

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO DO LARGO - BAHIA.  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 001/2026.  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 00901/2026

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE RIBEIRÃO DO LARGO - BAHIA.

**OBJETO:**

FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR NAS ESCOLAS MUNICIPAIS, EM ATENDIMENTO AS NORMAS PARA A EXECUÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE E ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE RIBEIRÃO DO LARGO – BAHIA.

**DATA DA SESSÃO PÚBLICA:**

12 DE MARÇO DE 2026 ÀS 08:30H.

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO:**

MENOR PREÇO POR LOTE.

**MODO DE DISPUTA:**

ABERTO.

**PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS:**

SIM

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO DO LARGO - BAHIA.  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 001/2026.  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 00901/2026

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o(a) PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO DO LARGO - BAHIA, por meio do(a) SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, sediado(a) PRAÇA POLICARPO FERREIRA DOS ANJOS, 01, bairro CENTRO, na cidade de Ribeirão do Largo - Bahia, CEP: 45.155-000, realizará licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, na forma Eletrônica, com critério de julgamento Menor Preço por lote, nos termos da Lei nº. 14.133, de 1º de abril de 2021 e Decreto Municipal nº. 249/2025, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da Sessão Pública: 12/03/2026

Hora Inicial: 08:30

## 1. DO OBJETO.

1.1. O objeto da presente licitação é o **FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR NAS ESCOLAS MUNICIPAIS, EM ATENDIMENTO AS NORMAS PARA A EXECUÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE E ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE RIBEIRÃO DO LARGO – BAHIA**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em 18 (dezoito) lotes, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos lotes forem de seu interesse.

## 2. DO CREDENCIAMENTO.

2.1. O Pregão é o nível básico do registro cadastral no PORTAL BLLCOMPRAS que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.

2.2. O cadastro deverá ser feito no Portal BLLCOMPRAS, no sítio [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br);

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

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

2.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no BLLCOMPRAS e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo

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

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

### **3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.**

3.1. Poderão participar deste certame os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação e que estiverem previamente credenciados no Sistema Eletrônico ([www.bll.gov.br](http://www.bll.gov.br)).

3.2. Os dados informados são de responsabilidade dos interessados, que deverão comprová-los através da apresentação da documentação exigida neste Edital.

3.3. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sistema Eletrônico até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

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

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

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

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

3.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.7.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.7.3. sociedades cooperativas;

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

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

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

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

3.7.8. 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;

3.7.9. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº. 6.404, de 15 de dezembro de 1996, concorrendo entre si;

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

3.7.11. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

3.7.12. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

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

3.9. O impedimento de que trata o item 3.7. será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

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

#### **4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.**

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

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

4.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, que:

4.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua

entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

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

4.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do artigo 1º e no inciso III do artigo 5º da Constituição Federal;

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

4.4. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício.

4.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº. 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus artigos 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do artigo 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

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

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

4.6. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº. 123, de 2006, a pessoa jurídica:

4.6.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

4.6.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

4.6.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº. 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do artigo 3º da referida lei;

4.6.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº. 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do artigo 3º da referida lei;

4.6.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do artigo 3º da referida lei;

4.6.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

4.6.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

4.6.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

4.6.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

4.6.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

4.6.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.3. ou 4.6. sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº. 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

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

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

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

4.12. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema.

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.12. possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

## 5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

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

5.1.1. Valor expresso em Reais (R\$).

Seq	Item/Grupo	Marca	Valor unitário	Valor Total
1	Descrição	Exigido	Exigido	Exigido

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

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

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

5.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

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

5.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

5.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os

materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

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

5.11. Os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

5.12. Será exigida a validade mínima dos itens no percentual de 75% (setenta e cinco) por cento da validade total e não inferior a 12 (doze) meses na data da entrega.

5.12. Caso os itens não atendam aos requisitos de validade estabelecidos, o órgão contratante tem o direito de recusar a entrega e solicitar a substituição dos produtos.

5.13. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do artigo 71, inciso IX, da Constituição ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

## **6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES.**

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

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

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

6.4. 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.

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do lote.

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

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

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valor entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$1,00 (Um Real).

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

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa **ABERTO**.

6.11. No modo de disputa **“Aberto”**, a etapa de envio de lances durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração desta etapa.

6.11.1. A prorrogação automática da etapa de envio de lances, de que trata o **ítem 6.11**, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários, nos termos do § 1º do artigo 23 da IN SEGES/ME nº. 73, de 2022.

6.11.2. Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida no **ítem 6.11** e 6.11.1, a etapa será encerrada automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme disposto no § 2º do art. 22 da IN SEGES/ME nº. 73, de 2022.

6.11.3. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o agente de contratação ou a comissão de contratação, quando o substituir, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, nos termos estabelecidos no edital de licitação, para a definição das demais colocações.

6.11.4. Após o reinício previsto no ítem 6.11.3, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.11.5. Encerrada a etapa de que trata o 6.11.4, o sistema ordenará e divulgará os lances conforme disposto no § 2º do art. 22 da IN SEGES/ME nº. 73, de 2022.

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

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

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

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

6.16. 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.

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

6.18. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do artigo 26 da Lei nº. 14133/21.

6.18.1. Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro.

6.18.2. Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

6.19. 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 automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do artigo 4º da Lei nº. 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à 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 artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº. 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº. 8.538, de 2015.

6.19.1. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº. 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (artigo 5º, §9º, I, do Decreto n.º 8538, de 2015).

6.19.2. O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

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

6.19.4. A licitante mais bem 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.

6.19.5. 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.

6.19.6. 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.

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

6.20. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

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

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

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

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

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

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

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

6.22.2. empresas brasileiras;

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

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

6.23. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

6.24. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

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

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

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

6.24.4. O Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se

for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

## **7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.**

7.1. Encerrada a etapa de negociação, 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.

7.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

7.3. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

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

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

7.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2h (duas), sob pena de não aceitação da proposta.

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

7.6.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta-

7.7. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro

exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 3 (três) dia úteis contados da solicitação.

7.7.1. 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.

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

7.7.3. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

7.7.4. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

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

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

7.7.7. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 3 (três) dia, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

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

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

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

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

## **8. DA FASE DE JULGAMENTO.**

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no artigo 14 da Lei nº. 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.9. do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. SICAF;

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

8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.2.1. A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº. 8.429, de 1992., também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do artigo 12 da citada lei.

8.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº. 3/2018, artigo 29, caput).

8.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, artigo 29, §1º).

8.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº. 3/2018, artigo 29, §2º).

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

8.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

8.4.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

8.5. 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, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº. 73, de 30 de setembro de 2022.

8.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.6.1. contiver vícios insanáveis;

8.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

8.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;

8.6.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

8.7. 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.

8.8. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

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

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

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

8.9.1. 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;

8.9.2. 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;

8.9.3. 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.

8.10. 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.

8.11. 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.

8.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

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

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

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

8.14. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, sob pena de não aceitação da proposta.

8.15. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico 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.

8.16. 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.

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

8.18. 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.

8.19. 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.

## **9. DA FASE DE HABILITAÇÃO.**

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

9.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

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

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

9.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou WWW.BLL.GOV.BR.

9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº. 14.133/2021.

9.6. 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.

9.7. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

9.8. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9.9. A habilitação será verificada por meio do Sistema, nos documentos por ele abrangidos.

9.9.1. 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.

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

9.10.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº. 3/2018, artigo 7º, parágrafo único).

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

9.11.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro.

9.12. A verificação no Sistema Eletrônico ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.12.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal 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.

9.12.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, 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.

9.13. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.11.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 2 (duas) horas, para:

9.13.1. a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

9.13.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

9.13.3. suprimimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.13.4. suprimimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.14. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

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

9.16. 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, observado o prazo disposto no subitem

9.17. 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.

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

9.19. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538/2015);

## **10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA.**

10.1. A proposta final (readequada ao último lance ofertado/negociado) do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de até 02 (duas) HORAS a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

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

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

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

10.5 Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.6 Os preços devem ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

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

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

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

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

## **11. DO TERMO DE CONTRATO.**

11.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

11.2. O adjudicatário terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

11.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá:

a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data de seu recebimento;

b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 5 (cinco) dias úteis; ou

c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

11.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

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

11.4.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;

11.4.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº. 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

11.5. Os prazos dos itens 9.2. e 9.3. poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

11.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

11.7. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal - Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

11.7.1. A existência do registro do Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

## **12. DOS RECURSOS.**

12.1. 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 artigo 165 da Lei nº. 14.133, de 2021.

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

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

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

12.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

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

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

12.5. 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.

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

12.7. 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.

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

12.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico [www.bll.gov.br](http://www.bll.gov.br)

### **13. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.**

13.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

13.1.5 A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no CADASTRO DO PORTAL BLLCOMPRAS, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

### **14. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL**

14.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

### **15. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

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

### **16. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

16.1. São obrigações do CONTRATANTE:

16.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

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

16.4. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

16.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

16.6. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

- 16.7. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 16.8. Cientificar o órgão de representação judicial Municipal para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;
- 16.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 16.10. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 16.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de 01 (um) ano;
- 16.11.1. 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.

## 17. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

17.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

- a** Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- b** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- c** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- d** Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

17.2. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

17.3. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

17.4. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

17.5. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

#### 17.6. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

- e** Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;
- f** Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;
- g** Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- h** Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- i** Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;
- j** Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- k** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- l** 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;
- m** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;
- n** Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;
- o** Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;
- p** Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;
- q** Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;

- r** Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
- s** Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- t** Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- u** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;
- v** Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;
- w** Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;
- x** Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
- y** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- z** Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- aa** Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

## **18. DO PAGAMENTO**

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

18.1.1. É admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este Instrumento Convocatório, nos termos do previsto na minuta contratual anexa a este Edital.

## **19. DO REAJUSTE.**

19.1 Os preços são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

19.2 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços Contratadas poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA-IBGE e exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

19.7 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.

