



PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 35/2026

Processo Administrativo nº 6718/2026

ID CidadES: 2026.020E0500003.01.0001

OBJETO: aquisição de gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros, carnes, cereais, laticínios, panificação e mercearia) para atendimento da Secretaria Municipal de Assistência Social e Habitação de Conceição da Barra/ES.

VALOR ESTIMADO TOTAL DA CONTRATAÇÃO: R\$ 535.020,17 (quinhentos e trinta e cinco mil e vinte reais e dezessete centavos.).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: [11/09/2026] às [09:00]h (horário de Brasília)

RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: Até às [08:30]h do dia [11/09/2026] (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: [menor preço por item]

MODO DE DISPUTA: [aberto e fechado]

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS: [Sim]

PLATAFORMA DO PREGÃO ELETRÔNICO: <https://bll.org.br/>

Os interessados em participar desta licitação deverão estar previamente cadastrados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, observadas as condições previstas neste Edital, bem como devidamente credenciados nas plataformas:

SICAF através do site: <https://www3.comprasnet.gov.br/sicaf-web/index.jsf>, bem como na BLL Compras (<https://bll.org.br/>).



PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 35/2026

Processo Administrativo nº 6718/2026

A **Secretaria Municipal de Assistência Social e Habitação**, sediada à Rua 17 de Abril, s/nº, Vila dos Pescadores, em Conceição da Barra/ES, torna público que realizará, por intermédio de sua agente de contratação, licitação **para registro de preços**, na modalidade **PREGÃO**, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, Decreto Municipal nº 5809/2024, Decreto Municipal nº 5789/2023 e demais normas aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital, cuja divulgação ocorrerá também por intermédio do Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, quando exigido pela legislação.

1 – DO OBJETO

1.1 - O objeto da presente licitação é a **aquisição de gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros, carnes, cereais, laticínios, panificação e mercearia)** para atendimento da **Secretaria Municipal de Assistência Social e Habitação de Conceição da Barra/ES** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 - A licitação será dividida em **itens**, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens for de seu interesse.

2 – DO REGISTRO DE PREÇOS

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

2.2 - A existência de preços registrados não obriga a Administração a realizar as contratações, constituindo mera expectativa de direito ao fornecedor registrado, observadas as disposições da Ata de Registro de Preços.

3 – DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que atendam às condições deste Edital, estejam previamente cadastrados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, com cadastro ativo e válido, e devidamente credenciados na plataforma BLL Compras.

3.1.1 O cadastramento no SICAF deverá estar regular até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas, nos termos da legislação vigente.



3.1.2 A manutenção das condições cadastrais no SICAF é de inteira responsabilidade do licitante.

3.1.3 O cadastramento no SICAF não substitui o credenciamento necessário perante a plataforma eletrônica utilizada para realização da sessão pública.

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

3.5 - Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

3.6 - **Não** poderão disputar esta licitação:

3.6.1 - Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

3.6.3 - 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;

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

3.6.5 - 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;

3.6.6 - Agente público do órgão ou entidade licitante;

3.6.7 - Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP) atuando nessa condição;

3.7 - 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 art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.7.1 - A vedação de que trata o item 3.7 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3.8 - O impedimento de que trata o item 3.6.2 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.

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

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 ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.3 - Como condição para participação no pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, bem como enviar declaração conjunta (ANEXO III), junto à proposta atualizada, relativo às seguintes exigências:

4.3.1 - Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49 – **ANEXO II** - (SE FOR O CASO);

4.3.1.1 - Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

4.3.1.2 - 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.

4.3.1.3 - As microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente gozam de prioridade de contratação, nos termos do § 3º do art. 48 da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, benefício que se estabelece em face das peculiaridades locais e regionais, com vistas à promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional.

4.3.1.3.1 - Entende-se por empresas sediadas localmente aquelas que estejam localizadas em Conceição da Barra/ES, e empresas regionais aquelas situadas na região norte do Estado do Espírito Santo.

4.3.2 - Que conhece todas as regras do edital, bem como todos os requisitos de habilitação, e que a proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório;

4.3.3 - Que nos valores propostos estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços.

4.3.4 - Que a 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.

4.3.5 - Que cumpre os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme art. 63, inciso I, da Lei 14.133/2021.

4.3.6 - Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;



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

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

4.3.9 - 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, conforme art. 63, inciso IV, Lei 14.133/2021.

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

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

4.5.1 - de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

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

4.5.3 - 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 art. 3º da referida lei;

4.5.4 - 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 art. 3º da referida lei;

4.5.5 - 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 art. 3º da referida lei;

4.5.6 - constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

4.5.7 - que participe do capital de outra pessoa jurídica;



4.5.8 - 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;

4.5.9 - 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;

4.5.10- constituída sob a forma de sociedade por ações.

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

4.6 - A falsidade da declaração de que trata os itens 4.3 ou 4.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.7 - 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.

4.8 - 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.

4.9 - 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.

4.10 - 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.

4.11 - 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 unitário e total, em moeda corrente nacional;

5.1.2 - Marca de cada item ofertado (se for o caso);

5.1.3 - Fabricante de cada item ofertado (se for o caso);

5.1.4 - Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso.



5.2 - Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a contratada.

5.3 - Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços.

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 - O prazo de validade da proposta não será inferior a 120 (cento e vinte dias) , a contar da data de sua apresentação.

5.6 - 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.

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 - 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.

6.4 - O lance deverá ser ofertado pelo **valor unitário do item.**

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

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

6.7 - O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,01 (um centavo).**

6.8 - O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de **15 (quinze) segundos** após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.



6.9 - Será adotado para o envio de lances no Pregão Eletrônico o modo de disputa **“aberto e fechado”**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

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

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

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

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

6.15 - Não serão aceitos 2 (dois) ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

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

6.17 - No caso de desconexão com o (a) Pregoeiro (a), no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.18 - Quando a desconexão do sistema eletrônico para o (a) Pregoeiro (a) persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo (a) Pregoeiro (a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

6.20 - 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.

6.20.1 - 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 arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

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

6.20.4 - 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.

6.20.5 - 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.

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

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

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

6.21.1.2 - 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;

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

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

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

6.21.2.1 - Empresas estabelecidas no território do Estado do Espírito Santo;



6.21.2.2 - Empresas brasileiras;

6.21.2.3 - Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.21.2.4 - Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

6.22 - Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o (a) Pregoeiro (a) poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.22.1 - Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

6.22.2 - 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.

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

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

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

6.22.6 - O não cumprimento do item 6.22.5 poderá acarretar na desclassificação do licitante.

6.22.7 - É facultado ao (a) Pregoeiro (a) prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.23 - Após a negociação do preço, o (a) Pregoeiro (a) iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7 - DA FASE DE JULGAMENTO

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



- a) Sicaf (certificado vigente);
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria Geral da União;
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça;
- d) Certidão Negativa de Licitante Inidôneo, expedida pelo Tribunal de Contas da União;
- e) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria Geral da União.

