar com a sua proposta de preços a PLANILHA DE CUSTO, contendo composição clara do preço, todos os insumos, encargos em geral e lucro em relação ao preço final.

4.8. Ao disponibilizar sua proposta através do aplicativo www.licitanet.com.br, não poderá conter nenhum tipo de informação (logomarca, CNPJ, nome do(a) representante, telefone, endereço) que identifique a interessada, sob pena de desclassificação na participação do certame licitatório, observando-se que tal exigência refere-se apenas as informações inseridas nos **campos do sistema** (proposta inicial alimentada no sistema); os arquivos em "pdf" poderão seguir a formatação padrão do licitante incluindo dados da proponente (cabeçalho e demais dados pessoais), vez que os mesmos só ficarão disponíveis após fase de lances.

5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES

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

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

5.3. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

5.7. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre O Agente de Contratação (Pregoeiro) e os licitantes. O Chat de mensagem, a critério do Agente de Contratação poderá ficar inativo ou ativo conforme o caso e necessidade.

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

5.9. A disputa ocorrerá pelo valor UNITÁRIO DO ITEM.

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

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

5.12. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de no mínimo igual ou superior aos valores definidos e especificados na tabela de itens do Termo de Referência deste Edital.

5.13. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 03 (três) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

5.14. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.15. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado e estabelecido no item "5.14", observando-se o seguinte:

5.15.1. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

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

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

5.15.2. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

5.15.2.2. Encerrado o prazo previsto no subitem 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 cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.15.2.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

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

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

5.15.3. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

5.15.3.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 5.15.3., poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.15.10. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação do porte da entidade empresarial. Identificadas as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, proceder-se-á a comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, conforme regulamento específico.

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

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

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

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

5.15.15. 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.

5.15.16. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem: (a) disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação; (b) avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei; (c) desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento; (d) desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

5.15.17. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por: (a) 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; (b) empresas brasileiras; (c) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País; (d) empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

5.15.18. 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, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.15.19. 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.

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

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

5.15.22. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem 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. O prazo aqui definido poderá ser ampliado conforme o caso desde que motivadamente justificado nos autos do processo.

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

5.15.24. Nos casos em que se verificarem ofertas manifestamente inferiores a uma realidade de mercado, sendo esses valores, passivos de serem declarados INEXEQUÍVEIS, o licitante será obrigado a apresentar **planilha de custo detalhada** que comprove a capacidade de entrega no último valor apresentado, sob pena de decair do direito a adjudicação do objeto licitado.

5.15.28. Não serão aceitos preços com a incapacidade de comprovação de exequibilidade, sendo a licitante responsável pelos seus atos, tornando-se passiva das penalidades cabíveis nos casos em que forem constatadas reduções nos preços que impossibilite a Administração de alcançar a aquisição do objeto licitado.

6. FASE DE JULGAMENTO

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

(a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis); e

(b) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).

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

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

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

6.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

6.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.6.1. contiver vícios insanáveis;

6.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

6.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

6.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

6.7.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.7.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

6.8.1. 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;

6.8.2. 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;*

6.8.3. 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.

6.8.4. 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.

6.9. 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.

6.10. 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.

6.11. 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.

6.12. 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.

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

6.14. 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.

6.15. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

6.16. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

6.17. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

6.18. 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 recusada.

6.19. 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.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

7.1.1. A licitante deverá apresentar os documentos de habilitação expostos no Termo de Referência conforme previsto no item 7.1. deste Edital, sob pena de INABILITAÇÃO no certame.

7.2. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia simples ou por cópia autenticada digitalmente. Nos casos de cópias simples, havendo dúvidas sobre a autenticidade do documento em questão, em sede de diligência, serão solicitadas outras comprovações que garantam a veracidade das informações ali expostas.

7.3. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

7.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

7.5. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.6. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da *Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.*

7.7. Os documentos relativos à habilitação que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.8. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à habilitação, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

7.9. 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, e IN 73/2022, art. 39, §4º): (a) 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 (b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

7.10. Na análise dos documentos de habilitação, o responsável pela condução do processo 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.
7.11. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

7.12. 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.

7.13. 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.

8. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

8.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar

recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

8.7. 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.

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

8.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico https://www.novotriunfo.ba.gov.br/licitacoes.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

9.1.1. 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;

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

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

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

9.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

9.1.4. 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;

9.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação, fraudar a licitação, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

9.1.5.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

9.1.5.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.5.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

9.1.7. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
9.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

9.2.1 advertência;

9.2.2. multa;

9.2.3. impedimento de licitar e contratar e

9.2.4. 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.

9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2. as peculiaridades do caso concreto

9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **10 (dez) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

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

9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 0, 0, 0 e 0, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

9.5. 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.

9.6. 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.

9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 0, 0 e 0, 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.

9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 0, 0, 0 e 0, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 0, 0 e 0 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

9.9. 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 0, 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, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

9.10. 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.

9.11. 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.

9.12. 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.

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

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

10. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (cinco) dias úteis antes da data da abertura do certame.

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

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, *pelos seguintes meios*: (e-mail) licitacaonovotriunfo@gmail.com; (sistema eletrônico) www.licitanet.com.br ou ainda por meio físico protocolando no setor de licitações e contratos situada à Praça Pedro Macário, 124, centro, Novo Triunfo (BA).

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

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

10.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

11.5. 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.

11.6. 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.

11.7. 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.

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

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

11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico https://www.novotriunfo.ba.gov.br/licitacoes.

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

11.11.1. ANEXO I – Termo de Referência
11.11.2.1. ANEXO I.1 – Estudo Técnico Preliminar
11.11.3. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;

Novo Triunfo (BA), 26 de fevereiro de 2024

VANDALVO GUERRA DE SANTANA
AGENTE DE CONTRATAÇÃO
Portaria 015, de 18 de janeiro de 2024

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO TRIUNFO

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE

1.1. A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Novo Triunfo, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

2. DO OBJETO

2.1. **AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE NOVO TRIUNFO, ANO LETIVO 2024**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições estabelecidas neste instrumento:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	VALOR ORÇADO
1	**ARROZ BRANCO**, tipo 1, subgrupo polido, classe longo fino, constituídos de graus inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno transparente, atóxica, original do fabricante, deverá constar os dados de identificação, a data de fabricação, validade do produto, número do lote, lista de ingredientes, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. Prazo de validade mínimo de 6 (seis)meses a partir da entrega.	PCT	1940	5,20
2	**ARROZ PARBOILIZADO**, Tipo 1, constituídos de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5kg, em polietileno transparente, atóxica, original do fabricante, deverá constar os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, lista de ingredientes, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. Prazo de validade mínimo de 6 (seis)meses a partir data de entrega.	PCT	3000	23,90
3	**FEIJÃO TIPO CARIOCA,** novo, tipo 1, grupo 1, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes (grãos partidos ou pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo 1Kg de peso liquido. Fabricação: máximo de 30 dias, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Validade: mínimo de 6 meses.	KG	3520	7,30
4	**MANTEIGA COM SAL –** Manteiga de primeira qualidade. Ingrediente obrigatório: creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20ºC, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Embalagem 500g	UND	1000	20,41
5	**MARGARINA VEGETAL, embalagem com 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de**	UND	1060	9,63