19.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

## **20. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.**

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

20.1.1. 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;

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

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

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

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

20.1.2.4. deixar de apresentar amostra; ou

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

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

20.1.4. 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;

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

20.1.6. fraudar a licitação;

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

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

20.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

20.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

20.2. 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:

20.2.1. advertência;

20.2.2. multa;

20.2.3. impedimento de licitar e contratar e

20.2.4. 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.

20.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

20.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

20.3.2. as peculiaridades do caso concreto

20.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

20.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

20.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

20.4.1. Para as infrações previstas nos itens 20.1.1, 20.1.2 e 20.1.3, a multa será de 0.5% a 15% do valor do contrato licitado.

20.4.2. Para as infrações previstas nos itens 20.1.4, 20.1.5, 20.1.6, 20.1.7 e 20.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

20.5. 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.

20.6. 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.

20.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo o qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

20.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no artigo 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

20.9. 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 11.1.4, 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 artigo 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

20.10. 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.

20.11. 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.

20.12. 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.

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

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

20.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no Sistema Eletrônico.

20.15.1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sistema Eletrônico serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

## **22. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.**

22.1. 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 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

22.2. 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.

22.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: [www.bll.gov.br](http://www.bll.gov.br).

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

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

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

## **23. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária, prevista no orçamento municipal para o exercício de 2026, na classificação abaixo:

UNIDADE: 010305 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
AÇÃO: 2.038 - MANUTENÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
ELEMENTO: 3.3.90.30.00 - Material de Consumo  
FONTE RECURSO: 15520000 - Transferências de Recursos do FNDE - PNAE

## **24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.**

24.1. Será divulgada ata da sessão pública no Sistema Eletrônico.

24.2. 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.

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

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

24.5. 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.

24.6. 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.

24.7. 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.

24.8. 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.

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

24.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico [www.bll.gov.br](http://www.bll.gov.br), e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço <http://pmribeiraodolargo.ba.gov.br>.

Ribeirão do Largo - Bahia, 03 de fevereiro de 2026.



**Jesuina Moreira Borges**  
**Prefeita Municipal**

ANEXO III  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO DO LARGO - BAHIA.  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 00901/2026

TERMO DE REFERÊNCIA

**1. OBJETO:**

1.1. O Objeto do presente Termo de Referência visa o **FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR NAS ESCOLAS MUNICIPAIS, EM ATENDIMENTO AS NORMAS PARA A EXECUÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE E ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE RIBEIRÃO DO LARGO – BAHIA**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos.

1.2. Os itens a serem adquiridos têm suas especificações, unidades, quantidades e valores de mercado estimados no escopo da tabela do item 10.

1.3. Essa tabela foi elaborada visando atender 200 dias letivos, usando como base o exercício de 2026.

**2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:**

2.1 O fornecimento de Gêneros Alimentícios para a produção e distribuição da Merenda Escolar, no exercício financeiro de 2026, justifica-se, considerando a necessidade para a produção e distribuição da Merenda Escolar em todas as Escolas Municipais, em atendimento as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e à demanda da Secretaria Municipal de Educação de Ribeirão do Largo - Bahia.

**3. OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO:**

3.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico no Estudo Técnico Preliminar.

3.2. O objeto da contratação está previsto nos instrumentos de planejamento do município, conforme consta das informações básicas deste Termo de Referência e nos Estudos Técnicos Preliminares.

**4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:**

4.1. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Técnicos Preliminares, abrange a eventual aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados a Merenda Escolar, a fim de atender as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Ribeirão do Largo - Bahia, de acordo com as quantidades e especificações e demais condições constantes neste Termo.

**5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:**

5.1. São requisitos da contratação:

5.1.1. Subcontratação: Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

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

5.1.3. Da exigência de amostra:

5.1.3.1 O Município de Ribeirão do Largo, através da Nutricionista da Secretaria de Educação, solicitará do fornecedor, item amostra de pelo menos uma unidade dos itens.

5.1.3.2. A amostra deverá ser encaminhada/apresentada a Secretaria Municipal de Educação, situada na Praça Policarpo Ferreira dos Anjos, 01, Centro, Ribeirão do Largo-Ba, no período das 08h00 às 12h00 e das 14h00 às 17h, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da data análise de documentos onde o postulante for credenciado para fornecimento dos itens do objeto, para conferência, análise e aprovação do corpo técnico da Secretaria Municipal de Educação.

5.1.3.3. A amostra deverá estar devidamente identificada com o nome do fornecedor, conter os respectivos prospectos e manuais (se for o caso), dispor na embalagem de informações quanto as suas características, tais como: data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, marca, número de referência (lote), registro no Ministério da Agricultura, Selo de Inspeção e outras que a legislação ou normatização exigem, independente de transcrição neste Edital.

5.1.3.4. Os materiais de origem estrangeira deverão apresentar informações em língua portuguesa, suficientes para análise técnica do produto.

5.1.3.5. Os bens apresentados como amostra poderão ser abertos, desmontados, submetidos aos testes necessários.

5.1.3.6. Será rejeitada a amostra que não atender as especificações descritas neste Edital.

5.1.3.7. A rejeição do item será devidamente fundamentada.

5.1.3.8. Enquanto não expirado o prazo para entrega da amostra, o licitante poderá substituir ou efetuar ajustes e modificações no material apresentado.

5.1.3.9. Será descredenciada a proposta da postulante no Lote do item que tiver sua amostra rejeitada ou não entrega-la no prazo estabelecido.

5.1.3.10. Após a homologação do certame, o fornecedor terá 03 (três) dias para retirar as amostras, independentemente se aceita ou rejeitada, no mesmo endereço onde foi entregue. Após esse prazo, não havendo retirada das amostras, as mesmas serão descartadas.

5.2. Obedecendo a legislação vigente, estarão aptas a participar deste processo de contratação, empresas comprovadamente pertencentes ao ramo de atividades relacionadas ao objeto, que não possuam sanção impeditiva a contratação e que se apresentem regulares perante as Fazendas Públicas Municipal, Estadual, Federal, Justiça do Trabalho e ao FGTS, bem como, de comprovação de capacidade técnica e operacional e estar regular e apta para o funcionamento perante os serviços de Vigilância Sanitária.

a) A contratação pretendida se enquadra como comum, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais no mercado.

5.4. O futuro (s) fornecedor (es) deve (m) atender no mínimo os seguintes requisitos:

- Fornecimento de alimentos previstos nos cardápios escolares, de acordo com o tipo especificado, atendendo o tipo de embalagem, unidade de medida e prazos de validade especificados;
- Comprovar a aptidão para o fornecimento de alimentos em acordo com as características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;
- Os gêneros alimentícios entregues deverão estar no máximo no terço inicial de validade, e apresentar as características constantes nas especificações do edital.
- Deverão possuir logística suficiente para atender as necessidades de armazenamento e transporte, principalmente em relação às temperaturas operacionais, observando o que segue:
- As temperaturas devem ser mantidas adequadas durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens.
- O desembarque deve ocorrer por conta dos fornecedores.
- A qualidade física das embalagens e condições de refrigeração, serão de responsabilidade do fornecedor até o momento da entrega.
- Havendo qualquer anomalia qualitativa com lote de produtos recebidos, verificada durante o armazenamento e preparo, quando não ocasionado por condições internas de guarda e armazenagem de responsabilidade das unidades escolares ou mesmo pelo fornecedor, este será comunicado para o imediato contato com a indústria para elucidar os fatos.

5.4.1. Quando constatado que o problema não foi gerado pela Unidade Escolar e sim pelo fornecedor, caberá a solicitação de coleta e reposição da mercadoria na mesma quantidade e em condições higiênico-sanitárias adequadas para o preparo e consumo.

- Os fornecedores sediados fora do Estado da Bahia, deverão indicar formalmente preposto para representá-lo e garantir pronta resposta a Administração.
- Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se:
  - Isentos de substâncias terrosas;
  - Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal;
  - Isentos de odor e sabor estranhos;
  - Embalados individualmente, conforme unidade pré-estabelecida;
  - Rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade;

5.4.2. Além dos documentos de habilitação exigidos pela Lei nº. 14.133/2021, será também exigido a apresentação do Alvará de Licença e Funcionamento Sanitário.

5.5. Os gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, deverão ser entregues de maneira parcelada, diretamente, obedecendo à seguinte orientação:

I. Prazo de entrega: 05 (cinco) dias, após emissão da Ordem de Compra.

II. Local de entrega: Praça Policarpo Ferreira dos Anjos, nº 01 – Centro – Ribeirão do Largo/Ba, no horário de expediente das 08:00 às 17:00 horas.

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

5.7. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes neste Estudo, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.8. A presente medida visa assegurar que os produtos cheguem às escolas em condições adequadas de uso, evitando desperdícios.

## **6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:**

6.1. O fornecimento deverá ser realizado mediante a apresentação de “Requisição de Fornecimento”, nas quantidades estipuladas neste documento, devidamente assinada por servidor designado como Representante da Secretaria Municipal de Educação, sendo que a entrega dos alimentos deve ocorrer diretamente no setor solicitado, conforme a demanda da Secretaria.

6.2. O prazo de entrega dos gêneros alimentícios é de 05 (cinco) dias, contados do recebimento do Empenho pela empresa selecionada.

6.3. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante “atesto” na nota fiscal/fatura, circunstanciado pelo **RESPONSÁVEL PELO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO PROCESSO**.

6.4. 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.

6.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

6.5. Os bens 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 03 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

### **Acompanhamento E Fiscalização:**

6.6. O(s) responsável(is) pela fiscalização e acompanhamento do processo é(ões) serão nomeados através de Portaria publicada no Diário Oficial do Município, nos termos do artigo 117 da Lei Federal nº. 14.133/2021.

6.7. Será anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

6.8. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios

redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade nos termos do artigo 7 da Lei Federal nº. 14.133/2021.

6.9. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

## **7. DO MODELO DE GESTÃO DO OBJETO E DO CONTRATO:**

7.1. 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.

7.2. 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.

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

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

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

7.6. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração.

7.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

7.8. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, nos termos da Lei nº. 14.133, de 2021, artigo 117, §1º.