7.2 - Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.3 - Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, o (a) Pregoeiro (a) verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.7.1 e 4.4 deste Edital.

7.4 - Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o (a) Pregoeiro (a) 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.

7.5 - Será desclassificada a proposta vencedora que:

- 7.5.1 - Contiver vícios insanáveis;
- 7.5.2 - Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 7.5.3 - Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 7.5.4 - Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 7.5.5 - Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.6 - 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.

7.6.1 - A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput só será considerada após diligência do (a) Pregoeiro (a), que comprove:

- 7.6.1.1 - Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 7.6.1.2 - Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.7 - 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.



7.8 - 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.

7.9 - Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

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

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

7.10 - 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.

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

7.12 – O envio e avaliação das amostras deverá ocorrer conforme Termo de Referência.

7.13 - Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema ou outro canal de comunicação pertinente.

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

7.15 - Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o (a) Pregoeiro (a) 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.

8 - DA FASE DE HABILITAÇÃO

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



8.1.1 - A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no Sicaf. **(APRESENTAR CERTIFICADO SICAF)**

8.2 - Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

8.2.1 - Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de **10%** para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.3 - Os documentos exigidos, quando não contiverem o prazo de validade expressamente determinado, não poderão ter suas datas de expedição anteriores a mais de 90 (noventa) dias, contados da data da abertura da sessão.

8.4 - O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem 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 **(ANEXO III)**.

8.5 - A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos, sendo o certificado de registro cadastral prova da regularidade quanto aos itens nele contemplados, sem prejuízo da exigência dos demais documentos previstos neste Edital, nos termos dos itens seguintes.

8.5.1 - 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.

8.6 - 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.

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

8.7 - A verificação pelo (a) Pregoeiro (a)/Agente de Contratação, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.



8.7.1 - 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/Agente de Contratação/Comissão.

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

8.8 - A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.8.1 - 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.

8.9 - Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência (art. 64 da Lei nº 14.133), o Pregoeiro poderá realizar diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução processual, sendo permitida a apresentação de documentos preexistentes à data da abertura da sessão, vedada a inclusão de documento novo destinado à habilitação, para:

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

8.9.2 - Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.10 - Na análise dos documentos de habilitação, o (a) Pregoeiro (a) 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.

8.11 - Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o (a) Pregoeiro (a) examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital.

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



8.13 - 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.

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

8.15 - Será inabilitado o licitante que:

I — deixar de atender às exigências de habilitação;

II — apresentar documento falso;

III — deixar de atender à diligência;

IV — apresentar documento incompatível com o objeto.

9 - DOS RECURSOS

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

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

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

9.3.1 - A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

9.3.2 - O prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de **10 (dez) minutos**;

9.3.3 - O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

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

9.4 - Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

9.5 - 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.

9.6 - Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.



9.7 - 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.

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

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

9.10 - Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no Setor de licitação da Prefeitura Municipal de Conceição da Barra.

10 - DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

10.1.1 - 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; 10.1.2 - Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

10.1.2.1 - Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

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

10.1.2.3 - Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; 10.1.2.4 - Deixar de apresentar amostra;

10.1.2.5 - Apresentar proposta em desacordo com as especificações do Edital.

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

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

10.1.4 - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação.

10.1.5 - Fraudar a licitação;

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

10.1.6.1 - Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

10.1.6.2 - Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

10.1.6.3 - Apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

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

10.1.8 - Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.



10.2 - 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:

10.2.1 - Advertência;

10.2.2 - Multa;

10.2.3 - Impedimento de licitar e contratar; e

10.2.4 - 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.

10.3 - Na aplicação das sanções serão considerados:

10.3.1 - A natureza e a gravidade da infração cometida;

10.3.2 - As peculiaridades do caso concreto;

10.3.3 - As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

10.3.4 - Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

10.4 - A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 08 dias úteis, a contar da comunicação oficial.

10.4.1 - Para as infrações previstas dos itens 10.1.1 a 10.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

10.4.2 - Para as infrações previstas dos itens 10.1.4 a 10.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

10.5 - 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.

10.6 - 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.

10.7 - A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas dos itens 10.1.1 a 10.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

10.8 - Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas dos itens 10.1.4 a 10.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas dos itens 10.1.1 a 10.1.3 que justifiquem a imposição de



penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no §5º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.9 - 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 10.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

10.10 - 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.

10.11 - 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.

10.12 - 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.

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

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

11 - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

11.1 - Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação do art. 164 da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

11.2 - 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.

11.3 - A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: <https://bll.org.br/>.



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

11.4.1 - A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação (§2º do art. 16 da IN Seges/ME nº 73, de 2022).

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

12 - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1 - Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de **05 (cinco) dias**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

12.2.1 - a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

12.2.2 - a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

12.3 - A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

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

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

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

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

13 - DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

13.1.1 - dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e



13.1.2 - dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

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

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

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

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

13.3.1 - quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

13.3.2 - quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas em lei.

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

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

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

14 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 - Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

14.2 - 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 (a) Pregoeiro (a).

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

14.4 - A homologação do resultado desta licitação **não** implicará direito à contratação.



14.5 - 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.

14.6 - 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.

14.7 - 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 Prefeitura Municipal de Conceição da Barra.

14.8 - 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.

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

14.10 - O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no site oficial da Prefeitura Municipal de Conceição da Barra e no endereço eletrônico <https://bll.org.br/>.

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

ANEXO I – Termo de Referência

ANEXO II – Modelo de Declaração de ME/EPP

ANEXO III – Modelo de Declaração Conjunta

ANEXO IV – Modelo de Proposta Comercial

ANEXO V – Minuta da Ata de Registro de Preços

ANEXO VI - Minuta de Termo de Contrato

Conceição da Barra/ES, 31 de agosto de 2026.

IRANI DE SOUZA PEREIRA

Agente de Contratação

Portaria nº 216/2026



PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 35/2026

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA PARA AQUISIÇÃO

1 - OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

O presente Termo de Referência tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios, nos termos da(s) tabela(s) abaixo e conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE
1	ACELGA Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firma e intacta, isenta de partes pútridas, material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverão estar livres de resíduos de fertilizantes.	KG	150
2	ABACAXI Pérola, fresco, tamanho grande (mín. 1,2kg/un). Polpa suculenta, casca amarelo-esverdeada, sem lesões ou fungos. Apresentação com coroa. Conforme normas da ANVISA/MAPA.	KG	150
3	ABÓBORA CABOTIÁ/JAPONESA Abóbora de primeira qualidade, tipo Cabotiá (Japonesa). Frutos maduros, firmes, pesados em relação ao tamanho, com casca íntegra, de coloração verde-escura rugosa característica. Polpa consistente de cor amarela ou alaranjada intensa. Isenta de rachaduras, furos de insetos, mofo, partes amolecidas ou sinais de podridão. Entregue limpa, sem excesso de terra ou sujidades externas. Tamanho e formato uniformes.	KG	300
4	ABOBRINHA Inatura, 1ª qualidade. Frutos de tamanho médio, firmes, cor verde clara com estrias escuras. Casca brilhante, sem lesões, manchas ou perfurações. Isenta de terra e umidade externa. Comprimento médio de 15cm a 20cm.	KG	70
5	AÇÚCAR CRISTAL Obtido da cana de açúcar, cristal; com aspecto cor, cheiro próprios e sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99,3%p/p, admitindo umidade máxima de 0,3%p/p; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; embalagem: plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores. Embalagem de 2 kg.	PCT	1.500