	validade e peso líquido de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.			
6	**ÓLEO DE SOJA,** comestível, vegetal de soja, puro, refinado, sem colesterol, rico em vitamina E. Embalagem com 900ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UND	4220	7,28
7	**AÇÚCAR CRISTAL,** na cor branca, sacarose de cana-de-açúcar. Embalagem de 1kg, em polietileno, contendo data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde e a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. Prazo de validade mínimo de 6(seis) meses a partida data de entrega.	PCT	3000	5,86
8	**CAFÉ,** torrado e moído embalagem comum de 250 gramas, de primeira qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	PCT	3300	7,33
9	**EXTRATO DE TOMATE,** embalagem contendo 340g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UND	13000	3,36
10	**FARINHA DE MANDIOCA,** tipo branca, grupo seca, subgrupo fina, tipo I. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo de 6 meses, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	320	6,65
11	**FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO** Embalagem com no mínimo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	3100	6,17
12	**FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO** Embalagem com no mínimo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	1000	7,37
13	**FERMENTO QUÍMICO EM PÓ**, embalagem, contendo 100 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	POTE	840	3,99
14	**FLOCÃO DE MILHO,** farinha de milho flocada sem sal, cor amarela, sem sujidade e sem corpos estranhos, embalagem integra e bem vedada, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega	UND	14500	2,83
15	**FUBÁ DE MILHO,** especial, pacote contendo 500g. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de	KG	120	3,15

	validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.			
16	**MILHO TIPO PARA MUNGUNZÁ,** seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	PCT	5000	3,38
17	**MILHO PARA PIPOCA,** tipo I, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 14% por peso, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. Embalagem contendo 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	100	4,33
18	**SAL REFINADO,** produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, isento de impurezas e umidade, de acordo com a Legislação Federal Específica, acondicionado em embalagem de 01 kg, saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto e número de registro. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	KG	500	1,47
19	**MILHO VERDE EM CONSERVA,** embalagem com 200g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UND	2000	4,14
20	**SARDINHA, EM ÓLEO DE SOJA COMESTÍVEL,** embalagem industrial, peso líquido 125g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UND	6500	5,01
21	**SARDINHA, AO MOLHO DE TOMATE, Especificação:** sardinhas ao molho de tomate, 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.	UND	6000	6,10
22	**MACARRÃO TIPO ESPAGUETE**, produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasito e larvas. Acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, atóxica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	PCT	8000	4,79

23	**MACARRÃO TIPO PARAFUSO** massa com ovos, embalagem contendo 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	8000	4,74
24	**MASSA PARA LASANHA,** a base de farinha de trigo, embalagem com no mínimo 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	200	6,62
25	**MASSA PARA SOPA**, tipo concha, produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Acondicionados em embalagem de 200 gramas, plástica, atóxica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis)	PCT	2000	3,97
26	**AÇAFRÃO EM PÓ,** com ausência de sujidades, parasitas e larvas, embalagem com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	1550	12,99
27	**COLORAU,** embalagem com no mínimo de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	123	5,04
28	**COMINHO EM PÓ,** acondicionado em pacote de 500g.	PCT	100	11,89
29	**ORÉGANO,** embalagem com no mínimo de 15g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	50	3,10
30	**BISCOITO DOCE TIPO MAISENA,** composição básica (farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas), livre de gordura trans, de primeira qualidade, embalagem de 350g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	3300	5,44
31	**BISCOITO DOCE ISENTO DE GLÚTEN**, produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com amido isento de aveia, trigo, centeio e cevada, leite integral, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação isentos de glúten. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a resolução rdc 175/2003 da anvisa/ms e suas atualizações, resolução rdc 12/01 da anvisa/ms e suas atualizações, resolução 04/88 do cns/ms e suas atualizações, resolução – cnnpa nº 12, de 1978 da anvisa/ms e suas atualizações, portaria 74/94 da vigilância sanitária/ms e suas atualizações, portaria 540/97 da svs/ms e suas atualizações e lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 e suas atualizações. Deve ter escrito no rótulo "não contém gluten ou isento de glúten.	PCT	200	7,75
32	**BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA,** composição básica (farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas), livre de gordura trans, de primeira qualidade, embalagem de 300G, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde	PCT	600	5,33

33	**BISCOITO TIPO CREAM CRACKER,** de primeira qualidade, livre de gordura trans, embalagem dupla com 350g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	4800	13,17
34	**COCO RALADO,** produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurara, sem açúcar. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, integra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses partir data de entrega.	KG	1300	30,97
35	**CREME DE LEITE**, tradicional, apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%, embalagem contendo no mínimo 200 gramas, com identificação do produto e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	1000	5,35
36	**LEITE DE COCO** – embalagem com 500ml, dizeres de rotulagem data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingrediente e composição nutricional. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	14800	12,55
37	**PÃO DE HOT DOG**- especificação: ingredientes: farinha de trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitaminas do complexo b), ovos, leite em pó, margarina, fermento biológico e sal. Validade de 8 dias a partir da data de fabricação em temperatura ambiente. Lote, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa (89.40.00.00042763-2).	UND	50000	0,82
38	**PÃO FRANCÊS**- 50gr – (produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico- sanitárias adequadas, preparado com ingredientes de primeira qualidade, transportado e embalado de maneira adequada). Peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias- primas são, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem correta. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso liquido. Validade mínima de 03 dias a contar no ato da entrega.	UND	70000	0,74
39	**IOGURTE INTEGRAL NATURAL,** recipiente de 900ml, resfriado, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	**UND**	3000	9,75
40	**IOGURTE SEM LACTOSE:** características técnicas: produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes do produto. Isento de lactose. Sabores: coco e morango. Deve ter certificado de inspeção federal ou estadual. Embalagem primária: garrafa de polietileno resistente ou sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação: data de fabricação e de validade, embalagens de 1 litro. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	LT	300	17,50
41	**LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO,** apresentação acondicionado em embalagem de 200 gramas e deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto,	UND	15700	6,66

	número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do ministério da agricultura e do abastecimento e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.			
42	**LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE,** características técnicas: produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto ao consumo em dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, enzima lactase, vitaminas a e d e emulsificante lecitina de soja. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses. 400G.	UND	1000	25,63
43	**CARNE BOVINA ACÉM –** in natura congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, sem tempero, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade com registro no certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sisp). Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, fabricação: máximo de 30 dias. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	KG	1500	40,91
44	**CARNE BOVINA MÚSCULO** – in natura congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, sem tempero, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade com registro no certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sisp). Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, fabricação: máximo de 30 dias. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	KG	1000	32,80
45	**CARNE BOVINA, MOÍDA -** deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, sebo, gorduras aparentes, apresentar cor, odor característico. Deve possuir registro no sif (serviço de inspeção federal) ou ima (instituto mineiro de agropecuária). Deverá ser entregue congelado. Embalagem: em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (rdc 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da anvisa, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Rótulo com nome do produto, data de fabricação e validade. Deverá apresenta parâmetros de acordo com a instrução normativa nº 83, de 21de novembro de 2003.	KG	3200	31,83
46	**FRANGO (INTEIRO),** de primeira qualidade, congelado. Características: congelado, sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno **resistente ou**	**KG**	7350	12,80

	bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa n.304 de 22/04/96 en.145 de 22/04/98, da resolução da anvisa n.105 de 19/05/99, da lei municipal / vigilância sanitária n.5504/99 e resolução rdc n. 13 de 02/01/2001.			
47	**OVOS -** Características: Ovos vermelhos ou brancos de galinha, fresco, tamanho médio ou superior, pesando no mínimo 55 g por unidade, conforme Decreto Lei 3748, de 12/07/93. Embalagem: Deve estar embalado em bandeja descartável, com capacidade para 12 ovos, com identificação do produtor e prazo de validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo e etiqueta, conforme legislação vigente. Deve ter certificado de Inspeção Estadual (SIE) Ou Federal (SIF). Validade: mínimo 30 dias da data de entrega.	DZ	16000	9,80
48	**PEITO DE FRANGO S/ OSSO.** 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.	KG	2200	17,86
49	**PEITO DE FRANGO COM OSSO**, de primeira qualidade, congelado. Características: congelado, sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa n.304 de 22/04/96 en.145 de 22/04/98, da resolução da anvisa n.105 de 19/05/99, da lei municipal / vigilância sanitária n.5504/99 e resolução rdc n. 13 de 02/01/2001.	KG	2000	16,17
50	**ALHO BRANCO,** in natura, de primeira, sem réstia, bulbo inteiriço, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, apresentando grau de evolução completo tamanho, aroma e cor próprias. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	50	13,32
51	**CEBOLA BRANCA,** com casca protetora, 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 a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	100	7,16
52	**CENOURA,** 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 a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	100	6,74
53	**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. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	400	8,00