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

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

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

7.12. O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

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

7.14. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

7.15. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

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

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

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

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

7.20. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

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

## **8. CRITÉRIO DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:**

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

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

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

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

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

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

8.7. Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 20 (vinte) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

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

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

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

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

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

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

8.14. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº. 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele

regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8.15. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos moratórios; N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX) I = (6 / 100) 365$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

#### **Do Reajuste:**

8.16. Os preços contratados poderão sofrer reajuste, aplicando-se o índice, cuja data-base está vinculada à data do orçamento estimado, nos termos do artigo 25, §7º da Lei nº. 14.133/2021.

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

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

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

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

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

8.22. O reajuste será realizado por apostilamento.

## **9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

### **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, em sua forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR LOTE**

9.2. O fornecimento do objeto será continuado.

## Modo de disputa

9.3. Aberto

## Exigências de habilitação

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

### Habilitação jurídica

9.5. 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;

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

9.7. 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>;

9.8. 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;

9.9. 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.

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

9.11. 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;

9.12. 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.

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

## Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.15. 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.

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

9.17. 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;

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

9.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos 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.

9.21. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

## Qualificação Econômico-Financeira

9.22. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.23. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.24. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando, para cada exercício, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um).

9.24.1. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.24.2. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.25. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação [capital mínimo] OU [patrimônio líquido mínimo] de .....% [até 10%] do [valor total estimado da contratação] OU [valor total estimado da parcela pertinente].

9.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

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

9.28. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial dos últimos exercícios financeiros. (Art. 3º do Decreto nº 8.538/2015);

#### **Qualificação Técnica**

9.29. Certidões ou Atestados, que demonstrem comprovação de aptidão para prestação de serviços, compatíveis em características equivalentes ou superiores; e

#### **Disposições gerais sobre habilitação**

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

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

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

9.33. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

#### **10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:**

10.1 A definição dos preços teve como parâmetro as pesquisas no mercado local por intermédio do Painel de Preços mantido pelo Governo Estadual <https://precodahora.ba.gov.br/produtos/> e sites especializados, obteve-se o valor médio estimado, conforme demonstrados no item 7.

10.2 O valor a contratar está estimado em R\$ 430.680,05 (Quatrocentos e trinta mil, seiscentos e oitenta reais e cinco centavos) inclusas todas as despesas necessárias à entrega dos produtos, valores de cotação em anexo.

10.3 Vale salientar que o quantitativo levantado é em virtude da aquisição de itens para compor a alimentação continua dos órgãos pertencentes.

Lote 1 - AMPLA PARTICIPAÇÃO 75%					
Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	PCT	1050	FLOCÃO DE MILHO - coloração amarela, sem sal, flocos médios, sem glúte, isenta de mofos e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 500 gramas. Respeitando a Resolução 12/78 da ANVISA.	R\$ 1,85	R\$ 1.942,50
2	PCT	375	FUBÁ DE MILHO - Obtido pela moagem de grãos de milho são e maduros, enriquecido com ácido fólico e ferro. Pó fino tipo "fubá mimoso". Isento de sujidades, umidade e materiais estranhos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 500g. De acordo com a legislação vigente/ANVISA.	R\$ 3,00	R\$ 1.125,00
3	PCT	600	CANJICA DE MILHO AMARELA - subgrupo despeliculada, tipo 1 de acordo com a portaria número 109 de 24/02/1989. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, ou cheiro não característico. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g.	R\$ 2,99	R\$ 1.794,00
4	PCT	75	MILHO PARA PIPOCA - classe amarelo, tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros e no máximo 15% de umidade. Acondicionado em embalagem em polietileno atóxico transparente (embalagem de 500 g), com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 12 meses.	R\$ 4,00	R\$ 300,00
5	KG	135	AMIDO DE MILHO - produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. Sem glúten. Embalagem de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	R\$ 3,49	R\$ 471,15

6	PCT	300	AVEIA - em flocos finos. Isenta de impurezas, mofos e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 200 gramas.	R\$ 4,00	R\$ 1.200,00
8	KG	4	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - Tipo 1. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas, rendimento insatisfatório. Embalagem contendo 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Validade: no mínimo 08 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	R\$ 20,00	R\$ 80,00
9	KG	450	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO - produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Possuir registo no Ministério da Agricultura- Embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	R\$ 6,00	R\$ 2.700,00
10	KG	8	FARINHA DE ARROZ - farinha de arroz, sem glúten, cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem em saco plástico, hermeticamente selado, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, com mínimo 500 gramas. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 10 meses de validade.	R\$ 10,69	R\$ 85,52
12	KG	300	COCO RALADO - produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausência de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, íntegra atóxica, contendo 100g, com 24 unidades do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	R\$ 4,00	R\$ 1.200,00
13	pct	75	CRAVO - condimento, apresentação industrial, matéria prima cravo da Índia, aspecto físico ranulado, aplicação culinária em geral. Produto deve apresentar bom estado, isento de material terroso, livre fungos/bolores, umidade e qualquer sinal indicativo de má qualidade. Embalagem plástica, atóxica, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 40 gramas.	R\$ 17,39	R\$ 1.304,25
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$	12.202,42

Lote 2 - PART MEI, MICRO E PEQ EMPRESA - CONF LEI COMPLEMENTAR 147/14

Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
------	-----	-------	-----------	-------------	-------------

1	PCT	350	FLOCÃO DE MILHO - coloração amarela, sem sal, flocos médios, sem glúte, isenta de mofos e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 500 gramas. Respeitando a Resolução 12/78 da ANVISA.	R\$ 1,85	R\$ 647,50
2	PCT	125	FUBÁ DE MILHO - Obtido pela moagem de grãos de milho são e maduros, enriquecido com ácido fólico e ferro. Pó fino tipo "fubá mimoso". Isento de sujidades, umidade e materiais estranhos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 500g. De acordo com a legislação vigente/ANVISA.	R\$ 3,00	R\$ 375,00
3	PCT	200	CANJICA DE MILHO AMARELA - subgrupo despelucada, tipo 1 de acordo com a portaria número 109 de 24/02/1989. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, ou cheiro não característico. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g.	R\$ 2,99	R\$ 598,00
4	PCT	25	MILHO PARA PIPOCA - classe amarelo, tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros e no máximo 15% de umidade. Acondicionado em embalagem em polietileno atóxico transparente (embalagem de 500 g), com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 12 meses.	R\$ 4,00	R\$ 100,00
5	KG	45	AMIDO DE MILHO - produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. Sem glúten. Embalagem de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	R\$ 3,49	R\$ 157,05
6	PCT	100	AVEIA - em flocos finos. Isenta de impurezas, mofos e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 200 gramas.	R\$ 4,00	R\$ 400,00
8	KG	1	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - Tipo 1. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas, rendimento insatisfatório. Embalagem contendo 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Validade: no mínimo 08 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	R\$ 20,00	R\$ 20,00

9	KG	150	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO - produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Possuir registo no Ministério da Agricultura- Embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	R\$ 6,00	R\$ 900,00
10	KG	2	FARINHA DE ARROZ - farinha de arroz, sem glúten, cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem em saco plástico, hermeticamente selado, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, com mínimo 500 gramas. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 10 meses de validade.	R\$ 10,69	R\$ 21,38
12	KG	100	COCO RALADO - produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausência de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, íntegra atóxica, contendo 100g, com 24 unidades do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	R\$ 4,00	R\$ 400,00
13	pct	25	CRAVO - condimento, apresentação industrial, matéria prima cravo da Índia, aspecto físico ranulado, aplicação culinária em geral. Produto deve apresentar bom estado, isento de material terroso, livre fungos/bolores, umidade e qualquer sinal indicativo de má qualidade. Embalagem plástica, atóxica, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 40 gramas.	R\$ 17,39	R\$ 434,75
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$	4.053,68

Lote 3 - AMPLA PARTICIPAÇÃO 75%					
Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	FARDO	165	ARROZ BRANCO - tipo I, não parboilizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente. Embalagem plástica resistente, transparente, incolor, capacidade de 1 kg em plástico atóxico, termosoldado. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas (Não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão em grão. A embalagem secundária deve ser fardo termosoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de 1 Kg. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	R\$ 36,90	R\$ 6.088,50
2	KG	15	ARROZ INTEGRAL - , tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%. O produto não deverá apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do	R\$ 4,59	R\$ 68,85

			consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
3	FARDO	75	FEIJÃO CARIOCA - tipo 1, novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade; em pacotes de 1Kg, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas	R\$ 70,00	R\$ 5.250,00
5	FARDO	150	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO - de 1ª qualidade, puro e natural, embalado em sacos plásticos transparentes, contendo 1 kg, deve ter data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	R\$ 45,00	R\$ 6.750,00
6	FR	75	CANELA EM PÓ - textura fina, homogênea, coloração marrom dourado. Isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, cor opaca, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega do produto. Frasco de 25 a 30 gramas.	R\$ 4,00	R\$ 300,00
7	KG	600	CAFÉ - torrado, moído, embalado a vácuo, com 100% de pureza. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 500g, à vácuo. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e atender as exigências ANVISA. Apresentar Selo de Pureza ABIC ou como autêntica ao selo, o Laudo Laboratorial emitido por laboratório credenciados pela rede órgãos credenciados, que garanta a pureza e qualidade do produto.	R\$ 15,00	R\$ 9.000,00
8	KG	263	SAL REFINADO - Refinado iodado, primeira qualidade, embalagem plástica atóxica, transparente com capacidade de 1 kg. Validade mínima de 9 meses a constar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	R\$ 2,05	R\$ 539,15
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$	27.996,50