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DA BARRA

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

SETOR DE LICITAÇÃO

6	AIPIM mesa, 1ª qualidade. Raízes inteiras, firmes, sem ramificações laterais. Casca rugosa de cor característica, polpa branca ou amarelada, sem manchas escuras ou fibras lenhosas (fio). Isento de terra e podridão. Tamanho médio a grande.	Tipo de	KG	250
7	ALFACE AMERICANA 1ª qualidade. Cabeças compactas, firmes e pesadas. Folhas crocantes, de cor verde clara, sem manchas, perfurações ou sinais de murchamento. Isenta de terra, parasitas e sujidades. Tamanho e coloração uniformes.	In natura,	UND	800
8	ALHO DESCASCADO Alho nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, 10/2020 e Instrução Normativa nº 75 de 10/2020 e suas alterações posteriores, quando for o caso.		KG	300
9	ARROZ BRANCO TIPO 1 Polido, tipo 1, longo e fino, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa nº06 de 02/09 e suas alterações posteriores de 02/12 e RDC nº711 de 07/2022 – ANVISA e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, 10/2020 e Instrução Normativa nº 75 de 10/2020 e suas alterações posteriores, quando for o caso. Embalagem de 2 kg.		PCT	1.200
10	ATUM EM CONSERVA Atum em conserva, tipo ralado, imerso em óleo comestível de primeira qualidade. Elaborado a partir de espécimes são, limpos, descarnados e convenientemente processados. O produto deverá apresentar cor, sabor e odor próprios e característicos, com textura firme, sendo totalmente isento de substâncias estranhas, sujidades, parasitas, fragmentos de escamas, espinhas e metais pesados. Acondicionado em embalagem metálica hermeticamente fechada, com tratamento interno antiferrugem, contendo identificação clara na rotulagem (lote, data de fabricação e validade). Peso líquido de 170g e peso drenado mínimo de 120g. Validade mínima de 18 (dezoito) meses a partir da data de entrega. O produto deverá estar em estrita conformidade com as normas da ANVISA, portarias do MAPA e possuir selo de inspeção federal (SIF/DIPOA) ativo.		UND	100
11	AVEIA EM FLOCOS FINOS Obtida a partir de grãos de aveia selecionados, limpos e submetidos a processo tecnológico adequado. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Isenta de sujidades, parasitas e material estranho. Embalagem de 400g ou 500g, resistente e com identificação do fabricante.		UND	150
12	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO (salmoura). Frutos inteiros, de tamanho uniforme, firmes e sem manchas. Processo de descarocamento íntegro, sem presença de fragmentos de caroço. Embalagem tipo sachet (pouch) de 500g (peso líquido), com identificação de lote e validade.	Em conserva	UND	150



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DA BARRA

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

SETOR DE LICITAÇÃO

13	BANANA DA TERRA In natura, 1ª qualidade. Frutos graúdos, íntegros, com casca firme e sem lesões físicas ou mecânicas graves. Estágio de maturação de vez a maduro. Isenta de sujidades e pragas.	KG	400
14	BATATA DOCE In natura, 1ª qualidade. Variedade rosada/roxa. Frutos íntegros, firmes, de formato e tamanho uniformes. Casca lisa, sem sinais de brotos, rachaduras ou podridão. Isenta de terra, sujidades e danos por insetos. Tamanho médio a grande.	KG	150
15	BATATA INGLESA Tipo: Inglesa, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livres de broto.	KG	500
16	BETERRABA 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme. Frutos íntegros, firmes e compactos. Casca lisa, sem ferimentos, rachaduras ou sinais de murchamento. Isenta de terra aderida, parasitas e sujidades. Colheita recente, sem folhas.	KG	130
17	BISCOITO DE SAL Biscoito tipo Cream-Cracker; sem recheio, composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal (livre de gordura trans); água, sal e outras substâncias permitidas. Não deverá conter: soja, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais. Deverá apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios, crocante e macia; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução nº 263 de 22/09/05, Anvisa e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de 400g.	PCT	300
18	BISCOITO DE SAL GERGELIM Tipo cream cracker ou água e sal, com adição de sementes de gergelim íntegras. Textura crocante, sabor e odor característicos. Isento de ranço, bolores ou sujidades. Embalagem de 400g ou 500g (pacote plástico laminado)	PCT	200
19	BISCOITO MAISENA Biscoito maisena s/recheio; composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal (livre de gordura trans), sal, açúcar e outras substâncias permitidas. Não deverá conter: soja, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais. Deverá apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios, crocante e macia; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução nº 263 de 22/09/05, ANVISA e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem individual a partir de 8,5g e embalagem a partir de 400g.	PCT	600



20	BISCOITO SEQUILHOS SEM GLUTÊN E SEM LACTOSE Biscoito sequilho doce; composição básica de amido de milho, açúcar, amido de mandioca, gordura vegetal de palma, ovo, sal e aromatizante. Não deverá conter: glúten, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais. Deverá apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios, crocante e macia; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução nº 263 de 22/09/05, ANVISA e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem individual a partir de 8,5g e embalagem a partir de 320g.	PCT	300
21	CAFÉ TRADICIONAL Café torrado e moído, aspecto pó homogêneo, acondicionado em embalagem aluminizada a vácuo, em pacotes de 500g. Constituído por grãos sadios, podendo ser 100% arábica, 100% conilon/robusta ou blend de ambos. O produto deverá ser de primeira linha, isento de grãos pretos, verdes, ardidos, fermentados, cascas, paus e quaisquer outras substâncias estranhas ao produto, observando o limite máximo de impurezas de 1% e umidade máxima de 5%, apresentando aroma e sabor característicos da categoria tradicional, com corpo encorpado e intensidade regular a intensa. Como critério de comprovação de qualidade, o produto deverá atender aos parâmetros da Categoria Tradicional do Programa de Qualidade do Café (PQC), com nota de qualidade global mínima de 4,5 (quatro vírgula cinco) pontos, admitindo-se a comprovação por meio do Selo ABIC ou por laudo técnico emitido por laboratório oficial ou credenciado/neutro que ateste a equivalência dos parâmetros exigidos. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. O produto deve atender rigorosamente à Instrução Normativa MAPA nº 48/2022, à RDC ANVISA nº 725/2022 (e suas atualizações), bem como às regras de rotulagem nutricional da RDC ANVISA nº 429/2020 e Instrução Normativa nº 75/2020. A embalagem deve trazer rotulagem clara com identificação do lote, data de fabricação e validade. Exige-se a apresentação de laudo técnico/laboratorial, emitido por laboratório oficial ou credenciado, que comprove a conformidade do produto com os padrões de identidade e qualidade exigidos.	PCT	1.250
22	CANELA EM PÓ 100% pura, obtida da casca de Cinnamomum moída. Pó fino, homogêneo, aroma intenso e sabor característico. Isenta de amido, farináceos ou sujidades. Embalagem de 40g com identificação de lote e validade.	UND	130
23	CANJIQUEINHA DE MILHO Canjiquinha de milho, de 1ª qualidade, fina, do grão de milho triturado, de cor amarela, com aspecto, cheiro e sabor próprios. Deverão apresentar-se com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 263, de 22/09/05 e suas alterações. Embalagem primária plástica, atóxica e transparente, resistente e devidamente vedada por termossoldagem, com conteúdo máximo de 1 kg. No rótulo impresso deverá constar, no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, lote, lista de ingredientes, identificação (nome e contato) da Cooperativa/Associação, informação nutricional nome do produto, peso e demais informações de rotulagem obrigatória. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento. Validade mínima de 4 meses. Embalagem de 1kg	PCT	220