54	**ABACAXI**, 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 a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	UND	700	3,00
55	**BANANA PRATA,** 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 a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	DZ	300	4,18
56	**LARANJA,** in natura de primeira, apresentando grau de evolução completo tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	2300	6,50
57	**MELANCIA,** 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 a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	UND	400	21,61
58	MELÃO, boa qualidade uniforme, sem ferimentos ou defeitos com grau apropriado de maturação.	UND	1000	7,73
59	**ATUM EM CONSERVA,** de água e sal, lata de 170 gramas sem amassamentos, ferrugens e estufamentos e que contenham data de fabricação e validade. Produto com no máximo 30 dias de fabricação.	pct	450	6,25

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

2.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

2.4. O prazo de vigência da contratação é de **1 (um) ano** contados do(a) assinatura do Termo, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

3. DAS OBRIGAÇÕES

3.1. DO FORNECEDOR

3.1.1. Manter, durante toda a vigência do termo de contrato ou ata de registro de preços, as exigências de habilitação ou condições determinadas no procedimento da licitação que deu origem à mesma, sob pena de sua rescisão ou cancelamento do registro de preços e, aplicação das penalidades ora previstas;

3.1.2. Entregar os Produtos no órgão solicitado pelo Município de acordo especificação marca e preço registrados e na forma prevista, observando o seguinte:

3.1.2.1. Os produtos deveram ser totalmente embalados, marcados, e serem entregues em perfeito estado, ocorrendo à ruptura ou quebra tanto na viagem ou na entrega dos mesmos, os materiais deverão ser trocados no prazo máximo de 15 dias;

3.1.2.2. Se no ato da entrega, for constatado que o produto for contrário as especificações estabelecidas, segundo o presente termo e anexos e, segundo norma e certificados exigidos em lei, os mesmos serão devolvidos ficando a empresa fornecedora responsável pelo pagamento de taxas, frete e demais

encargos, devendo efetuar a troca do mesmo no prazo máximo de 15 dias. Em caso de reincidência a Empresa poderá sofrer sansões administrativas.

3.1.2.3. Os produtos a partir do momento que forem entregues, deverão conter os prazos de validade de no mínimo **12 (doze) meses**, salvo nos casos de produtos frescos em que não se aplique a validade aqui exposta.

3.1.3. Alocar todos os recursos necessários para se obter um perfeito fornecimento, de forma plena e satisfatória, sem ônus adicionais de qualquer natureza ao Município;

3.1.4. Responsabilizar-se por todas as despesas, obrigações e tributos decorrentes do fornecimento, inclusive as de natureza trabalhista, devendo, quando solicitado, fornecer ao Município comprovante de quitação com os órgãos competentes;

3.1.5. Responsabilizar-se por eventuais multas, municipais, estaduais e federais, decorrentes de faltas por ela cometidas durante o fornecimento;

3.1.6. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao Município ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do fornecimento, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo Município;

3.1.7. Responsabilizar-se pela obtenção de Alvarás, Licenças ou quaisquer outros termos de autorização que se façam necessários à execução do fornecimento;

3.1.8. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto firmado com o Município, sem prévia e expressa anuência.

3.1.9. Não realizar associação com outrem, cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, sem prévia a expressa anuência do Município.

3.1.10. Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE, bem como substituir, sem ônus adicionais, o(s) Produtos cujos padrões de qualidade, segurança e finalidade não se prestem ao seu fim específico.

3.1.11. Substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o(s) Produto(s), cuja qualidade, finalidade, eficácia procedência e eficiência, apresentem qualquer nível de desatendimento ao fim a que se presta, ou suspeita em relação a sua procedência, ou ainda, aquele em que se verificarem vícios, defeitos de fabricação, violação, transporte inadequado, incorreções ou falhas resultantes do fornecimento e fabricação.

3.2. DO ORGÃO

3.2.1. Notificar o fornecedor registrado quanto à requisição do produto mediante o envio da nota de empenho, ou ordem de fornecimento a ser repassada via e-mail ou retirada pessoalmente pelo fornecedor sendo que a nota de empenho repassada ao fornecedor poderá equivaler a uma ordem de fornecimento;

3.2.2. Permitir ao pessoal do fornecedor o acesso ao local da entrega do objeto, desde que observadas as normas de segurança;

3.2.3. Notificar o fornecedor de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento do material;

3.2.4. Efetuar os pagamentos devidos observadas as condições estabelecidas;

3.2.5. Receber os Produtos entregues pela CONTRATADA, desde que estejam em conformidade com as especificações registradas.

3.2.6. Devolver com a devida justificativa, qualquer material entregue fora dos padrões e normas constantes do Edital e seus anexos

4. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'b', da Lei nº 14.133/2021).

4.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'c', e art. 40, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021)

5.1. A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em tópicos específicos dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, alínea 'd', da Lei nº 14.133/21

6.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

6.2. Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21.

7. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL (arts. 6º, XXIII, alínea "e" e 40, §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021).

7.1. O prazo de entrega dos produtos é de **30 (trinta)** dias, contados do(a) ciência do pedido e autorização de fornecimento a ser repassado ao fornecedor quando da necessidade de sua aquisição.

7.1.1. Após a primeira entrega, os fornecimento deverão seguir cronograma de entregas a ser estipulado pela contratante junto ao contratado, observando-se os REQUISITOS estabelecidos no Estudo Técnico Preliminar que é parte integrante do presente Termo.

7.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 03 (três) dias após ciência da autorização de fornecimento. Não havendo tal comunicação, comprovada de impedimento de fornecimento no prazo estipulado, a Contratante poderá abrir processo de advertência e penalidade nos casos de atraso nas entregas.

7.3. Os produtos deverão ser entregues no endereço do ALMOXARIFADO CENTRAL DA SECRECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA ou em outro endereço definido no pedido, limitando-se a área do município de **Novo Triunfo**. O horário de entrega será nos horários de

expediente do órgão contratante, entre 08h e 13h, de segunda a sexta-feira, exceto feriados inclusive municipais.

7.4. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a um terço do prazo total recomendado pelo fabricante.

7.5. Os produtos serão recebidos provisoriamente pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

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

7.7. Os produtos serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

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

8. ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA CONTRATUAL EXIGIDA E DAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133/2021)

8.1. Não haverá exigência de garantia contratual.

9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, alínea "f", da Lei nº 14.133/21)

9.1. 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).

9.2. 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).

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

9.3.1. 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).

9.3.2. 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).

9.4. 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).

9.5. 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).

9.6. 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).

9.6.1. 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).

9.7. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º).

9.8. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, 31º).

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município, conforme dotação orçamentário abaixo descrita:

UNIDADE	AÇÃO	ELEMENTO	FONTE
50101	2023	33903000	15000000; 15500000; 15520000

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

11. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento do Objeto

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

11.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

11.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
11.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

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

Liquidação

11.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção.

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

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

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

11.10. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie

as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

11.11. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

11.13. 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.

11.14. 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.

11.15. 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.

11.16. 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.

Prazo de pagamento

11.17. O pagamento será efetuado no prazo de até **30 (trinta) dias úteis** contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

11.18. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice **IGP-M** de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

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

11.22. 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 Complementa.

12. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

12.9. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das

Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

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

12.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

12.12. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

12.15. 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.