Lote 4 - PART MEI, MICRO E PEQ EMPRESA - CONF LEI COMPLEMENTAR 147/14

Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	FARDO	55	ARROZ BRANCO - tipo I, não parboilizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente. Embalagem plástica resistente, transparente, incolor, capacidade de 1 kg em plástico atóxico, termosoldado. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas (Não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão em grão. A embalagem secundária deve ser fardo termosoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de 1 Kg. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração	R\$ 36,90	R\$ 2.029,50

			do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.		
2	KG	5	ARROZ INTEGRAL - , tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%. O produto não deverá apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	R\$ 4,59	R\$ 22,95
3	FARDO	25	FEIJÃO CARIOCA - tipo 1, novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade; em pacotes de 1Kg, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas	R\$ 70,00	R\$ 1.750,00
5	FARDO	50	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO - de 1ª qualidade, puro e natural, embalado em sacos plásticos transparentes, contendo 1 kg, deve ter data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	R\$ 45,00	R\$ 2.250,00
6	FR	25	CANELA EM PÓ - textura fina, homogênea, coloração marrom dourado. Isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, cor opaca, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega do produto. Frasco de 25 a 30 gramas.	R\$ 4,00	R\$ 100,00
7	KG	200	CAFÉ - torrado, moído, embalado a vácuo, com 100% de pureza. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 500g, à vácuo. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e atender as exigências ANVISA. Apresentar Selo de Pureza ABIC ou como auternativa ao selo, o Laudo Laboratorial emitido por laboratório credenciados pela rede ógãos credenciados, que garanta a pureza e qualidade do produto.	R\$ 15,00	R\$ 3.000,00
8	KG	87	SAL REFINADO - Refinado iodado, primeira qualidade, embalagem plástica atóxica, transparente com capacidade de 1 kg. Validade mínima de 9 meses a constar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	R\$ 2,05	R\$ 178,35
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$	9.330,80

Lote 5 - AMPLA PARTICIPAÇÃO 75%					
Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	FRASCO	750	ÓLEO DE SOJA - Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem de 900 ml, sem ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	R\$ 9,00	R\$ 6.750,00
3	UND	525	EXTRATO DE TOMATE - de boa qualidade e bom rendimento. Deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. Ingredientes: tomate, açúcar e sal. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5 % de cloreto de sódio e não poderá conter pimentas, glúten e aditivos químicos. O produto deve estar isento de fermentação e não pode indicar processamento defeituoso. Características: aspecto: massa mole, cor: vermelho, cheiro: próprio, sabor: próprio. Embalagem: sachê contendo entre 300 e 370 gramas, não devendo estar estufada, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de 18 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e registro no Ministério da Saúde.	R\$ 2,42	R\$ 1.270,50
4	FRASCO	4	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO — 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 80 ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	R\$ 3,15	R\$ 12,60
5	POTE	113	MANTEIGA - Manteiga com sal - características: composto por óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja*, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aromatizante, antioxidantes: bht e edta cálcio dissódico e corantes: betacaroteno e natural de urucum e cúrcuma. (*geneticamente modificado a partir de streptomyces viridochromogenes e/ou agrobacterium tumefaciens e/ou bacillus thuringiensis), isento de impurezas e gorduras trans, de procedência nacional. Embalagem contendo informação nutricional, data de fabricação/validade/lote, com prazo de validade mínimo de 6 meses contando a partir da data de faturamento. O produto deverá ser produzido e transportado, de acordo com as normas técnicas da Anvisa. Embalagem contendo 500g.	R\$ 21,00	R\$ 2.373,00
6	POTE	375	MARGARINA VEGETAL - Margarina de 1º qualidade, cremosa, com sal, no máximo 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, embalada em potes de plástico de 500g, enriquecida de vitaminas; apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de bolores, com prazo de validade mínimo de 6 meses, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	R\$ 7,50	R\$ 2.812,50
7	LATA	375	SARDINHA - Sardinha em conserva, em óleo comestível. Acondicionada em lata de folha de flandres, não apresentar fermentação, vazamentos, ferrugem, amassados e estufamentos, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote,	R\$ 5,50	R\$ 2.062,50

		gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis)meses a contar da data de entrega do produto. Latas de 125 gramas. De acordo com a legislação vigente/ANVISA.		
VALOR TOTAL DO LOTE			R\$	15.281,10

Lote 6 - PART MEI, MICRO E PEQ EMPRESA - CONF LEI COMPLEMENTAR 147/14					
Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	FRASCO	250	ÓLEO DE SOJA - Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem de 900 ml, sem ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	R\$ 9,00	R\$ 2.250,00
3	UND	175	EXTRATO DE TOMATE - de boa qualidade e bom rendimento. Deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. Ingredientes: tomate, açúcar e sal. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5 % de cloreto de sódio e não poderá conter pimentas, glúten e aditivos químicos.O produto deve estar isento de fermentação e não pode indicar processamento defeituoso. Características: aspecto: massa mole, cor: vermelho, cheiro: próprio, sabor: próprio. Embalagem: sachê contendo entre 300 e 370 gramas, não devendo estar estufada, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de 18 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e registro no Ministério da Saúde.	R\$ 2,42	R\$ 423,50
4	FRASCO	1	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO — 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 80 ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	R\$ 3,15	R\$ 3,15
5	POTE	37	MANTEIGA - Manteiga com sal - características: composto por óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja*, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aromatizante, antioxidantes: bht e edta cálcio dissódico e corantes: betacaroteno e natural de urucum e cúrcuma. (*geneticamente modificado a partir de streptomyces viridochromogenes e/ou agrobacterium tumefaciens e/ou bacillus thuringiensis), isento de impurezas e gorduras trans, de procedência nacional. Embalagem contendo informação nutricional, data de fabricação/validade/lote, com prazo de validade mínimo de 6 meses contando a partir da data de faturamento. O produto deverá ser produzido e transportado, de acordo com as normas técnicas da Anvisa. Embalagem contendo 500g.	R\$ 21,00	R\$ 777,00
6	POTE	125	MARGARINA VEGETAL - Margarina de 1º qualidade, cremosa, com sal, no máximo 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, embalada em potes de plástico de 500g, enriquecida de vitaminas; apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de bolores, com prazo de validade mínimo de 6 meses, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	R\$ 7,50	R\$ 937,50

7	LATA	125	SARDINHA - Sardinha em conserva, em óleo comestível. Acondicionada em lata de folha de flandres, não apresentar fermentação, vazamentos, ferrugem, amassados e estufamentos, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis)meses a contar da data de entrega do produto. Latas de 125 gramas. De acordo com a legislação vigente/ANVISA.	R\$ 5,50	R\$ 687,50
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$	5.078,65

Lote 7 - PART MEI, MICRO E PEQ EMPRESA - CONF LEI COMPLEMENTAR 147/14					
Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	PCT	1200	MACARRÃO ESPAGUETE - massa alimentícia de sêmola, ingredientes: ovo, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vit. B9), e corantes naturais, urucum e cúrcuma, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com no mínimo 0,045g de colesterol por kg. Acondicionada em embalagem plástica polipropileno, resistente e transparente de 500g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, produto isento de registro no ministério da agricultura - serviço de inspeção federal (sif) ou serviço de inspeção estadual (sie). Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas	R\$ 3,20	R\$ 3.840,00
2	PCT	10	MACARRÃO DE ARROZ (SEM OVOS, GLÚTEN, LACTOSE E GORDURA TRANS) - tipo parafuso. Tendo como ingredientes apenas farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma, urucum e emulsificante. Pacotes de 500g.	R\$ 23,19	R\$ 231,90
3	PCT	5	MACARRÃO INTEGRAL - tipo parafuso de primeira linha - embalagem de 500g - produto obtido de farinha de trigo 100% integral e água. As massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de coloração terrosa e de parasitos. Teor de fibras de 5,5 g de fibra alimentar por 100 g de produto. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	R\$ 7,15	R\$ 35,75
4	PCT	1000	MACARRÃO COM OVOS PARA SOPA (ARGOLA, AVE MARIA, BICHINHOS, CONCHINHA, CABELO DE ANJO, LETRINHA) - não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	R\$ 5,19	R\$ 5.190,00
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$	9.297,65

Lote 8 - AMPLA PARTICIPAÇÃO 75%					
Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	PCT	6750	LEITE EM PÓ INTEGRAL - obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, adicionado de lecitina de soja como emulsionante. Não contém glúten. Embalagem de 200g a 400g, com valor energético médio de 100 a 140Kcal e valor protéico de 6 a 8g por porção de 26g. Deve ter	R\$ 6,40	R\$ 43.200,00

			boa solubilidade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
2	PCT	15	LEITE EM PÓ DE SOJA- ingredientes: extrato de soja e água. Estabilizante: goma gelana, vitamina (d) e mineral (cálcio). Não contém glúten. Embalagem: 300g. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	R\$ 9,90	R\$ 148,50
3	PCT	8	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE - Características: leite integral fortificado com ferro, zinco e vitaminas A, C,D, sem lactose. Não contém glúten. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura. Ingredientes: leite integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase e emulsificante lecitina de soja. Data de fabricação de no máximo 30 dias.	R\$ 21,79	R\$ 174,32
4	KG	225	CACAU EM PÓ - embalagem com 200g, produto alimentício contendo apenas cacau em pó solúvel sem adição de açúcar, amido, leite e derivados de leite. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, prazo de validade, informação nutricional e demais especificações.	R\$ 19,57	R\$ 4.403,25
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$	47.926,07

Lote 9 - PART MEI, MICRO E PEQ EMPRESA - CONF LEI COMPLEMENTAR 147/14					
Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	PCT	2250	LEITE EM PÓ INTEGRAL - obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, adicionado de lecitina de soja como emulsionante. Não contém glúten. Embalagem de 200g a 400g, com valor energético médio de 100 a 140Kcal e valor protéico de 6 a 8g por porção de 26g. Deve ter boa solubilidade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	R\$ 6,40	R\$ 14.400,00
2	PCT	5	LEITE EM PÓ DE SOJA- ingredientes: extrato de soja e água. Estabilizante: goma gelana, vitamina (d) e mineral (cálcio). Não contém glúten. Embalagem: 300g. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	R\$ 9,90	R\$ 49,50
3	PCT	2	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE - Características: leite integral fortificado com ferro, zinco e vitaminas A, C,D, sem lactose. Não contém glúten. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura. Ingredientes: leite integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase e emulsificante lecitina de soja. Data de fabricação de no máximo 30 dias.	R\$ 21,79	R\$ 43,58
4	KG	75	CACAU EM PÓ - embalagem com 200g, produto alimentício contendo apenas cacau em pó solúvel sem adição de açúcar, amido, leite e derivados de leite. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, prazo de validade, informação nutricional e demais especificações.	R\$ 19,57	R\$ 1.467,75
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$	15.960,83