24	MÚSCULO BOVINO MOÍDA Semi-processada, moídas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, previamente processada no corte próprio para preparação (cardápio), com no máximo 5% de gordura aparente; ausência de cartilagem e aponevroses. Embalada a vácuo, congelado, pesando 1kg. A carne bovina congelada deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração (corpos estranhos – contaminação física). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Portaria N°5 de 8/11/88, SIPOA/DIPOA, Resolução RDC N° 12, 9013/2017 – RIISPOA, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, Resolução RDC n.o 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, e Instrução Normativa no 22 de 24/11/05 do MAPA. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa No 22, de 24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional.	PCT	350
25	MÚSCULO BOVINO PICADA Semi-processada, em cubos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, previamente processada no corte próprio para preparação (cardápio), com no máximo 5% de gordura aparente; ausência de cartilagem e aponevroses. Embalada a vácuo, congelado, pesando 1kg. A carne bovina congelada deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração (corpos estranhos – contaminação física). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Portaria N°5 de 8/11/88, SIPOA/DIPOA, Resolução RDC N° 12, 9013/2017 – RIISPOA, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, Resolução RDC n.o 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, e Instrução Normativa no 22 de 24/11/05 do MAPA. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa No 22, de 24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional.	PCT	550
26	CARNE BOVINA ACÉM desossada, limpa, com baixo teor de gordura e nervos. Resfriada ou congelada. Proveniente de animais sãos, inspecionada pelo SIF/SIE/SIM. Conforme normas da ANVISA/MAPA. Embalada a vácuo, congelado, pesando 1kg. A carne bovina congelada deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração (corpos estranhos – contaminação física)	KG	450
27	CEBOLA CABEÇA (GRANDE) Branca, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	KG	400
28	CHARQUE BOVINO DIANTEIRO Carne bovina, charqueada, ponta de agulha, saco de polietileno a vácuo, transparente, rotulado, identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, portarias do ministério da agricultura DIPOA N. 304 de 22/04/96 e N. 145 de 22/04/98 da resolução da ANVISA N. 105 de 19/05/99, registro SIF, SIE, OU SIM, validade mínima de 06 meses. A carne deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração (corpos estranhos – contaminação física).	KG	400



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DA BARRA

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

SETOR DE LICITAÇÃO

29	CHOCOLATE PÓ 50% Solúvel. Produto homogêneo, cor: marrom, aroma e sabor característicos. Embalagem plástica ou aluminizada, atóxica, devidamente vedada, com no mínimo 50% de cacau. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC N° 264 de 22/09/2005. Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores. Embalagem de 500g.	PCT	150
30	CHUCHU 1ª qualidade. Frutos bem desenvolvidos, de tamanho médio, com polpa firme e intacta. Casca brilhante, de coloração verde uniforme, sem rupturas, lesões físicas ou perfurações por insetos. Isento de material terroso, sujidades e umidade externa.	KG	200
31	COENTRO In natura, 1ª qualidade. Folhas de coloração verde-brilhante, viçosas e íntegras. Aroma e sabor acentuados e característicos. Isento de folhas amareladas, murchas, com lodo ou sinais de decomposição. Apresentação em maços, com raízes limpas e aparadas.	UND	200
32	CORANTE Obtido a partir da moagem das sementes de urucum (Bixa orellana), misturadas com fubá de milho e/ou óleo comestível. Pó fino, homogêneo, cor vermelha intensa e uniforme. Isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Aroma e sabor próprios. Embalagem plástica resistente de 500g, com registro no órgão competente.	PCT	150
33	COUVE COMUM 1ª qualidade. Folhas inteiras, verdes, viçosas e firmes. Isenta de manchas amareladas, sinais de picadas de insetos (lagartas), terra ou parasitas. Colheita recente. Apresentação em maços uniformes de aproximadamente 300g a 500g, com talos aparados.	UND	300
34	COXA E SOBRE COXA FRANGO Carne de frango semi-processado; coxa e sobrecoxa, partes inteiras, sem pele, sem tempero, embalada a vácuo, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica. Suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial: decreto 9013/2017 – RIISPOA e portaria 210, de 10/11/98, devendo obedecer ao valor limite de 6% de água e Portaria SDA/MAPA no 557 de 30/03/2022. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa No 22, de 24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional.	KG	300
35	CRAVO DA ÍNDIA Cravo, com sabor marcante e muito aromático. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores. Embalagem de 10g.	PCT	250



36	CREME DE LEITE Produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Passado pelo processo de esterilização UHT (Ultra High Temperature) e envasado sob condições assépticas em embalagens cartonadas, aluminizadas internamente, estéreis e hermeticamente fechadas. Cor branca ou levemente amarelada, sabor característico, suave, não rançoso, nem ácido, sem sabor ou odor estranho. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa No 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA, portaria no 146, de 07 de março de 1996 do MAPA ou legislação que o substitua) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fabricante, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória. Embalagem de 200g	PCT	550
37	CUPIM BOVINO Carne in natura, resfriada ou congelada. Corte obtido da corcova do boi, porcionado em pacotes de 1kg. Limpo de excesso de sebo externo, aponevroses e cartilagens. Embalagem plástica atóxica, hermeticamente fechada a vácuo, contendo etiqueta com: nome do corte, peso líquido, data de embalagem, validade, temperatura de conservação e carimbo de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM).	KG	100
38	ERVILHA SACHE DE 170 G Grãos inteiros, imerso em líquido, tamanho e coloração uniformes, sendo considerado como peso líquido o produto drenado e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 272 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores.	PCT	300
39	EXTRATO TOMATE Extrato de tomate; concentrado; produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação; acondicionado em embalagem apropriada que assegure a qualidade organoléptica e microbiológica do produto; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC276/03 e suas posteriores alterações. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores. Embalagens com aproximadamente 340g.	PCT	500
40	FARINHA DE MANDIOCA Tipo 1, obtida de raízes de mandioca sãs, limpas e devidamente preparadas. Aspecto de pó granulado, cor branca uniforme (ou amarela, se preferir), cheiro e sabor próprios. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Teor de umidade conforme legislação vigente. Embalagem plástica de 1kg, resistente e hermeticamente fechada.	PCT	200