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

12.17. 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;

12.18. 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;

12.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e/ou Municipal (conforme o caso) do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

12.20. 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.

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

Qualificação Técnica

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

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

12.22.2. 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.

12.23. O licitante deverá apresentar Certificado ou Alvará de Funcionamento da Vigilância Sanitária. O licitante que não tenha estabelecimento no **Estado da Bahia** deverá apresentar Alvará de Funcionamento da Vigilância Sanitária da sede ou domicílio da sua localidade.

Qualificação Econômico-Financeira

12.24. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor – (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

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

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

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

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

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

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

12.25.6. 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;

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

13. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

13.1. O custo estimado total da contratação é de **R$ 1.666.815,19 (um milhão seiscentos e sessenta e seis mil oitocentos e quinze reais e dezenove centavos),** conforme custos unitários apostos na tabela exposta neste Termo.

Novo Triunfo (BA), 23 de fevereiro de 2024.

FRANCLIN CARVALHO DE OLIVEIRA ALMEIDA
MEMBRO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO TRIUNFO

ANEXO I.1
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

OBJETIVO DO PRESENTE DOCUMENTO

Caracterizar, através do Estudo Técnico Preliminar (ETP), determinada necessidade, descrevendo as análises realizadas em termos de requisitos, alternativas, escolhas, resultados pretendidos e demais características, dando base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

1. INFORMAÇÕES GERAIS

1.1 IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO

DAMANDANTE:	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA
OBJETO:	**AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE NOVO TRIUNFO, ANO LETIVO 2024**

1.2 EQUIPE DE PLANEJAMENTO

FRANCLIN CARVALHO DE OLIVEIRA ALMEIDA

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Os itens assim denominados por GENEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS são indispensáveis à operacionalização e funcionamento das Escolas Públicas Municipais, quando se referem a alimentação escolar prevista em Lei. A necessidade aqui mencionada para suprir a Secretaria Municipal de Educação quanto à suas responsabilidades junto as Escolas Públicas Municipais, é indispensável para garantir uma alimentação de qualidade aos alunos, embasando é claro, por meio do cardápio elaborado pela NUTRICIONISTA, onde se encontra os pormenorizados das condições, descrições, quantidades e periodicidade do fornecimento da merenda escolar.

Entende-se que a aquisição aqui pretendida, deva ser de acordo com a demanda devido à essencialidade e necessidade pública permanente à Administração considerando que sua interrupção comprometeria a continuidade das atividades educacionais.

Assim, faz-se necessária a contratação de terceiros (empresa do ramo pertinente) para a aquisição e fornecimento de produtos do tipo Gêneros Alimentícios, para elaboração da Merenda Escolar dos alunos matriculados na rede pública municipal, atendendo a demanda da Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

Com objetivo de cumprir a missão institucional e atender o interesse público, a PREFEITURA vale-se dos instrumentos legais para aquisição do objeto do presente Estudo.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os produtos enquadram-se na classificação de bens (produtos) comuns. Os itens a serem adquiridos se enquadram como comuns, pois os padrões de qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado.
Os produtos, objeto deste ETP, devem ser entregues, à priori (primeiro pedido) no prazo de até **30 (trinta) dias** da notificação do empenho ao fornecedor, no almoxarifado central da Secretaria Municipal de Educação, dentro das especificações estabelecidas pela NUTRICIONISTA MUNICIPAL, conforme exposto no presente documento. Após a primeira entrega, a Administração, definirá cronograma de entrega semanal, quinzenal e/ou mensal, conforme o produto e demanda existente, cabendo ao fornecedor as entregas dentro desse cronograma que será desenvolvido logisticamente junto aos contratados.

Os produtos aqui definidos, embora, derivados de levantamento per capita, são de caráter ESTIMATIVO, não constituindo definição EXATA de seu quantitativo e, deve ser considerada os limites de acréscimos ou supressões previstas em lei para contratações de fornecimento.

Os preços registrados devem suportar o cronograma de entrega previsto, considerando o quantitativo exposto e os meses letivos de 2024, o que equivale de 10 a 11 meses de fornecimento, inclusive o período de recuperação. Não haverá custos adicionais para as entregas dos produtos conforme exposto neste Estudo, devendo os preços registrados serem suficientes para o fornecimento aqui mencionado, incluindo transporte dos produtos do local de origem ao ALMOXARIFADO CENTRAL da Secretaria Municipal de Educação de Novo Triunfo.

Todo produto aqui definido deve ser entregue acondicionado em embalagem própria e dentro de seu prazo de validade, considerando um prazo mínimo entre a entrega e o vencimento de 12 (doze) meses.
Frutas e verduras devem ser frescas e livres de sujidades, com entrega em embalagens apropriadas para seu armazenamento e transporte, garantindo a integridade física de todos os produtos.
Carnes e frios, devem ser entregues devidamente refrigerados, sendo transportados de forma adequada a conservar sua integridade entre o endereço do fornecedor e o almoxarifado da contratante.
Os produtos perecíveis do tipo pães, verduras, temperos, frutas e similares, deverão ser entregues devidamente frescos e livres de sujidades ou danos físicos, com entregas, semanais conforme determinação de cronograma de entrega.

O licitante deverá atender no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental.

4. DAS ESPECIFICAÇÕES E LEVAMENTAMENTO QUANTITATIVO

As especificações e estimativas expostas na tabela abaixo, são derivadas de levantamentos realizados pela NUTRICIONISTA MUNICIPAL, conforme per capta em anexo. Os itens descritos neste documento, bem como, seus quantitativos, equivalem a CONSOLIDAÇÃO de todo o levantamento feito pela SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUAÇÃO através dos profissionais incumbidos de levantar as especificações e quantitativos necessários à MERENDA ESCOLAR. As especificações seguem o estudo nutricional realizado pelo setor de NUTRIÇÃO DAS ESCOLAS

PÚBLICAS MUNICIPAIS, em observação, inclusive, ao mercado de gêneros alimentícios e consumos anteriores realizados no município.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.
1	**ARROZ BRANCO**, tipo 1, subgrupo polido, classe longo fino, constituídos de graus inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno transparente, atóxica, original do fabricante, deverá constar os dados de identificação, a data de fabricação, validade do produto, número do lote, lista de ingredientes, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. Prazo de validade mínimo de 6 (seis)meses a partir da entrega.	PCT	1940
2	**ARROZ PARBOILIZADO**, Tipo 1, constituídos de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5kg, em polietileno transparente, atóxica, original do fabricante, deverá constar os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, lista de ingredientes, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. Prazo de validade mínimo de 6 (seis)meses a partir data de entrega.	PCT	3000
3	**FEIJÃO TIPO CARIOCA,** novo, tipo 1, grupo 1, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes (grãos partidos ou pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo 1Kg de peso liquido. Fabricação: máximo de 30 dias, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Validade: mínimo de 6 meses.	KG	3520
4	**MANTEIGA COM SAL –** Manteiga de primeira qualidade. Ingrediente obrigatório: creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20ºC, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Embalagem 500g	UND	1000
5	**MARGARINA VEGETAL, embalagem com 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.**	UND	1060
6	**ÓLEO DE SOJA,** comestível, vegetal de soja, puro, refinado, sem colesterol, rico em vitamina E. Embalagem com 900ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UND	4220
7	**AÇÚCAR CRISTAL,** na cor branca, sacarose de cana-de-açúcar. Embalagem de 1kg, em polietileno, contendo data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde e a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. Prazo de validade mínimo de 6(seis) meses a partida data de entrega.	PCT	3000
8	**CAFÉ,** torrado e moído embalagem comum de 250 gramas, de primeira qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	PCT	3300
9	**EXTRATO DE TOMATE,** embalagem contendo 340g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UND	13000
10	**FARINHA DE MANDIOCA,** tipo branca, grupo seca, subgrupo fina, tipo I. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, marca do	KG	320