Lote 10 - PART MEI, MICRO E PEQ EMPRESA - CONF LEI COMPLEMENTAR 147/14					
Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	PCT	1000	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER - a base de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, leite e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação. Embalagem dupla, contendo 360 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos	R\$ 3,50	R\$ 3.500,00

			animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade: mínima de 08 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.		
2	PCT	10	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL - Características: integral, isento de glúten, sem gordura trans e colesterol, sem adição de açúcar, baixo teor de sódio. Embalagem com zíper. Devendo constar informações nutricionais, data de fabricação e validade. Embalagem de 150g	R\$ 15,95	R\$ 159,50
3	PCT	15	BISCOITO SALGADO INTEGRAL - deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: devem estar acondicionados em embalagem primária plástica dupla, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo 360g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	R\$ 6,19	R\$ 92,85
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$	3.752,35

Lote 11 - PART MEI, MICRO E PEQ EMPRESA - CONF LEI COMPLEMENTAR 147/14

Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	KG	2200	POLPA DE FRUTA, SABORES VARIADOS - obtida por frutos de excelente qualidade, não fermentado, não diluído, isento de corantes e conservantes. Deverá sofrer processo tecnológico adequado para conservação de suas propriedades, sem adição de açúcar, congelado em pacotes totalizando aproximadamente 1Kg. Deverá possuir rotulagem de acordo com a legislação vigente.	R\$ 21,50	R\$ 47.300,00
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$	47.300,00

Lote 12 - PART MEI, MICRO E PEQ EMPRESA - CONF LEI COMPLEMENTAR 147/14

Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	UND	20000	PÃO DE LEITE – pão tipo leite, contendo 50 gramas cada unidade. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, leite, água, açúcar e sal. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente, sem sinais de mofo, ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura característicos de produto novo. Embalagem: transparente, incolor, resistente, termossoldado, contendo no máximo 01 (um) Kg de peso líquido, respeitando a legislação vigente.	R\$ 0,50	R\$ 10.000,00
2	PCT	10	PÃO DE FORMA INTEGRAL - Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fosfatos monocálcico e tricálcico, vitaminas PP, B6, B1 e B12, emulsificantes, conservadores, podendo conter glúten. Isento de contaminantes, pontos escuros e ou mofos ou qualquer outra alteração que possa alterar o produto. As fatias deverão ser de tamanhos padronizados e macias. Não serão aceitas embalagens com fatias queimadas, duras, esfareladas e ou alteradas. Embalagem: em embalagens plásticas atóxicas, contendo rotulagem de acordo com a legislação vigente, com 500g.	R\$ 10,00	R\$ 100,00

VALOR TOTAL DO LOTE	R\$ 10.100,00
---------------------	---------------

Lote 13 - PART MEI, MICRO E PEQ EMPRESA - CONF LEI COMPLEMENTAR 147/14

Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	PCT	400	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - características: proteínas texturizada da soja, em floco, corante natural caramelo, isento de impurezas, de procedência nacional. Embalagem primária em saco de polietileno transparente atóxico, hermeticamente selado por termosoldagem na vertical e horizontal. Embalagem contendo informação nutricional, data de fabricação/validade/lote, com prazo de validade mínimo de 6 meses contando a partir da data de faturamento. O produto deverá ser produzido e transportado, de acordo com as normas técnicas da Anvisa. Embalagem contendo 400 g.	R\$ 7,95	R\$ 3.180,00
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$	3.180,00

Lote 14 - PART MEI, MICRO E PEQ EMPRESA - CONF LEI COMPLEMENTAR 147/14

Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	KG	800	CARNE DE CHARQUE - CARNE BOVINA SALGADA A VÁCUO OU JERKED BEEF – deverá ser da peça de carne bovina, produto cru, curado e dessecado; não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Teor de gordura: o peso da gordura presente, não deve exceder 15% do total do peso do produto, em sua embalagem primária. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Ausência de sujidades, parasitas e larvas entre outros. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo no máximo 1Kg.	R\$ 56,71	R\$ 45.368,00
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$	45.368,00

Lote 15 - AMPLA PARTICIPAÇÃO 75%

Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	KG	1875	FRANGO, FILÉ DE PEITO - limpo, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Deve apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, contendo obrigatoriamente o registro no SIF, identificação completa do produto, a data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido.	R\$ 28,15	R\$ 52.781,25
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$	52.781,25

Lote 16 - PART MEI, MICRO E PEQ EMPRESA - CONF LEI COMPLEMENTAR 147/14

Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	KG	625	FRANGO, FILÉ DE PEITO - limpo, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Deve apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro,	R\$ 28,15	R\$ 17.593,75

		contendo obrigatoriamente o registro no SIF, identificação completa do produto, a data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido.	
VALOR TOTAL DO LOTE			R\$ 17.593,75

Lote 17 - AMPLA PARTICIPAÇÃO 75%					
Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	KG	1650	CARNE BOVINA , CORTE ACÉM- de primeira qualidade. Características Técnicas: Peça de carne bovina, sem osso, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça) ou pelanca. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo no máximo 2 Kg e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. A rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	R\$ 44,99	R\$ 74.233,50
2	KG	75	CARNE BOVINA MOÍDA - de primeira qualidade. Características Técnicas: Resfriada, sem gordura, isenta de cartilagem e nervo, carne de cor vermelha cereja, firme e com odor agradável, carne dianteira. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo no máximo 1 Kg e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. A rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	R\$ 44,99	R\$ 3.374,25
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$	77.607,75

Lote 18 - PART MEI, MICRO E PEQ EMPRESA - CONF LEI COMPLEMENTAR 147/14					
Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	KG	550	CARNE BOVINA , CORTE ACÉM- de primeira qualidade. Características Técnicas: Peça de carne bovina, sem osso, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça) ou pelanca. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo no máximo 2 Kg e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. A rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	R\$ 44,99	R\$ 24.744,50
2	KG	25	CARNE BOVINA MOÍDA - de primeira qualidade. Características Técnicas: Resfriada, sem gordura, isenta de cartilagem e nervo, carne de cor vermelha cereja, firme e com odor agradável, carne dianteira. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo no máximo 1 Kg e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. A rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	R\$ 44,99	R\$ 1.124,75

VALOR TOTAL DO LOTE	R\$	25.869,25
TOTAL GERAL	R\$	430.680,05

## 11. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

11.1. As despesas decorrentes deste certame correrão por conta do orçamento do corrente ano, nas seguintes dotações orçamentárias:

UNIDADE: 010305 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
AÇÃO: 2.038 - MANUTENÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
ELEMENTO: 3.3.90.30.00 - Material de Consumo  
FONTE RECURSO: 15520000 - Transferências de Recursos do FNDE - PNAE

## 12. DISPOSIÇÕES GERAIS:

12.1. A Prefeitura Municipal de Ribeirão do Largo - Bahia, reserva-se o direito de impugnar os itens fornecidos, se esses não estiverem de acordo com as especificações;

12.2. Os produtos cotados deverão atender as especificações constantes na planilha;

12.3. O pagamento será conforme a quantidade fornecida constante em cada nota fiscal emitida a esta Prefeitura;

12.4. Serão recusados os fornecimentos que não esteja adequado para o consumo, devendo a licitante contratada substituir imediatamente o recusado.

12.5. Os materiais deverão ser entregues embalados, de forma a não ser danificado durante as operações de transporte e descarga no local da entrega.

Ribeirão do Largo - Bahia, 22 de janeiro de 2026.

*Mariana Santos Agra*

Mariana Santos Agra  
Equipe de Planejamento

ANEXO IV  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO DO LARGO - BAHIA.  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 001/2026.  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 00901/2026

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ:

INSCRIÇÃO ESTADUAL

ENDEREÇO:

TELEFONE:

**OBJETO: FUTURA CONTRATAÇÃO DE PESSOAS JURÍDICAS PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR NAS ESCOLAS MUNICIPAIS, EM ATENDIMENTO AS NORMAS PARA A EXECUÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE E ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE RIBEIRÃO DO LARGO – BAHIA.**

Lote 1 - AMPLA PARTICIPAÇÃO 75%					
Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	PCT	1050	FLOCÃO DE MILHO - coloração amarela, sem sal, flocos médios, sem glúte, isenta de mofos e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 500 gramas. Respeitando a Resolução 12/78 da ANVISA.		
2	PCT	375	FUBÁ DE MILHO - Obtido pela moagem de grãos de milho são e maduros, enriquecido com ácido fólico e ferro. Pó fino tipo "fubá mimoso". Isento de sujidades, umidade e materiais estranhos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 500g. De acordo com a legislação vigente/ANVISA.		
3	PCT	600	CANJICA DE MILHO AMARELA - subgrupo despeliculada, tipo 1 de acordo com a portaria número 109 de 24/02/1989. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, ou cheiro não característico. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g.		
4	PCT	75	MILHO PARA PIPOCA - classe amarelo, tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros e no máximo 15% de umidade. Acondicionado em embalagem em polietileno atóxico transparente (embalagem de 500 g), com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 12 meses.		

5	KG	135	AMIDO DE MILHO - produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. Sem glúten. Embalagem de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
6	PCT	300	AVEIA - em flocos finos. Isenta de impurezas, mofo e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 200 gramas.		
8	KG	4	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - Tipo 1. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas, rendimento insatisfatório. Embalagem contendo 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Validade: no mínimo 08 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.		
9	KG	450	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO - produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e sãos, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Possuir registo no Ministério da Agricultura- Embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.		
10	KG	8	FARINHA DE ARROZ - farinha de arroz, sem glúten, cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem em saco plástico, hermeticamente selado, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, com mínimo 500 gramas. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 10 meses de validade.		
12	KG	300	COCO RALADO - produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausência de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, íntegra atóxica, contendo 100g, com 24 unidades do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.		