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DA BARRA

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

SETOR DE LICITAÇÃO

41	FARINHA DE MILHO FLOCADA Obtida a partir de grãos de milhoãos, limpos, degerminados e submetidos a processo de laminação. Aspecto de flocos grossos e crocantes, cor amarela uniforme. Isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Aroma e sabor característicos. Embalagem plástica de 500g, resistente e hermeticamente fechada.	PCT	350
42	FARINHA DE TAPIOCA Obtida a partir da fécula de mandioca hidratada, granulada e submetida a processo de aquecimento. Aspecto de grãos esféricos irregulares (caroços), cor branca uniforme, textura crocante. Isenta de sujidades, parasitas, odores estranhos ou umidade. Embalagem plástica transparente e resistente de 500g, com registro no órgão competente.	PCT	100
43	FARINHA DE TRIGO Especial ou de primeira, fortificado com ferro e ácido fólico (Resolução RDC no 344, de 13 de dezembro de 2002), obtida a partir do cereal limpo, desgerminado com teor máximo de cinzas de 0.65% na base seca, isenta de sujidades, parasitas, larvas e mofo, admitindo umidade máxima de 15% por peso e suas condições deverão estar de acordo coma portaria no 354,18/07/96 e resolução RDC no 711, de 1o de julho de 2022 ANVISA e alterações posteriores. Embalagem plástica, termosselada e atóxica, em pacote de 1kg. Deve atender às normas de rotulagem geral nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, classificação do produto, peso, prazo de validade, e demais informações de rotulagem obrigatória e registro em Órgão competente.	UND	510
44	FEIJÃO CARIOCA Feijão tipo 1, classe: carioca. Classificação: constituído de grãos inteiros eãos, com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies, validade de 5 meses a partir da fabricação. No ato da entrega deve estar, no máximo, iniciado seu prazo de validade em 30 dias. Suas condições deverão estar de acordo com o regulamento técnico do feijão, aprovado pela Instrução Normativa N o 12 de 28 de março de 2008 do MAPA ou legislação que a substitua. Embalagem primária plástica, atóxica e transparente, resistente e devidamente vedada por termossoldagem, com conteúdo máximo de 1 kg. No rótulo impresso deverá constar, no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, lote, classificação do produto (grupo, classe e tipo), lista de ingredientes, identificação (nome e contato) da Cooperativa/Associação, informação nutricional nome do produto, peso e demais informações de rotulagem obrigatória. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento.	UND	300



45	FEIJÃO PRETO Feijão tipo 1, classe: preto. Classificação: constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies, validade de 5 meses a partir da fabricação. No ato da entrega deve estar, no máximo, iniciado seu prazo de validade em 30 dias. Suas condições deverão estar de acordo com o regulamento técnico do feijão, aprovado pela Instrução Normativa N o 12 de 28 de março de 2008 do MAPA ou legislação que a substitua. Embalagem primária plástica, atóxica e transparente, resistente e devidamente vedada por termossoldagem, com conteúdo máximo de 1 kg. No rótulo impresso deverá constar, no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, lote, classificação do produto (grupo, classe e tipo), lista de ingredientes, identificação (nome e contato) da Cooperativa/Associação, informação nutricional nome do produto, peso e demais informações de rotulagem obrigatória. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento.	UND	250
46	FERMENTO QUÍMICO Fermento químico, tipo em pó, composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato mono cálcio, acondicionado em lata hermeticamente fechada; e suas condições deverão estar de acordo com a nota-81(decreto 12.486 de 20/10/78) e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa n° 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores. Embalagem de 100g.	PCT	200
47	FILÉ DE SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE Carne de frango semi-processado; filé de coxa e sobrecoxa, partes inteiras, sem pele e sem osso, sem tempero, embalada a vácuo, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica. Suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial: decreto 9013/2017 – RIISPOA e portaria 210, de 10/11/98, devendo obedecer ao valor limite de 6% de água e Portaria SDA/MAPA no 557 de 30/03/2022. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa No 22, de 24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional.	KG	450
48	FILÉ DE PEITO FRANGO BANDEJA DE 1 KG Carne de frango semi-processado, filé de peito, embalada a vácuo, congelado, sem pele e sem osso, com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em embalagem plástica e atóxica. Suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial: decreto 9013/2017 – RIISPOA e portaria 210, de 10/11/98, devendo obedecer o valor limite de 6% de água e Portaria SDA/MAPA no 557 de 30/03/2022. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa No 22, de 24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional.	KG	450
49	FILÉ DE PEIXE POLACO Congelado, sem pele e sem espinhas. Carne branca, firme, de sabor suave. Processado a partir de espécimes sãos e limpos (Theragra chalcogramma). Isento de vísceras, escamas e parasitas. Teor de congelamento não superior a 12%. Embalagem plástica de 1kg (peso líquido), hermeticamente fechada, com selo de inspeção (SIF/SIE).	KG	300



50	FRANGO INTEIRO Carne firme, de cor amarelo-rosada, odor e sabor próprios. Isento de manchas, hematomas, queimaduras de gelo ou excesso de gordura. Abatido sob inspeção oficial. Embalagem plástica original de fábrica, hermética, contendo carimbo do SIF ou SIE.	KG	350
51	FUBA DE MILHO Fubá de milho, de 1ª qualidade, fina, do grão de milho moído, de cor amarela, com aspecto, cheiro e sabor próprios. Deverão apresentar-se com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 263, de 22/09/05 e suas alterações. Embalagem primária plástica, atóxica e transparente, resistente e devidamente vedada por termossoldagem, com conteúdo máximo de 1 kg. No rótulo impresso deverá constar, no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, lote, lista de ingredientes, identificação (nome e contato) da Cooperativa/Associação, informação nutricional nome do produto, peso e demais informações de rotulagem obrigatória. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento. Validade mínima de 4 meses.	UND	200
52	PÓ PARA GELATINA 35G Sobremesa em pó, diversos sabores (morango, uva, abacaxi, limão, framboesa). Composta por gelatina, açúcar (ou edulcorantes se for diet), reguladores de acidez e corantes permitidos pela legislação. Produto final com boa transparência e consistência firme após preparo. Embalagem de 35g, hermeticamente fechada.	UND	600
53	INHAME 1ª qualidade. Tubérculos são, firmes, de tamanho médio e uniforme. Casca íntegra, sem sinais de brotos, rachaduras, cortes ou partes moles/apodrecidas. Isento de terra aderida e sujidades em excesso. Polpa branca, sem manchas escuras.	KG	300
54	IOGURTE LÍQUIDO ZERO LACTOSE FRUTAS VERMELHA 170G Zero lactose, com polpa de fruta, sabor: frutas vermelhas, em embalagem apropriada de 170g, conservada até 10° C. Devem atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecida no regulamento técnico de identidade e qualidade de leites Fermentados. Deve atender a Instrução normativa nº46 de 23/10/2007, que dispõe sobre o regulamento técnico de identidade e qualidade de leites fermentados. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (Instrução Normativa No 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional e suas alterações posteriores. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.	UND	150