	fabricante, prazo de validade no mínimo de 6 meses, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.		
11	**FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO** Embalagem com no mínimo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	3100
12	**FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO** Embalagem com no mínimo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	1000
13	**FERMENTO QUÍMICO EM PÓ**, embalagem, contendo 100 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	POTE	840
14	**FLOCÃO DE MILHO,** farinha de milho flocada sem sal, cor amarela, sem sujidade e sem corpos estranhos, embalagem integra e bem vedada, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega	UND	14500
15	**FUBÁ DE MILHO,** especial, pacote contendo 500g. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	120
16	**MILHO TIPO PARA MUNGUNZÁ,** seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	PCT	5000
17	**MILHO PARA PIPOCA,** tipo I, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 14% por peso, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. Embalagem contendo 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	100
18	**SAL REFINADO,** produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, isento de impurezas e umidade, de acordo com a Legislação Federal Específica, acondicionado em embalagem de 01 kg, saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto e número de registro. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	KG	500
19	**MILHO VERDE EM CONSERVA,** embalagem com 200g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UND	2000
20	**SARDINHA, EM ÓLEO DE SOJA COMESTÍVEL,** embalagem industrial, peso líquido 125g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UND	6500

21	**SARDINHA, AO MOLHO DE TOMATE, Especificação:** sardinhas ao molho de tomate, 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.	UND	6000
22	**MACARRÃO TIPO ESPAGUETE**, produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasito e larvas. Acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, atóxica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	PCT	8000
23	**MACARRÃO TIPO PARAFUSO** massa com ovos, embalagem contendo 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	8000
24	**MASSA PARA LASANHA,** a base de farinha de trigo, embalagem com no mínimo 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	200
25	**MASSA PARA SOPA**, tipo concha, produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Acondicionados em embalagem de 200 gramas, plástica, atóxica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis)	PCT	2000
26	**AÇAFRÃO EM PÓ,** com ausência de sujidades, parasitas e larvas, embalagem com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	1550
27	**COLORAU,** embalagem com no mínimo de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	123
28	**COMINHO EM PÓ,** acondicionado em pacote de 500g.	PCT	100
29	**ORÉGANO,** embalagem com no mínimo de 15g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	50
30	**BISCOITO DOCE TIPO MAISENA,** composição básica (farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas), livre de gordura trans, de primeira qualidade, embalagem de 350g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	3300
31	**BISCOITO DOCE ISENTO DE GLÚTEN**, produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com amido isento de aveia, trigo, centeio e cevada, leite integral, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação isentos de glúten. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a resolução rdc 175/2003 da anvisa/ms e suas atualizações, resolução rdc 12/01 da anvisa/ms e suas atualizações, resolução 04/88 do cns/ms e suas atualizações, resolução – cnnpa nº 12, de	PCT	200

	1978 da anvisa/ms e suas atualizações, portaria 74/94 da vigilância sanitária/ms e suas atualizações, portaria 540/97 da svs/ms e suas atualizações e lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 e suas atualizações. Deve ter escrito no rótulo "não contém gluten ou isento de glúten.		
32	**BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA,** composição básica (farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas), livre de gordura trans, de primeira qualidade, embalagem de 300G, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde	PCT	600
33	**BISCOITO TIPO CREAM CRACKER,** de primeira qualidade, livre de gordura trans, embalagem dupla com 350g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	4800
34	**COCO RALADO,** produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurara, sem açúcar. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, integra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses partir data de entrega.	KG	1300
35	**CREME DE LEITE**, tradicional, apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%, embalagem contendo no mínimo 200 gramas, com identificação do produto e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	1000
36	**LEITE DE COCO** – embalagem com 500ml, dizeres de rotulagem data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingrediente e composição nutricional. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	14800
37	**PÃO DE HOT DOG**- especificação: ingredientes: farinha de trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitaminas do complexo b), ovos, leite em pó, margarina, fermento biológico e sal. Validade de 8 dias a partir da data de fabricação em temperatura ambiente. Lote, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa (89.40.00.00042763-2).	UND	50000
38	**PÃO FRANCÊS**- 50gr – (produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico- sanitárias adequadas, preparado com ingredientes de primeira qualidade, transportado e embalado de maneira adequada). Peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias- primas são, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem correta. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso liquido. Validade mínima de 03 dias a contar no ato da entrega.	UND	70000
39	**IOGURTE INTEGRAL NATURAL,** recipiente de 900ml, resfriado, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	**UND**	3000
40	**IOGURTE SEM LACTOSE:** características técnicas: produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes do produto. Isento de lactose. Sabores: coco e morango. Deve ter certificado de inspeção federal ou estadual. Embalagem primária: garrafa de polietileno resistente ou sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação: data de fabricação e de validade, embalagens de 1 litro. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	LT	300

41	**LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO,** apresentação acondicionado em embalagem de 200 gramas e deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do ministério da agricultura e do abastecimento e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	15700
42	**LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE,** características técnicas: produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto ao consumo em dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, enzima lactase, vitaminas a e d e emulsificante lecitina de soja. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses. 400G.	UND	1000
43	**CARNE BOVINA ACÉM –** in natura congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, sem tempero, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade com registro no certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sisp). Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, fabricação: máximo de 30 dias. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	KG	1500
44	**CARNE BOVINA MÚSCULO** – in natura congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, sem tempero, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade com registro no certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sisp). Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, fabricação: máximo de 30 dias. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	KG	1000
45	**CARNE BOVINA, MOÍDA -** deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, sebo, gorduras aparentes, apresentar cor, odor característico. Deve possuir registro no sif (serviço de inspeção federal) ou ima (instituto mineiro de agropecuária). Deverá ser entregue congelado. Embalagem: em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (rdc 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da anvisa, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Rótulo com nome do produto, data de fabricação e validade. Deverá apresenta parâmetros de acordo com a instrução normativa nº 83, de 21de novembro de 2003.	KG	3200
46	**FRANGO (INTEIRO),** de primeira qualidade, congelado. Características: congelado, sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno **resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg.** No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa n.304 de 22/04/96 en.145 de	**KG**	7350

	22/04/98, da resolução da anvisa n.105 de 19/05/99, da lei municipal / vigilância sanitária n.5504/99 e resolução rdc n. 13 de 02/01/2001.		
47	**OVOS -** Características: Ovos vermelhos ou brancos de galinha, fresco, tamanho médio ou superior, pesando no mínimo 55 g por unidade, conforme Decreto Lei 3748, de 12/07/93. Embalagem: Deve estar embalado em bandeja descartável, com capacidade para 12 ovos, com identificação do produtor e prazo de validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo e etiqueta, conforme legislação vigente. Deve ter certificado de Inspeção Estadual (SIE) Ou Federal (SIF). Validade: mínimo 30 dias da data de entrega.	DZ	16000
48	**PEITO DE FRANGO S/ OSSO.** 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.	KG	2200
49	**PEITO DE FRANGO COM OSSO**, de primeira qualidade, congelado. Características: congelado, sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa n.304 de 22/04/96 en.145 de 22/04/98, da resolução da anvisa n.105 de 19/05/99, da lei municipal / vigilância sanitária n.5504/99 e resolução rdc n. 13 de 02/01/2001.	KG	2000
50	**ALHO BRANCO,** in natura, de primeira, sem réstia, bulbo inteiriço, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, apresentando grau de evolução completo tamanho, aroma e cor próprias. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	50
51	**CEBOLA BRANCA,** com casca protetora, 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 a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	100
52	**CENOURA,** 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 a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	100
53	**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. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	400
54	**ABACAXI**, 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 a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	UND	700
55	**BANANA PRATA,** 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 a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	DZ	300
56	**LARANJA,** in natura de primeira, apresentando grau de evolução completo tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	2300

57	**MELANCIA,** 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 a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	UND	400
58	MELÃO, boa qualidade uniforme, sem ferimentos ou defeitos com grau apropriado de maturação.	UND	1000
59	**ATUM EM CONSERVA,** de água e sal, lata de 170 gramas sem amassamentos, ferrugens e estufamentos e que contenham data de fabricação e validade. Produto com no máximo 30 dias de fabricação.	pct	450

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para efeito do presente ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR, inicialmente, se verificou que no tocante ao objeto em questão, não há alternativas diversas para alcance da solução almejada. Trata-se da AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS para composição da MERENDA ESCOLAR, restando apenas um levantamento financeiro de seu real custo para posterior análise da autoridade superior.