13	pct	75	CRAVO - condimento, apresentação industrial, matéria prima cravo da Índia, aspecto físico ranulado, aplicação culinária em geral. Produto deve apresentar bom estado, isento de material terroso, livre fungos/bolores, umidade e qualquer sinal indicativo de má qualidade. Embalagem plástica, atóxica, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 40 gramas.		
VALOR TOTAL DO LOTE					

Lote 2 - PART MEI, MICRO E PEQ EMPRESA - CONF LEI COMPLEMENTAR 147/14					
Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	PCT	350	FLOCÃO DE MILHO - coloração amarela, sem sal, flocos médios, sem glúte, isenta de mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 500 gramas. Respeitando a Resolução 12/78 da ANVISA.		
2	PCT	125	FUBÁ DE MILHO - Obtido pela moagem de grãos de milho são e maduros, enriquecido com ácido fólico e ferro. Pó fino tipo "fubá mimoso". Isento de sujidades, umidade e materiais estranhos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 500g. De acordo com a legislação vigente/ANVISA.		
3	PCT	200	CANJICA DE MILHO AMARELA - subgrupo despeliculada, tipo 1 de acordo com a portaria número 109 de 24/02/1989. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, ou cheiro não característico. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g.		
4	PCT	25	MILHO PARA PIPOCA - classe amarelo, tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros e no máximo 15% de umidade. Acondicionado em embalagem em polietileno atóxico transparente (embalagem de 500 g), com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 12 meses.		
5	KG	45	AMIDO DE MILHO - produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. Sem glúten. Embalagem de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		

6	PCT	100	AVEIA - em flocos finos. Isenta de impurezas, mofo e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 200 gramas.		
8	KG	1	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - Tipo 1. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas, rendimento insatisfatório. Embalagem contendo 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Validade: no mínimo 08 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.		
9	KG	150	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO - produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e sãos, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Possuir registro no Ministério da Agricultura-Embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.		
10	KG	2	FARINHA DE ARROZ - farinha de arroz, sem glúten, cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem em saco plástico, hermeticamente selado, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, com mínimo 500 gramas. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 10 meses de validade.		
12	KG	100	COCO RALADO - produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausência de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, íntegra atóxica, contendo 100g, com 24 unidades do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.		
13	pct	25	CRAVO - condimento, apresentação industrial, matéria prima cravo da Índia, aspecto físico ranulado, aplicação culinária em geral. Produto deve apresentar bom estado, isento de material terroso, livre fungos/bolores, umidade e qualquer sinal indicativo de má qualidade. Embalagem plástica, atóxica, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 40 gramas.		
VALOR TOTAL DO LOTE					

Lote 3 - AMPLA PARTICIPAÇÃO 75%

Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
------	-----	-------	-----------	-------------	-------------

1	FARDO	165	ARROZ BRANCO - tipo I, não parboilizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente. Embalagem plástica resistente, transparente, incolor, capacidade de 1 kg em plástico atóxico, termosoldado. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas (Não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão em grão. A embalagem secundária deve ser fardo termosoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de 1 Kg. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.		
2	KG	15	ARROZ INTEGRAL - , tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%. O produto não deverá apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
3	FARDO	75	FEIJÃO CARIOCA - tipo 1, novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade; em pacotes de 1Kg, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas		
5	FARDO	150	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO - de 1ª qualidade, puro e natural, embalado em sacos plásticos transparentes, contendo 1 kg, deve ter data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.		
6	FR	75	CANELA EM PÓ - textura fina, homogênea, coloração marrom dourado. Isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, cor opaca, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega do produto. Frasco de 25 a 30 gramas.		

7	KG	600	CAFÉ - torrado, moído, embalado a vácuo, com 100% de pureza. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 500g, à vácuo. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e atender as exigências ANVISA. Apresentar Selo de Pureza ABIC ou como auternativa ao selo, o Laudo Laboratorial emitido por laboratório credenciados pela rede ógãos credenciados, que garanta a pureza e qualidade do produto.			
8	KG	263	SAL REFINADO - Refinado iodado, primeira qualidade, embalagem plástica atóxica, transparente com capacidade de 1 kg. Validade mínima de 9 meses a constar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.			
VALOR TOTAL DO LOTE						

Lote 4 - PART MEI, MICRO E PEQ EMPRESA - CONF LEI COMPLEMENTAR 147/14					
Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	FARDO	55	ARROZ BRANCO - tipo I, não parboilizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente. Embalagem plástica resistente, transparente, incolor, capacidade de 1 kg em plástico atóxico, termosoldado. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas (Não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão em grão. A embalagem secundária deve ser fardo termosoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de 1 Kg. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.		
2	KG	5	ARROZ INTEGRAL - , tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%. O produto não deverá apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
3	FARDO	25	FEIJÃO CARIOCA - tipo 1, novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade; em pacotes de 1Kg, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas		

5	FARDO	50	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO - de 1º qualidade, puro e natural, embalado em sacos plásticos transparentes, contendo 1 kg, deve ter data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.		
6	FR	25	CANELA EM PÓ - textura fina, homogênea, coloração marrom dourado. Isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, cor opaca, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega do produto. Frasco de 25 a 30 gramas.		
7	KG	200	CAFÉ - torrado, moído, embalado a vácuo, com 100% de pureza. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 500g, à vácuo. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e atender as exigências ANVISA. Apresentar Selo de Pureza ABIC ou como auternativa ao selo, o Laudo Laboratorial emitido por laboratório credenciados pela rede ógãos credenciados, que garanta a pureza e qualidade do produto.		
8	KG	87	SAL REFINADO - Refinado iodado, primeira qualidade, embalagem plástica atóxica, transparente com capacidade de 1 kg. Validade mínima de 9 meses a constar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.		
VALOR TOTAL DO LOTE					

Lote 5 - AMPLA PARTICIPAÇÃO 75%

Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	FRASCO	750	ÓLEO DE SOJA - Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem de 900 ml, sem ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.		

3	UND	525	<p>EXTRATO DE TOMATE - de boa qualidade e bom rendimento. Deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Ingredientes: tomate, açúcar e sal. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5 % de cloreto de sódio e não poderá conter pimentas, glúten e aditivos químicos. O produto deve estar isento de fermentação e não pode indicar processamento defeituoso. Características: aspecto: massa mole, cor: vermelho, cheiro: próprio, sabor: próprio. Embalagem: sachê contendo entre 300 e 370 gramas, não devendo estar estufada, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de 18 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e registro no Ministério da Saúde.</p>		
4	FRASCO	4	<p>ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO — 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 80 ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>		
5	POTE	113	<p>MANTEIGA - Manteiga com sal - características: composto por óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja*, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aromatizante, antioxidantes: bht e edta cálcio dissódico e corantes: betacaroteno e natural de urucum e cúrcuma. (*geneticamente modificado a partir de streptomyces viridochromogenes e/ou agrobacterium tumefaciens e/ou bacillus thuringiensis), isento de impurezas e gorduras trans, de procedência nacional. Embalagem contendo informação nutricional, data de fabricação/validade/lote, com prazo de validade mínimo de 6 meses contando a partir da data de faturamento. O produto deverá ser produzido e transportado, de acordo com as normas técnicas da Anvisa. Embalagem contendo 500g.</p>		
6	POTE	375	<p>MARGARINA VEGETAL - Margarina de 1º qualidade, cremosa, com sal, no máximo 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, embalada em potes de plástico de 500g, enriquecida de vitaminas; apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de bolores, com prazo de validade mínimo de 6 meses, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>		
7	LATA	375	<p>SARDINHA - Sardinha em conserva, em óleo comestível. Acondicionada em lata de folha de flandres, não apresentar fermentação, vazamentos, ferrugem, amassados e estufamentos, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis)meses a contar da data de entrega do produto. Latas de 125 gramas. De acordo com a legislação vigente/ANVISA.</p>		
VALOR TOTAL DO LOTE					

Lote 6 - PART MEI, MICRO E PEQ EMPRESA - CONF LEI COMPLEMENTAR 147/14

Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	FRASCO	250	ÓLEO DE SOJA - Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem de 900 ml, sem ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.		
3	UND	175	EXTRATO DE TOMATE - de boa qualidade e bom rendimento. Deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. Ingredientes: tomate, açúcar e sal. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5 % de cloreto de sódio e não poderá conter pimentas, glúten e aditivos químicos. O produto deve estar isento de fermentação e não pode indicar processamento defeituoso. Características: aspecto: massa mole, cor: vermelho, cheiro: próprio, sabor: próprio. Embalagem: sachê contendo entre 300 e 370 gramas, não devendo estar estufada, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de 18 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e registro no Ministério da Saúde.		
4	FRASCO	1	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO — 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 80 ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.		
5	POTE	37	MANTEIGA - Manteiga com sal - características: composto por óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja*, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aromatizante, antioxidantes: bht e edta cálcio dissódico e corantes: betacaroteno e natural de urucum e cúrcuma. (*geneticamente modificado a partir de streptomyces viridochromogenes e/ou agrobacterium tumefaciens e/ou bacillus thuringiensis), isento de impurezas e gorduras trans, de procedência nacional. Embalagem contendo informação nutricional, data de fabricação/validade/lote, com prazo de validade mínimo de 6 meses contando a partir da data de faturamento. O produto deverá ser produzido e transportado, de acordo com as normas técnicas da Anvisa. Embalagem contendo 500g.		
6	POTE	125	MARGARINA VEGETAL - Margarina de 1º qualidade, cremosa, com sal, no máximo 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, embalada em potes de plástico de 500g, enriquecida de vitaminas; apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de bolores, com prazo de validade mínimo de 6 meses, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.		