55	IOGURTE SABOR MORANGO Integral, com polpa de fruta, sabor: morango, em embalagem apropriada de 900g, conservada até 10° C. Devem atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene estabelecida no regulamento técnico de identidade e qualidade de leites Fermentados. Deve atender a Instrução normativa no 46 de 23/10/2007, que dispõe sobre o regulamento técnico de identidade e qualidade de leites fermentados. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (Instrução Normativa No 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional e suas alterações posteriores. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.	UND	800
56	LARANJA PERA Tipo pera; fresca; graúda. Tamanho e coloração uniformes. Qualidade Exigida: 1a. Características: produto selecionado, fresca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ter, em média, 80g a 100g a unidade.	KG	300
57	LEITE CONDENSADO Integral, obtido por eliminação parcial da água do leite e adição de açúcar. Teor de gordura mínimo de 8%. Aspecto homogêneo, cor creme clara, sabor doce característico. Isento de corantes, aromatizantes e amidos. Embalagem tipo Tetra Pak (TP) de 395g, hermeticamente fechada, com registro no órgão competente (MAPA/SIF).	UND	450
58	LEITE DE COCO TRADICIONAL Composição nutricional (rico em gorduras, com minerais e vitaminas), características sensoriais (cor branca leitosa, aroma e sabor característicos de coco, sem ranço. Estabilizantes (como INS 415), espessantes (como INS 466 e INS 460i) e conservantes (como INS 211 e INS 223). Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (Instrução Normativa No 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional e alterações posteriores. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória. Embalagem de 200ml.	UND	250



59	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Instantâneo, a base de: Leite integral, enzima lactase, fosfato tricálcico, sem adição de açúcar, envasado em recipientes hermético e lacrado, saco aluminizado, embalagem a partir de 300g, pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável e característico, não rançoso, semelhante ao leite fluido, pó obtido por desidratação do leite de vaca apto para alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, adicionado de lecitina de soja como emulsionante. Deve atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene do regulamento técnico de identidade e qualidade do leite em pó, aprovado pela Portaria No146, de 07 de março de 1996 do MAPA ou legislação que o substitua e a Instrução Normativa no53 de 01/10/2018. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (Instrução Normativa No 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional e alterações posteriores. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória. Embalagem de 300gr.	PCT	300
60	LEITE PÓ INTEGRAL Instantâneo, sem adição de açúcar, envasado em recipientes hermético e lacrado, saco aluminizado, embalagem a partir de 400g, pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável e característico, não rançoso, semelhante ao leite fluido, pó obtido por desidratação do leite de vaca apto para alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, adicionado de lecitina de soja como emulsionante. Deve atender aos critérios de composição e requisitos, aditivos, contaminantes e higiene do regulamento técnico de identidade e qualidade do leite em pó, aprovado pela Portaria No146, de 07 de março de 1996 do MAPA ou legislação que o substitua e a Instrução Normativa no53 de 01/10/2018. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (Instrução Normativa No 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional e alterações posteriores. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória. Embalagem de 400gr.	PCT	1.000
61	LEITE UHT Obtido por processo de ultra-alta temperatura (UHT). Líquido homogêneo, cor branca, sabor e odor característicos. Teor de gordura mínimo de 3%. Isento de conservantes e substâncias estranhas. Embalagem tipo Tetra Pak (TP) de 1 litro, com tampa de rosca ou abertura fácil. Registro no órgão de inspeção (SIF/SIE).	UND	2.000
62	LIMÃO-TAITI Tipo: Taiti; Tamanho e coloração uniformes. Qualidade Exigida: 1a. Características: produto selecionado, fresca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, maduro, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	150



63	LOMBO DE CAÇÃO Tipo: Cação, congelado, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial atendendo aos princípios do Decreto 9013/2017 – RIISPOA, a Instrução Normativa MAPA no 21 de 31/05/2017, que regulamenta a qualidade que deve apresentar o peixe congelado. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa No 22, de 24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E., S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.	KG	250
64	LOMBO SUINO SEM OSSO Em pedaços, embalada a vácuo, congelado, pesando 1kg e sem gordura aparente. O produto deverá ser rotulado conforme a legislação vigente. A embalagem deverá conter: nome do produto, ingredientes, conteúdo líquido, identificação da origem, registro do estabelecimento junto ao órgão fiscalizador (SIM, SIF ou IMA), identificação do lote, orientações de conservação, data de processamento, data de validade e composição do produto (informações nutricionais). Produto deverá ser transportado em estado de congelamento (18 graus Celsius negativos). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Decreto 9013/2017 – RIISPOA, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa No 22, de 24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional.	KG	300
65	MAÇÃ NACIONAL PEQUENA Fuji, nacional, 1ª qualidade; com aspecto, cor cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento, adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ter, em média, 70g a 90g a unidade.	KG	500
66	MACARRÃO ESPAGUETE COM SÊMOLA Macarrão, espagete, resolução RDC 93/2000 - ANVISA, base de farinha de trigo, fino, sem ovos, dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, pacote 500 grama.	PCT	500
67	MACARRÃO PARAFUSO SEM OVOS E SEM GLÚTEN (DE ARROZ) Macarrão, parafuso, zero glúten, resolução RDC 93/2000 - ANVISA, base de farinha de arroz, corantes naturais, cúrcuma e urucum, sem ovos, dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, pacote 500 grama.	PCT	100
68	MACARRÃO PARAFUSO COM SÊMOLA Macarrão, parafuso, resolução RDC 93/2000 - ANVISA, base de farinha de trigo, fino, sem ovos, dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, pacote 500 grama.	PCT	500
69	MAMÃO FORMOSA In natura, 1ª qualidade. Frutos íntegros, firmes e compactos. Casca lisa, de coloração verde-amarelada (de acordo com o grau de maturação solicitado). Isento de furos, rachaduras, partes moles ou sinais de fungos. Polpa firme, cor alaranjada intensa. Tamanho uniforme.	KG	150