Embora, seja possível manter a alimentação escolar por meio da aquisição de merenda pronta, do tipo quentinha, tal consideração não é levantada como ponto de estudo, por ser a Administração Pública de Novo Triunfo, munida de funcionários efetivos com atribuições relacionadas a produção de merenda escolar. Falamos das MERENDEIRAS, funcionárias públicas efetivas e concursadas para a produção de merenda diária conforme a demanda do dia o que leva ao entendimento de que para nosso município, a MERENDA ESCOLAR é de praxe produzida em nossas próprias escolas fazendo parte de sua estrutura funcional, fato que leva essa municipalidade a adquirir produtos como o que ora é demonstrado nesse ETP, para compor a merenda conforme a demanda existente em cada escola. Além do mais, o custo com a produção externa da merenda, haveria de gerar gastos que a Administração não suportaria, inclusive, levando em consideração as possíveis perdas desses produtos vez que não se tem uma estimativa exata da frequência diária de alunos antes do horário previsto para início das aulas, o que dificultaria ainda mais estabelecer um cronograma de entrega junto a potenciais fornecedores de merenda pronta (quentinhas). Todas as escolas municipais conhecidas em nossa região mantem o padrão de aquisição de gêneros alimentícios para o preparo da merenda em suas próprias escolas, não havendo, nesse momento, razões técnicas suficientes para promover alteração nesse método de fornecimento da alimentação escolar, o que justifica diante do levantamento de mercado, a escolha inicialmente estabelecida por ADQUIRIR gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para compor a merenda escolar de nossos alunos.

Os produtos objeto da aquisição estão dentro da padronização seguida pelo órgão e para sua obtenção ou compra, existem muitos fornecedores existentes no mercado nacional, que oferecem gêneros dentro das especificações solicitadas.
O Pregão eletrônico foi a modalidade selecionada como a mais viável, tendo em vista atender necessidades de contratação expostas para o ano letivo de 2024. Os produtos classificados como comuns possuem padrões de qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo Edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais no mercado.
A Pesquisa de Preços para estimativa do valor unitário máximo a ser aceito na licitação tem por base um Mapa de Preços elaborado com base no Art. 23, I, da Lei 14.133, de 01 de abril de 2021, que dispõe sobre os procedimentos administrativos para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal, autarquia e fundacional e que podem e devem ser utilizadas, também, no âmbito municipal.

Nesse entendimento e com vista a obtenção dos preços que condigam com a realidade do ÂMBITO DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, após consolidação dos itens de interesse da SECRETARIA MUNICIAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA, se buscou junto ao BANCO DE PREÇOS o estimado para cada produto a fim de termos uma noção do real custo de tudo que fora levantado para a **AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE NOVO TRIUNFO, ANO LETIVO 2024**.

Por fim, havendo o levantamento de custo totalmente realizado e, verificando-se estar esse levantamento financeiro dentro do VALOR previsto no DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA que deu origem ao presente estudo, se conclui SER A SOLUÇÃO MAIS VIÁVEL para o problema exposto em DFD AQUELA QUE SE CARACTERIZA PELA **CONTRATAÇÃO DE TERCEIROS PARA FORNECIMENTO PARCELADO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS**.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A solução para **AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE NOVO TRIUNFO, ANO LETIVO 2024**, se dará por meio da contratação de terceiros (fornecedores potenciais de gêneros alimentícios) por um prazo de **12 (doze) meses**, comprando a administração, após a devida contratação, a quantidade necessária para atender à sua demanda.

7. DOS PRODUTOS A SEREM REGISTRADOS EM PROCESSO E CONTRATADOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	VALOR ORÇADO
1	**ARROZ BRANCO**, tipo 1, subgrupo polido, classe longo fino, constituídos de graus inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno transparente, atóxica, original do fabricante, deverá constar os dados de identificação, a data de fabricação, validade do produto, número do lote, lista de ingredientes, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. Prazo de validade mínimo de 6 (seis)meses a partir da entrega.	PCT	1940	5,20
2	**ARROZ PARBOILIZADO**, Tipo 1, constituídos de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5kg, em polietileno transparente, atóxica, original do fabricante, deverá constar os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, lista de ingredientes, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. Prazo de validade mínimo de 6 (seis)meses a partir data de entrega.	PCT	3000	23,90
3	**FEIJÃO TIPO CARIOCA,** novo, tipo 1, grupo 1, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes (grãos partidos ou pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo 1Kg de peso liquido. Fabricação: máximo de 30 dias, de acordo	KG	3520	7,30

	com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Validade: mínimo de 6 meses.			
4	**MANTEIGA COM SAL –** Manteiga de primeira qualidade. Ingrediente obrigatório: creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20ºC, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Embalagem 500g	UND	1000	20,41
5	**MARGARINA VEGETAL, embalagem com 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.**	UND	1060	9,63
6	**ÓLEO DE SOJA,** comestível, vegetal de soja, puro, refinado, sem colesterol, rico em vitamina E. Embalagem com 900ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UND	4220	7,28
7	**AÇÚCAR CRISTAL,** na cor branca, sacarose de cana-de-açúcar. Embalagem de 1kg, em polietileno, contendo data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde e a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA. Prazo de validade mínimo de 6(seis) meses a partida data de entrega.	PCT	3000	5,86
8	**CAFÉ,** torrado e moído embalagem comum de 250 gramas, de primeira qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	PCT	3300	7,33
9	**EXTRATO DE TOMATE,** embalagem contendo 340g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UND	13000	3,36
10	**FARINHA DE MANDIOCA,** tipo branca, grupo seca, subgrupo fina, tipo I. Embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo de 6 meses, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	320	6,65
11	**FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO** Embalagem com no mínimo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	3100	6,17
12	**FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO** Embalagem com no mínimo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	1000	7,37
13	**FERMENTO QUÍMICO EM PÓ**, embalagem, contendo 100 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	POTE	840	3,99
14	**FLOCÃO DE MILHO,** farinha de milho flocada sem sal, cor amarela, sem sujidade e sem corpos estranhos, embalagem integra e bem vedada, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de	UND	14500	2,83

	fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega			
15	**FUBÁ DE MILHO,** especial, pacote contendo 500g. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	120	3,15
16	**MILHO TIPO PARA MUNGUNZÁ,** seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	PCT	5000	3,38
17	**MILHO PARA PIPOCA,** tipo I, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 14% por peso, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. Embalagem contendo 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	100	4,33
18	**SAL REFINADO,** produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, isento de impurezas e umidade, de acordo com a Legislação Federal Específica, acondicionado em embalagem de 01 kg, saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto e número de registro. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	KG	500	1,47
19	**MILHO VERDE EM CONSERVA,** embalagem com 200g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UND	2000	4,14
20	**SARDINHA, EM ÓLEO DE SOJA COMESTÍVEL,** embalagem industrial, peso líquido 125g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UND	6500	5,01
21	**SARDINHA, AO MOLHO DE TOMATE, Especificação:** sardinhas ao molho de tomate, 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.	UND	6000	6,10
22	**MACARRÃO TIPO ESPAGUETE**, produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum,	PCT	8000	4,79