7	LATA	125	SARDINHA - Sardinha em conserva, em óleo comestível. Acondicionada em lata de folha de flandres, não apresentar fermentação, vazamentos, ferrugem, amassados e estufamentos, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis)meses a contar da data de entrega do produto. Latas de 125 gramas. De acordo com a legislação vigente/ANVISA.		
VALOR TOTAL DO LOTE					

Lote 7 - PART MEI, MICRO E PEQ EMPRESA - CONF LEI COMPLEMENTAR 147/14					
Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	PCT	1200	MACARRÃO ESPAGUETE - massa alimentícia de sêmola, ingredientes: ovo, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vit. B9), e corantes naturais, urucum e cúrcuma, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com no mínimo 0,045g de colesterol por kg. Acondicionada em embalagem plástica polipropileno, resistente e transparente de 500g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, produto isento de registro no ministério da agricultura - serviço de inspeção federal (sif) ou serviço de inspeção estadual (sie). Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas		
2	PCT	10	MACARRÃO DE ARROZ (SEM OVOS, GLÚTEN, LACTOSE E GORDURA TRANS) - tipo parafuso. Tendo como ingredientes apenas farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma, urucum e emulsificante. Pacotes de 500g.		
3	PCT	5	MACARRÃO INTEGRAL - tipo parafuso de primeira linha - embalagem de 500g - produto obtido de farinha de trigo 100% integral e água. As massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de coloração terrosa e de parasitos. Teor de fibras de 5,5 g de fibra alimentar por 100 g de produto. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.		
4	PCT	1000	MACARRÃO COM OVOS PARA SOPA (ARGOLA, AVE MARIA, BICHINHOS, CONCHINHA, CABELO DE ANJO, LETRINHA) - não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.		
VALOR TOTAL DO LOTE					

Lote 8 - AMPLA PARTICIPAÇÃO 75%					
Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total

1	PCT	6750	LEITE EM PÓ INTEGRAL - obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, adicionado de lecitina de soja como emulsionante. Não contém glúten. Embalagem de 200g a 400g, com valor energético médio de 100 a 140Kcal e valor protéico de 6 a 8g por porção de 26g. Deve ter boa solubilidade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
2	PCT	15	LEITE EM PÓ DE SOJA- ingredientes: extrato de soja e água. Estabilizante: goma gelana, vitamina (d) e mineral (cálcio). Não contém glúten. Embalagem: 300g. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.			
3	PCT	8	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE - Características: leite integral fortificado com ferro, zinco e vitaminas A, C,D, sem lactose. Não contém glúten. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura. Ingredientes: leite integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase e emulsificante lecitina de soja. Data de fabricação de no máximo 30 dias.			
4	KG	225	CACAU EM PÓ - embalagem com 200g, produto alimentício contendo apenas cacau em pó solúvel sem adição de açúcar, amido, leite e derivados de leite. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, prazo de validade, informação nutricional e demais especificações.			
VALOR TOTAL DO LOTE						

Lote 9 - PART MEI, MICRO E PEQ EMPRESA - CONF LEI COMPLEMENTAR 147/14					
Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	PCT	2250	LEITE EM PÓ INTEGRAL - obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, adicionado de lecitina de soja como emulsionante. Não contém glúten. Embalagem de 200g a 400g, com valor energético médio de 100 a 140Kcal e valor protéico de 6 a 8g por porção de 26g. Deve ter boa solubilidade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
2	PCT	5	LEITE EM PÓ DE SOJA- ingredientes: extrato de soja e água. Estabilizante: goma gelana, vitamina (d) e mineral (cálcio). Não contém glúten. Embalagem: 300g. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.		
3	PCT	2	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE - Características: leite integral fortificado com ferro, zinco e vitaminas A, C,D, sem lactose. Não contém glúten. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura. Ingredientes: leite integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase e emulsificante lecitina de soja. Data de fabricação de no máximo 30 dias.		
4	KG	75	CACAU EM PÓ - embalagem com 200g, produto alimentício contendo apenas cacau em pó solúvel sem adição de açúcar, amido, leite e derivados de leite. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, prazo de validade, informação nutricional e demais especificações.		

VALOR TOTAL DO LOTE	
---------------------	--

Lote 10 - PART MEI, MICRO E PEQ EMPRESA - CONF LEI COMPLEMENTAR 147/14

Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	PCT	1000	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER - a base de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, leite e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação. Embalagem dupla, contendo 360 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade: mínima de 08 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.		
2	PCT	10	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL - Características: integral, isento de glúten, sem gordura trans e colesterol, sem adição de açúcar, baixo teor de sódio. Embalagem com zíper. Devendo constar informações nutricionais, data de fabricação e validade. Embalagem de 150g		
3	PCT	15	BISCOITO SALGADO INTEGRAL - deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: devem estar acondicionados em embalagem primária plástica dupla, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo 360g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.		
VALOR TOTAL DO LOTE					

Lote 11 - PART MEI, MICRO E PEQ EMPRESA - CONF LEI COMPLEMENTAR 147/14

Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	KG	2200	POLPA DE FRUTA, SABORES VARIADOS - obtida por frutos de excelente qualidade, não fermentado, não diluído, isento de corantes e conservantes. Deverá sofrer processo tecnológico adequado para conservação de suas propriedades, sem adição de açúcar, congelado em pacotes totalizando aproximadamente 1Kg. Deverá possuir rotulagem de acordo com a legislação vigente.		
VALOR TOTAL DO LOTE					

Lote 12 - PART MEI, MICRO E PEQ EMPRESA - CONF LEI COMPLEMENTAR 147/14

Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
------	-----	-------	-----------	-------------	-------------

1	UND	20000	PÃO DE LEITE – pão tipo leite, contendo 50 gramas cada unidade. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, leite, água, açúcar e sal. As características gerais do produto deverão atender a legislação sanitária vigente, sem sinais de mofo, ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura característicos de produto novo. Embalagem: transparente, incolor, resistente, termossoldado, contendo no máximo 01 (um) Kg de peso líquido, respeitando a legislação vigente.		
2	PCT	10	PÃO DE FORMA INTEGRAL - Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fosfatos monocálcico e tricálcico, vitaminas PP, B6, B1 e B12, emulsificantes, conservadores, podendo conter glúten. Isento de contaminantes, pontos escuros e ou mofos ou qualquer outra alteração que possa alterar o produto. As fatias deverão ser de tamanhos padronizados e macias. Não serão aceitas embalagens com fatias queimadas, duras, esfareladas e ou alteradas. Embalagem: em embalagens plásticas atóxicas, contendo rotulagem de acordo com a legislação vigente, com 500g.		
VALOR TOTAL DO LOTE					

Lote 13 - PART MEI, MICRO E PEQ EMPRESA - CONF LEI COMPLEMENTAR 147/14

Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	PCT	400	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - características: proteínas texturizada da soja, em floco, corante natural caramelo, isento de impurezas, de procedência nacional. Embalagem primária em saco de polietileno transparente atóxico, hermeticamente selado por termossoldagem na vertical e horizontal. Embalagem contendo informação nutricional, data de fabricação/validade/lote, com prazo de validade mínimo de 6 meses contando a partir da data de faturamento. O produto deverá ser produzido e transportado, de acordo com as normas técnicas da Anvisa. Embalagem contendo 400 g.		
VALOR TOTAL DO LOTE					

Lote 14 - PART MEI, MICRO E PEQ EMPRESA - CONF LEI COMPLEMENTAR 147/14

Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	KG	800	CARNE DE CHARQUE - CARNE BOVINA SALGADA A VÁCUO OU JERKED BEEF – deverá ser da peça de carne bovina, produto cru, curado e dessecado; não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Teor de gordura: o peso da gordura presente, não deve exceder 15% do total do peso do produto, em sua embalagem primária. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Ausência de sujidades, parasitas e larvas entre outros. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo no máximo 1Kg.		
VALOR TOTAL DO LOTE					

Lote 15 - AMPLA PARTICIPAÇÃO 75%

Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
------	-----	-------	-----------	-------------	-------------

1	KG	1875	FRANGO, FILÉ DE PEITO - limpo, congelado, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. Deve apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, contendo obrigatoriamente o registro no SIF, identificação completa do produto, a data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido.		
VALOR TOTAL DO LOTE					

Lote 16 - PART MEI, MICRO E PEQ EMPRESA - CONF LEI COMPLEMENTAR 147/14					
Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	KG	625	FRANGO, FILÉ DE PEITO - limpo, congelado, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. Deve apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, contendo obrigatoriamente o registro no SIF, identificação completa do produto, a data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido.		
VALOR TOTAL DO LOTE					

Lote 17 - AMPLA PARTICIPAÇÃO 75%					
Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	KG	1650	CARNE BOVINA, CORTE ACÉM- de primeira qualidade. Características Técnicas: Peça de carne bovina, sem osso, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça) ou picanha. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo no máximo 2 Kg e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. A rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.		
2	KG	75	CARNE BOVINA MOÍDA - de primeira qualidade. Características Técnicas: Resfriada, sem gordura, isenta de cartilagem e nervo, carne de cor vermelha cereja, firme e com odor agradável, carne dianteira. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo no máximo 1 Kg e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. A rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.		

VALOR TOTAL DO LOTE	
---------------------	--

Lote 18 - PART MEI, MICRO E PEQ EMPRESA - CONF LEI COMPLEMENTAR 147/14					
Ítem	Und	Quant	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
1	KG	550	CARNE BOVINA , CORTE ACÉM- de primeira qualidade. Características Técnicas: Peça de carne bovina, sem osso, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça) ou pelanca. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo no máximo 2 Kg e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. A rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.		
2	KG	25	CARNE BOVINA MOÍDA - de primeira qualidade. Características Técnicas: Resfriada, sem gordura, isenta de cartilagem e nervo, carne de cor vermelha cereja, firme e com odor agradável, carne dianteira. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo no máximo 1 Kg e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg. A rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.		
VALOR TOTAL DO LOTE					

TOTAL GERAL	
-------------	--

VALIDADE DA PROPOSTA DE PREÇOS: 60 dias

Pelo presente, declaro concordar com os termos e condições da contratação apresentadas pelo Município.