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DA BARRA

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

SETOR DE LICITAÇÃO

70	MANGA PALMER Tipo: Palmer, de primeira; tamanho, cor e conformação uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	300
71	MANTEIGA COM SAL Pura, com sal. Embalagem plástica atóxica com lacre entre a tampa e o pote, não violada, contendo dados do produto: marca do fabricante, identificação, procedência, ingredientes, composição e informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento no mínimo, embalagem com 500g. Valor calórico 730 Kcal/100g (tolerância+/-5%). O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Mínimo de 82% de matéria gorda, que deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por promessa tecnologicamente adequados. Com aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares; isento de ranço, mofo, odores estranhos e outras características indesejáveis e substâncias estranhas ao produto. Deve atender a Portaria MAPA nº146 de 07/03/1996. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (Instrução Normativa No 22, de 24 de novembro de 2005, do MAPA) e de rotulagem nutricional e alterações posteriores.	UND	700
72	MELANCIA 1ª qualidade. Frutos maduros, firmes, de formato uniforme. Casca lisa, de coloração verde característica, sem manchas senis, rachaduras ou sinais de podridão. Polpa de cor vermelha intensa, suculenta e com sabor doce. Isenta de danos por insetos ou batidas.	KG	400
73	MEXERICA PONCÃ Tipo Poncã, de cor alaranjada quando madura arredondada, pesada, de cor brilhante e intensa, cheiro e sabor próprio, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Devem ter, em média, 80g a 100g a unidade.	KG	500
74	MILHO PARA CANJICA De primeira qualidade, beneficiado polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 13% por peso acondicionado em saco plástico transparente e atóxico. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de Outubro de 2020 e suas alterações posteriores, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, classificação do produto (grupo, classe e tipo), peso, prazo de validade, e demais informações de rotulagem obrigatória, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria no 109, de 24/02/1989 e RDC no 711, de 1º de julho de 2022 ANVISA e suas alterações posteriores. Embalagem de 500g.	PCT	350
75	MILHO VERDE SACHE DE 170 G (DRENADO) Simples, grãos inteiros, imerso em líquido, tamanho e coloração uniformes, sendo considerado como peso líquido o produto drenado e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 272 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores.	PCT	300



76	MISTURA INSTANTÂNEA PARA MINGAU Produto composto por farinha de cereais (arroz, milho ou multicereais), pré-cozida, de preparo instantâneo (sem necessidade de fogo). Deve ser enriquecida com ferro, zinco e vitaminas (A, C, D, E e complexo B). O produto deve apresentar aspecto de pó fino ou pequenos flocos, livre de odores estranhos, umidade ou presença de sujidades. Deve atender rigorosamente aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos na RDC nº 263/2005 e, se destinado especificamente a lactentes, à RDC nº 1003/2024 da ANVISA. O rótulo e a comercialização devem cumprir a Lei Federal nº 11.265/2006 (NBCAL). Deve atender às normas de rotulagem geral e nutricional conforme RDC nº 429/2020 e Instrução Normativa nº 75/2020. Embalagem primária em filme plástico resistente ou lata, hermeticamente selada, contendo 400g.	PCT	400
77	MISTURA PARA PREPARO DE BOLO (DIVERSOS SABORES) Produto composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar e demais ingredientes (como amido, fermentos químicos, gordura vegetal e aromatizantes) que, após a adição de líquidos e ovos, resulta em massa característica de bolo. Deve apresentar aspecto de pó fino, livre de odores estranhos, umidade excessiva ou presença de sujidades e parasitas. O produto deve atender rigorosamente aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos na RDC nº 263/2005 da ANVISA e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica conforme RDC nº 429/2020 e Instrução Normativa nº 75/2020. Embalagem primária em filme plástico ou papel aluminizado, resistente e hermeticamente selada, contendo 400g.	UND	900
78	MOELA DE FRANGO Congelada, 1ª qualidade. Limpa, sem gordura excessiva, sem restos de membranas ou resíduos do sistema digestório. Carne firme, cor vermelho-púrpura característica, odor próprio. Isenta de manchas esverdeadas ou odores fétidos. Embalagem plástica resistente de 1kg, hermeticamente fechada, com selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM).	KG	200
79	ÓLEO DE SOJA Óleo comestível de soja, tipo 1, refinado, obtido de espécie vegetal. Ausência de: turvação, substância em suspensão, sujidades, larvas e parasitas. Embalagem tipo PET com 900 ml e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 270 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Rotulagem de acordo com legislação vigente.	UND	900
80	OVOS DE GALINHA BRANCO N. 06 CLASSE A Ovo de galinha, branco, tipo grande (50g). Produto fresco de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada. O produto deve atender aos critérios de classificação aprovado pelo Decreto 9013/2017 – RIISPOA. Deve atender a legislação de rotulagem de produtos de origem animal (instrução normativa No 22, de 24/11/05, do MAPA) e de rotulagem nutricional. Em especial, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais, identificação no rótulo do registro do estabelecimento no serviço de inspeção (S.I.M., S.I.E.S.I.F, SUSAF/ES ou SISBI-POA) e demais informações de rotulagem obrigatória.	DÚZIA	1000



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DA BARRA

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

SETOR DE LICITAÇÃO

81	PÃO HOT DOG C/ 50G Alongado, superfície lisa, brilhante, com miolo macio; composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e outras substâncias permitidas, desde que declaradas; isento de gorduras trans, farelos e de corantes de qualquer natureza. Ausência de matéria terrosa, sujidades, parasitos e larvas. Sabor: característico, Odor: característico. Em perfeito estado de conservação. Embalado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, termosselado com capacidade de 10 (dez) pães e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução no 711, de 1o de julho de 2022 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores e registro em Órgão competente, Contendo: ingredientes, nome do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.	UND	5000
82	PÃO HOT DOG C/ 30G Alongado, superfície lisa, brilhante, com miolo macio; composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal e outras substâncias permitidas, desde que declaradas; isento de gorduras trans, farelos e de corantes de qualquer natureza. Ausência de matéria terrosa, sujidades, parasitos e larvas. Sabor: característico, Odor: característico. Em perfeito estado de conservação. Embalado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, termosselado com capacidade de 10 (dez) pães e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução no 711, de 1o de julho de 2022 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores e registro em Órgão competente, contendo: ingredientes, nome do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade unitário: 30g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.	UND	2.500
83	PÃO DE SAL C/ 50G Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC no 90 de 18/10/2000 e suas alterações posteriores. Peso unitário: 50g, apresentando tamanhos e formatos uniformes.	UND	3.000
84	PATINHO PARA BIFE Resfriada ou congelada, cortada em bifes uniformes. Carne magra, macia, de coloração vermelho-brilhante, odor e sabor próprios. Isenta de gordura excessiva, nervos, aponevroses, cartilagens e coágulos. Embalagem plástica atóxica de 1kg (peso líquido), hermeticamente fechada (preferencialmente a vácuo), com selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM).	KG	300
85	PATINHO MOÍDO Resfriada ou congelada. Obtida exclusivamente do corte patinho, limpo de nervos, glândulas e gordura externa antes da moagem. Processada em moenda higienizada, resultando em textura homogênea e coloração vermelho-viva. Proibida a adição de gordura, tecidos inferiores, conservantes ou água. Embalagem plástica atóxica de 1kg (peso líquido), vedada a vácuo ou hermeticamente, com etiqueta de identificação e selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM).	KG	300