	enriquecida com ferro e ácido fólico. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasito e larvas. Acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, atóxica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.			
23	**MACARRÃO TIPO PARAFUSO** massa com ovos, embalagem contendo 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	8000	4,74
24	**MASSA PARA LASANHA,** a base de farinha de trigo, embalagem com no mínimo 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	200	6,62
25	**MASSA PARA SOPA**, tipo concha, produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Acondicionados em embalagem de 200 gramas, plástica, atóxica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis)	PCT	2000	3,97
26	**AÇAFRÃO EM PÓ,** com ausência de sujidades, parasitas e larvas, embalagem com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	1550	12,99
27	**COLORAU,** embalagem com no mínimo de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	123	5,04
28	**COMINHO EM PÓ,** acondicionado em pacote de 500g.	PCT	100	11,89
29	**ORÉGANO,** embalagem com no mínimo de 15g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	50	3,10
30	**BISCOITO DOCE TIPO MAISENA,** composição básica (farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas), livre de gordura trans, de primeira qualidade, embalagem de 350g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	3300	5,44
31	**BISCOITO DOCE ISENTO DE GLÚTEN**, produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com amido isento de aveia, trigo, centeio e cevada, leite integral, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação isentos de glúten. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a resolução rdc 175/2003 da anvisa/ms e suas atualizações, resolução rdc 12/01 da anvisa/ms e suas atualizações, resolução 04/88 do cns/ms e suas atualizações, resolução – cnnpa nº 12, de 1978 da anvisa/ms e suas atualizações, portaria 74/94 da vigilância sanitária/ms e suas atualizações, portaria 540/97 da svs/ms e suas atualizações e lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 e suas	PCT	200	7,75

	atualizações. Deve ter escrito no rótulo "não contém gluten ou isento de glúten.			
32	**BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA,** composição básica (farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas), livre de gordura trans, de primeira qualidade, embalagem de 300G, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde	PCT	600	5,33
33	**BISCOITO TIPO CREAM CRACKER,** de primeira qualidade, livre de gordura trans, embalagem dupla com 350g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	4800	13,17
34	**COCO RALADO,** produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurara, sem açúcar. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, integra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses partir data de entrega.	KG	1300	30,97
35	**CREME DE LEITE**, tradicional, apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%, embalagem contendo no mínimo 200 gramas, com identificação do produto e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	1000	5,35
36	**LEITE DE COCO** – embalagem com 500ml, dizeres de rotulagem data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingrediente e composição nutricional. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	14800	12,55
37	**PÃO DE HOT DOG**- especificação: ingredientes: farinha de trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitaminas do complexo b), ovos, leite em pó, margarina, fermento biológico e sal. Validade de 8 dias a partir da data de fabricação em temperatura ambiente. Lote, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa (89.40.00.00042763-2).	UND	50000	0,82
38	**PÃO FRANCÊS**- 50gr – (produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico- sanitárias adequadas, preparado com ingredientes de primeira qualidade, transportado e embalado de maneira adequada). Peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias- primas são, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem correta. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso liquido. Validade mínima de 03 dias a contar no ato da entrega.	UND	70000	0,74
39	**IOGURTE INTEGRAL NATURAL,** recipiente de 900ml, resfriado, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	**UND**	3000	9,75
40	**IOGURTE SEM LACTOSE:** características técnicas: produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes do produto. Isento de lactose. Sabores: coco e morango. Deve ter certificado de inspeção federal ou estadual. Embalagem primária: garrafa de polietileno resistente	LT	300	17,50

	ou sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação: data de fabricação e de validade, embalagens de 1 litro. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.			
41	**LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO,** apresentação acondicionado em embalagem de 200 gramas e deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do ministério da agricultura e do abastecimento e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	15700	6,66
42	**LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE,** características técnicas: produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto ao consumo em dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, enzima lactase, vitaminas a e d e emulsificante lecitina de soja. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses. 400G.	UND	1000	25,63
43	**CARNE BOVINA ACÉM –** in natura congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, sem tempero, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade com registro no certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sisp). Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, fabricação: máximo de 30 dias. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	KG	1500	40,91
44	**CARNE BOVINA MÚSCULO** – in natura congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, sem tempero, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade com registro no certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sisp). Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, fabricação: máximo de 30 dias. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	KG	1000	32,80
45	**CARNE BOVINA, MOÍDA -** deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, sebo, gorduras aparentes, apresentar cor, odor característico. Deve possuir registro no sif (serviço de inspeção federal) ou ima (instituto mineiro de agropecuária). Deverá ser entregue congelado. Embalagem: em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (rdc 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da anvisa, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou	KG	3200	31,83

	vazamentos. Rótulo com nome do produto, data de fabricação e validade. Deverá apresenta parâmetros de acordo com a instrução normativa nº 83, de 21de novembro de 2003.			
46	**FRANGO (INTEIRO),** de primeira qualidade, congelado. Características: congelado, sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno **resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg.** No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa n.304 de 22/04/96 en.145 de 22/04/98, da resolução da anvisa n.105 de 19/05/99, da lei municipal / vigilância sanitária n.5504/99 e resolução rdc n. 13 de 02/01/2001.	**KG**	7350	12,80
47	**OVOS -** Características: Ovos vermelhos ou brancos de galinha, fresco, tamanho médio ou superior, pesando no mínimo 55 g por unidade, conforme Decreto Lei 3748, de 12/07/93. Embalagem: Deve estar embalado em bandeja descartável, com capacidade para 12 ovos, com identificação do produtor e prazo de validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo e etiqueta, conforme legislação vigente. Deve ter certificado de Inspeção Estadual (SIE) Ou Federal (SIF). Validade: mínimo 30 dias da data de entrega.	DZ	16000	9,80
48	**PEITO DE FRANGO S/ OSSO.** 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.	KG	2200	17,86
49	**PEITO DE FRANGO COM OSSO**, de primeira qualidade, congelado. Características: congelado, sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa n.304 de 22/04/96 en.145 de 22/04/98, da resolução da anvisa n.105 de 19/05/99, da lei municipal / vigilância sanitária n.5504/99 e resolução rdc n. 13 de 02/01/2001.	KG	2000	16,17
50	**ALHO BRANCO,** in natura, de primeira, sem réstia, bulbo inteiriço, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, apresentando grau de evolução completo tamanho, aroma e cor próprias. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	50	13,32
51	**CEBOLA BRANCA,** com casca protetora, 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 a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	100	7,16
52	**CENOURA,** de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação	KG	100	6,74

	em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.			
53	**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. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	400	8,00
54	**ABACAXI**, 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 a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	UND	700	3,00
55	**BANANA PRATA,** 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 a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	DZ	300	4,18
56	**LARANJA,** in natura de primeira, apresentando grau de evolução completo tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	2300	6,50
57	**MELANCIA,** 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 a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	UND	400	21,61
58	MELÃO, boa qualidade uniforme, sem ferimentos ou defeitos com grau apropriado de maturação.	UND	1000	7,73
59	**ATUM EM CONSERVA,** de água e sal, lata de 170 gramas sem amassamentos, ferrugens e estufamentos e que contenham data de fabricação e validade. Produto com no máximo 30 dias de fabricação.	pct	450	6,25

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado da contratação é de **R$ 1.666.815,19 (um milhão seiscentos e sessenta e seis mil oitocentos e quinze reais e dezenove centavos)**.
Considerando os termos do Art. 23 da Lei 14.133, de 01 de abril de 2021, foi utilizado, como método para obtenção do preço estimado por item, a média aritmética dos valores obtidos na pesquisa de preços, sobre um conjunto de três preços. Foi utilizada a metodologia da média aritmética dos valores obtidos na pesquisa de preços, com a desconsideração de valores inexequíveis, inconsistentes e excessivamente elevados, para estabelecer um preço de referência condizente com o praticado no mercado.