Ribeirão do Largo – Bahia, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026

Assinatura e carimbo

ANEXO V  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO DO LARGO - BAHIA.  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 001/2026.  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 00901/2026

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENOS CONHECIMENTOS E CUMPRIMENTO DO EDITAL, E DE VERACIDADE  
DOS DOCUMENTOS

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Com vistas à participação no PREGÃO ELETRÔNICO em epígrafe e, para todos fins de direito, DECLARAMOS que:

Assumimos inteira responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados, sujeitando-nos a eventuais averiguações que se façam necessárias;

Comprometemo-nos a manter, durante todo o período de vigência do presente contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas nesta licitação;

Comprometemo-nos a repassar na proporção correspondente, eventuais reduções de preços decorrentes de mudanças de alíquotas de impostos incidentes sobre cumprimento do objeto, em função de alterações de legislação pertinente, publicadas durante a vigência do contrato;

Temos conhecimento e submetemo-nos ao disposto neste edital e anexos e legislação aplicada.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

Ribeirão do Largo, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026

\_\_\_\_\_  
Nome completo e assinatura do(s)  
representante(s) legal(is) da empresa

ANEXO VI  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO DO LARGO - BAHIA.  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 001/2026.  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 00901/2026

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA  
CONSTITUIÇÃO FEDERAL

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Com vistas à participação no PREGÃO ELETRÔNICO em epígrafe e, para todos fins de direito, DECLARAMOS que, em cumprimento ao inciso XXXIII, do artigo 7º da Constituição Federal, que não possuímos em nosso quadro funcional pessoas menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, de menores de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

Ribeirão do Largo, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026

---

Nome completo e assinatura do(s)  
representante(s) legal(is) da empresa

ANEXO VII  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO DO LARGO - BAHIA.  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 001/2026.  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 00901/2026

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO POSSUI EMPREGADOS EXECUTANDO TRABALHO DEGRADANTE OU FORÇADO

Razão Social:  
CNPJ:  
Endereço:

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

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

Ribeirão do Largo, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026

---

Nome completo e assinatura do(s)  
representante(s) legal(is) da empresa

ANEXO VIII  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO DO LARGO - BAHIA.  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 001/2026.  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 00901/2026

MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS PARA PESSOA COM DEFICIÊNCIA

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

**DECLARAMOS**, para os devidos fins, que os serviços são prestados por empresas que comprovam cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendem às regras de acessibilidade previstas na legislação.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

Ribeirão do Largo, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026

---

Nome completo e assinatura do(s)  
representante(s) legal(is) da empresa

ANEXO IX  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO DO LARGO - BAHIA.  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 001/2026.  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 00901/2026

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DA PROPOSTA

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

**DECLARA** sob as penas da lei, que não é pessoa ligada ao Prefeito, Vice-Prefeito, Vereadores e servidores municipais por matrimônio ou parentesco, afim ou consanguíneo, até o segundo grau, ou por adoção, nos termos do artigo 109 da Lei Orgânica do Município de Ribeirão do Largo - Bahia.

Ribeirão do Largo, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026

---

Nome completo e assinatura do(s)  
representante(s) legal(is) da empresa

ANEXO X  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO DO LARGO - BAHIA.  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 001/2026.  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 00901/2026

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO E DE IDONEIDADE

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Com vistas à participação no PREGÃO ELETRÔNICO em epígrafe e, para todos fins de direito, DECLARAMOS que até a presente data inexistem fatos impeditivos para nossa habilitação e participação no presente processo licitatório e estamos cientes da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

DECLARAMOS, ainda, que não fomos declarados inidôneos por nenhum órgão do poder público em qualquer de suas esferas.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

Ribeirão do Largo, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026

---

Nome completo e assinatura do(s)  
representante(s) legal(is) da empresa

ANEXO XI  
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO DO LARGO - BAHIA.  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 001/2026.  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 00901/2026  
MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONDIÇÃO DE MICRO-EMPRESA

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

**DECLARAMOS**, sob as penas da lei, que a empresa cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte estabelecidos pela Lei Complementar nº 123/2006, em especial quanto ao seu art. 3º, estando apta a usufruir o tratamento favorecido estabelecido nessa Lei Complementar.

DECLARAMOS, ainda, que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, e que se compromete a promover a regularização de eventuais defeitos ou restrições existentes na documentação exigida para efeito de regularidade fiscal, caso seja declarada vencedora do certame.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

Ribeirão do Largo, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026

---

Nome completo e assinatura do(s)  
representante(s) legal(is) da empresa

**TERMO DE CONTRATO.**

**Lei nº. 14.133, de 1º de abril de 2021.**

**AQUISIÇÕES – LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO.**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO DO LARGO - BAHIA.**

**(Processo Administrativo nº. xxxxx.xxxxxx/2026)**

MINUTA DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº. xx/2025, QUE FAZEM ENTRE SI A PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO DO LARGO, ESTADO DA BAHIA, POR INTERMÉDIO DA ..... E  
.....

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO DO LARGO - BAHIA**, por intermédio do(a) ..... (órgão interno contratante), com sede no(a) ....., na cidade de ..... /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº. ...., neste ato representado(a) pela PREFEITURA MUNICIPAL, Sra. ...., portador(a) da Carteira de Identidade nº. ...., expedida pela (o) ....., e CPF nº. ...., doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) ..... inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº. ...., sediado(a) na ....., em ..... doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº. ...., expedida pela (o) ....., e CPF nº. ...., tendo em vista o que consta no Processo Administrativo nº. .... e em observância às disposições da Lei nº. 14.133, de 01 de abril de 2021 e suas alterações, da Lei Complementar nº. 123/2006, Decreto Municipal nº. 249/2023, de 23 de março de 2023, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do(a) Pregão Eletrônico nº. XX/2026, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

1.1. O objeto do presente instrumento é **FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR NAS ESCOLAS MUNICIPAIS, EM ATENDIMENTO AS NORMAS PARA A EXECUÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE E ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE RIBEIRÃO DO LARGO – BAHIA**, conforme condições e especificações estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						
...						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do CONTRATADO;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

## **CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO**

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 06 (seis) meses contados do(a) **termo inicial da vigência**, na forma do artigo 105 da Lei nº. 14.133, de 2021.

2.1.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do CONTRATADO, previstas neste instrumento.

2.2. O contrato não poderá ser prorrogado quando o CONTRATADO tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

## **CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS**

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

## **CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO**

4.1. As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

## **CLÁUSULA QUINTA – PREÇO**

5.1. O valor total da contratação é de R\$ xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx), para entrega parcelada, conforme custos unitários apostos na tabela constante no Termo de Referência.

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

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

## **CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO**

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

## **CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE**

7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

## **CLÁUSULA OITAVA - INDICAÇÃO DE MARCAS OU MODELOS**

8.1. Na presente contratação será admitida a indicação de marca, característica ou modelo, de acordo com as justificativas contidas nos Estudos Técnicos Preliminares.

## **CLÁUSULA NONA - EXIGÊNCIA DE AMOSTRA**

9.1. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, caso seja solicitado pelo Pregoeiro, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no Sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

9.2. As amostras solicitadas deverão ser entregues no endereço: **Praça Policarpo Ferreira dos Anjos, nº. 01, Centro, Ribeirão do Largo - Bahia, CEP: 45.155-000**, no prazo limite de 5 (cinco) dias úteis, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

9.3. É facultada prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat e e-mail pelo interessado, antes de findo o prazo.

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

9.5. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no Sistema.

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

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

9.8. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 5 (cinco) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração Pública Municipal, sem direito a ressarcimento.

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

## **CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

10.1. São obrigações do CONTRATANTE:

10.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

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

10.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

10.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

10.1.5. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

10.1.6. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

10.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Municipal para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;

10.1.8. 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.

10.1.1.1. A Administração terá o prazo de 10 (dez) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

10.1.1.2. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de 10 (dez) dias;

10.1.1.3. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

10.2. 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.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO**

11.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

11.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

11.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

11.5. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

11.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

11.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

11.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

11.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

11.5.6. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

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

11.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

11.8. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

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

11.10. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

11.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

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

11.12.1. 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 artigo 124, inciso II, alínea “d”, da Lei nº. 14.133, de 2021;

11.12.2. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;

11.12.3. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;

11.12.4. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;

11.12.5. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;

11.12.6. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;

11.12.7. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;

11.12.8. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;

11.12.9. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;

11.12.10. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;

11.12.11. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº. 6.481, de 12 de junho de 2008;

11.12.12. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;

11.12.13. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

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

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

11.12.16. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº. 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – GARANTIA DE EXECUÇÃO**

12.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

## **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

13.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

## **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL**

14.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

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

14.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do CONTRATADO:

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

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

14.3. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº. 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

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

14.7. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

14.7.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

14.7.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

14.8. Das indenizações e multas.

14.9. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

14.10. O CONTRATANTE poderá ainda:

14.10.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

14.10.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do artigo 139 da Lei nº. 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

14.10.3. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação, 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.

## **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES**

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

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

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

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

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

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

- I) Gestão/unidade: [...];
- II) Fonte de recursos: [...];
- III) Programa de trabalho: [...];
- IV) Elemento de despesa: [...];
- V) Plano interno: [...]; e

VI) Nota de empenho: [...].

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS CASOS OMISSOS**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – PUBLICAÇÃO**

18.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no artigo 94 da Lei nº. 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao artigo 91, *caput*, da Lei nº. 14.133, de 2021, e ao artigo 8º, § 2º, da Lei nº. 12.527, de 2011, c/c artigo 7º, § 3º, inciso V, do Decreto nº. 7.724, de 2012.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA NONA – FORO**

19.1. Fica eleito o Foro da Justiça Estadual da Comarca de Encruzilhada - Bahia para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme artigo 92, § 1º, da Lei nº. 14.133, de 2021.

Ribeirão do Largo - Bahia, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

\_\_\_\_\_  
**Representante legal do CONTRATANTE**

\_\_\_\_\_  
**Representante legal do CONTRATADO**

#### **TESTEMUNHAS:**

1 -

2 -