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

A adjudicação do **PREGÃO ELETRÔNICO** será por item, visto que o objeto é divisível e não há prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, além de ser técnica e economicamente viável. Junto a isso, o parcelamento do objeto visa propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto,

podem fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, permitindo que empresas distintas sejam contratadas.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a contratação pretendida.

11. ALINHAMENTO COM O PCA

O município, ainda não adotou como instrumento de planejamento do PCA, sendo realizado o planejamento, caso a caso, por meio do presente Instrumento (ETP).

12. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

As escolas públicas municipais atendem aproximadamente 3800 alunos distribuídos entre ensino fundamental e médio, apresentando sempre turmas matutinas e vespertinas com maior incidência de alunos de baixa renda que requerem, em suas necessidades básicas, uma alimentação saudável que os mantenha focado nos estudos.

Importante ressaltar que a oferta de alimentação no espaço escolar tem por finalidades o contribuir para o crescimento e o desenvolvimento integral dos aspectos biopsicossocial, promover a aprendizagem e o rendimento escolar mediante a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos e, desenvolver ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Pretende-se, portanto, com a contratação exposta, assegurar a viabilidade da produção de refeições para os alunos da rede pública de ensino, garanti o melhor modelo de solução para a oferta de merenda escolar em termos de eficácia e eficiência, sustentabilidade e economicidade, além de apresentar parâmetros mínimos de qualidade visando à obtenção da proposta mais vantajosa e viável.

Em termos de economicidade e aproveitamento dos recursos estruturais e financeiros disponíveis por este órgão, a oferta de refeições no espaço escolar, com produção de alimentos nutritivos e supervisionados sempre por NUTRICIONISTA MUNICIPAL, cobrindo as necessidades do aluno durante todo o período letivo, propicia benefícios diretos e indiretos à comunidade deiscentes e a própria Administração, uma vez que contribui para o crescimento e desenvolvimento de aspectos biopsicossociais, que podem viabilizar a aprendizagem e o rendimento escolar.

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS

Após a realização desse Estudo Preliminar, o Termo de Referência será elaborado e caso aprovado pela Administração será realizada Licitação através de **PREGÃO** em sua forma **ELETRÔNICA**. A licitação estando homologada será(ão) feita(s) a(s) contratação(ões) para aquisição dos itens licitados.

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação. A aquisição se mostrou viável a partir da análise do presente Estudo Técnico Preliminar e de acordo com os termos pretendidos, como já vem sendo realizada pelo **PODER EXECUTIVO MUNICIPAL**.

Novo Triunfo (BA), 23 de fevereiro de 2024.

FRANCLIN CARVALHO DE OLIVEIRA ALMEIDA
MEMBRO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

ANEXO II – MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XXX/2024, QUE FAZEM ENTRE SI A(O) **PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO TRIUNFO** E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXX.

O MUNICÍPIO DE **NOVO TRIUNFO** por intermédio do(a) **PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO TRIUNFO**, com sede no(a) **PRAÇA PEDRO MACÁRIO, 124, CENTRO**, na cidade de **NOVO TRIUNFO – BAHIA**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **16.298.945/0001-71**, neste ato representado(a) pelo(a) Sr.(a) **MATHEUS BARROS DE CARVALHO**, PREFEITO MUNICIPAL, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) XXXXXXXXXXXXX inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº XXXXXXXXXXXXXX, sediado(a) na XXXXXXXXXXXXX, na cidade de XXXXXXXXXXXXXXX, doravante designado CONTRATADO(A), neste ato representada por XXXXXXXXXXXXXXX, conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº **014/2024** e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 2021, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão na forma Eletrônica sob o nº 006/2024**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é o(a) AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DA REDE PÚBLICA DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE NOVO TRIUNFO, ANO LETIVO 2024, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Dos itens que compõem o objeto:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

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

1.3.1. O Termo de Referência que embasou a contratação;
1.3.2. O Edital de Licitação, a Autorização de Contratação Direta e/ou o Aviso de Dispensa Eletrônica, caso existentes;
1.3.3. A Proposta do Contratado; e
1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO.

2.1. O prazo de vigência da contratação é de **1 (um)** no contados do(a) data de sua assinatura, **prorrogável por até 10 (dez) anos**, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133/2021.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

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

4. CLÁUSULA QUARTA - SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

5.1. PREÇO

5.1.1. O valor total da contratação é de R$ XX.XXX,XX (XXXXXXXXXXX).

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

5.1.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados e/ou fornecimentos efetivamente executados.

5.2. FORMA DE PAGAMENTO

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

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

5.3. PRAZO DE PAGAMENTO

5.3.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até **30 (trinta)** dias úteis, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

5.3.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

5.3.3. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice **IGP-M** de correção monetária.

5.4. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.4.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto da contratação, conforme disposto neste instrumento e/ou no Termo de Referência.

5.4.2. Quando houver glosa parcial do objeto, o contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

5.4.3. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

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

5.4.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante;

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

5.4.6. 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.
5.4.7. 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.

5.4.8. 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.

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

5.4.9.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha (quando houver), no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.4.10. 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.

5.5. ANTECIPAÇÃO DE PAGAMENTO

5.5.1. Não será permitido pagamento antecipado, parcial ou total, relativo a parcelas contratuais vinculadas ao fornecimento de bens, à execução de obras ou à prestação de serviço. (Art. 145, caput, Lei 14.133/2021).

6. CLÁUSULA SEXTA - REAJUSTE (art. 92, V)

6.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.
6.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice **IGP-M** exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade
6.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
6.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
6.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
6.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
6.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
6.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

7.1. São obrigações do Contratante:

7.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
7.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
7.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
7.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
7.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;
7.1.6. Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;
7.1.7. Cientificar o setor jurídico municipal para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
7.1.8. 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.
7.1.8.1. Concluída a instrução do requerimento, a Administração terá o prazo de **30 (trinta) dias** para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.
7.1.9. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
7.2. 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.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

8.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato, em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
8.1.1. manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço ou do fornecimento para representá-lo na execução do contrato.
8.1.1.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
8.1.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II);
8.1.3. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência (nos casos em que couber);
8.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços ou fornecimentos nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do objeto contratado;
8.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
8.1.6. Não contratar, para execução contratual, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do Fiscal ou Gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
8.1.7. A empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços ou no ato da entrega do material com nota fiscal, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
8.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante (nos casos em que couber);
8.1.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços e/ou fornecimento.
8.1.10. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
8.1.11. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, exposta em processo que deu origem ao presente contrato;
8.1.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
8.1.13. 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. CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII e XIII)

9.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

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

10.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:
a) der causa à inexecução parcial do contrato;
b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
c) der causa à inexecução total do contrato;
d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o processo ou execução do contrato;
i) fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
10.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:
i) Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);
ii) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);
iii) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei)
iv) Multa:
(1) moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;
(2) moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 10% (dez por cento) pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
(3) O atraso superior a 10 (dez) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
(4) compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

10.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º)
10.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).
10.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157)
10.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).
10.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **30 (trinta)** dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
10.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
10.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):
a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
b) as peculiaridades do caso concreto;
c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d) os danos que dela provierem para o Contratante;
e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
10.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159)
10.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160)
10.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161)
10.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

12.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

UNIDADE	ATIVIDADE	ELEMENTO	FONTE
50101	2023	33903000	15000000; 15500000; 15520000

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

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

15.2. O CONTRATADO é 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.

15.3. 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 termo de contrato.

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento nos termos e condições previstas na Lei nº 14.133/21.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO (art. 92, §1º)

17.1. É eleito o Foro da Comarca de **ANTAS (BA)** para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/21.

....., ... de..... de 2024

_____

Representante legal do CONTRATANTE

_____
Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-