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DA BARRA

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

SETOR DE LICITAÇÃO

86	PEIXE POSTA CAÇÃO Congelado, sem pele e sem vísceras. Corte em postas transversais uniformes, de carne firme, coloração branca/rosada característica. Processado a partir de espécimes sãos. Isento de manchas, odores estranhos e parasitas. Teor de congelamento máximo de 10%. Embalagem plástica resistente de 1kg (peso líquido), hermética, com selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM).	KG	300
87	PEPINO JAPONES 1ª qualidade. Frutos de formato cilíndrico, alongado e fino. Casca de coloração verde-escura, brilhante e com pequenas protuberâncias. Polpa firme, com sementes pouco desenvolvidas. Isento de manchas, partes moles, sinais de murchamento ou danos mecânicos. Tamanho uniforme.	KG	200
88	PIMENTÃO VERDE Verde in natura extra AA, in natura, textura firme, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	250
89	POLPA DE FRUTA CAJÚ SABOR CAJU, 1KG: Polpa integral, 100% natural, sem adição de açúcar, água, corantes ou conservantes. Aspecto, cor, aroma e sabor próprios da fruta. Embalagem plástica resistente, atóxica e hermeticamente fechada. Rotulagem conforme normas da ANVISA e produto registrado no MAPA. Entrega em veículo refrigerado (mínimo -15°C), sem sinais de descongelamento.	UND	200
90	POLPA DE FRUTA GOIABA Polpa integral, 100% natural, sem adição de açúcar, água, corantes ou conservantes. Aspecto, cor, aroma e sabor próprios da fruta. Embalagem plástica resistente, atóxica e hermeticamente fechada. Rotulagem conforme normas da ANVISA e produto registrado no MAPA. Entrega em veículo refrigerado (mínimo -15°C), sem sinais de descongelamento. Embalagem de 1kg.	UND	200
91	POLPA DE FRUTA MANGA Polpa integral, 100% natural, sem adição de açúcar, água, corantes ou conservantes. Aspecto, cor, aroma e sabor próprios da fruta. Embalagem plástica resistente, atóxica e hermeticamente fechada. Rotulagem conforme normas da ANVISA e produto registrado no MAPA. Entrega em veículo refrigerado (mínimo -15°C), sem sinais de descongelamento. Embalagem de 1kg.	UND	200
92	POLPA DE FRUTA MARACUJÁ Polpa integral, 100% natural, sem adição de açúcar, água, corantes ou conservantes. Aspecto, cor, aroma e sabor próprios da fruta. Embalagem plástica resistente, atóxica e hermeticamente fechada. Rotulagem conforme normas da ANVISA e produto registrado no MAPA. Entrega em veículo refrigerado (mínimo -15°C), sem sinais de descongelamento. Embalagem de 1kg.	UND	200
93	PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA Presunto cozido de carne suína, sem capa de gordura, de primeira qualidade. Aspecto, cor, aroma e sabor próprios. Textura firme e homogênea, sem excesso de umidade residual ou líquidos livres na embalagem. Embalagem original de fábrica, íntegra, hermética e devidamente identificada. Rotulagem conforme normas da ANVISA e produto registrado no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE ou SIM. Entrega sob estrita refrigeração (0°C a 4°C).	KG	300
94	QUEIJO MUSSARELA Queijo mussarela, obtido por filagem de massa acidificada, maturação curta. Teor de umidade e gordura próprios da classificação. Aspecto com consistência semidura a macia, textura homogênea, sem casca, cor esbranquiçada a amarelada, odor e sabor próprios, não picantes. Embalagem original de fábrica, íntegra, a vácuo, hermética e devidamente identificada. Rotulagem conforme normas da ANVISA e produto registrado no SIF, SIE ou SIM. Entrega sob estrita refrigeração (1°C a 10°C).	KG	450
95	QUIABO Quiabo fresco, de primeira qualidade. Frutos turgidos, firmes, tenros (sem fibras excessivas), com coloração verde uniforme e típica da variedade. Livres de enfermidades, danos mecânicos, rachaduras, picadas de insetos ou podridão. Tamanho uniforme. Embalagem adequada que garanta a proteção e ventilação dos frutos durante o transporte. O produto deve ser entregue limpo e em condições ideais de consumo.	KG	100



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DA BARRA

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

SETOR DE LICITAÇÃO

96	REQUEIJÃO CREMOSO 200g/200ml Requeijão cremoso tradicional, obtido pela fusão de massa de coalhada lavada. Textura cremosa, homogênea, sem grumos e fácil de espalhar. Cor branca a levemente amarelada, odor e sabor próprios. Embalagem original de fábrica (copo plástico ou de vidro), hermeticamente fechada, com tampa ou selo de segurança. Rotulagem conforme normas da ANVISA e produto registrado no SIF, SIE ou SIM. Entrega sob refrigeração (1°C a 10°C)	UND	300
97	SAL Cloreto de sódio extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiúmectante e iodo, conforme legislação decreto 75.697, de 06/05/75 e RDC 130, de 26/05/03. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores. Embalagem de 1kg.	PCT	200
98	SALSA Salsa maço (salsinha) fresca, de primeira qualidade. Folhas de coloração verde uniforme, turgidas, aroma e sabor próprios da variedade. Isenta de sujidades, terra, insetos, larvas, parasitas, folhas amareladas, murchas, secas ou com sinais de decomposição. Apresentada em maços uniformes, limpos e amarrados de forma adequada. Entrega em condições ideais de consumo.	UND	200
99	SARDINHA EM CONSERVA Sardinha em conserva, limpa, sem cabeça e sem vísceras. Imersa em óleo comestível ou molho de tomate (conforme demanda do órgão), de primeira qualidade. Aspecto, cor, aroma e sabor próprios. Carne firme, sem sinais de amolecimento excessivo ou deterioração. Embalagem em lata estanhada, hermeticamente fechada, sem amassados, estufamentos, oxidação ou vazamentos, preferencialmente com sistema de abertura fácil (anel/pull-tab). Rotulagem conforme normas da ANVISA e do MAPA. Embalagem de 250g	UND	250
100	TOMATE ITALIANO Tipo: Italiano; in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	400
101	TRIGUILHO (TRIGO PARA QUIBE) Trigo; para quibe, integral, quebrado e torrado; isento de isento de sujidades, parasitas e larvas; livre de livre de mofo e materiais terrosos; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC no 711, de 1o de julho de 2022 ANVISA e alterações posteriores. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 500g.	PCT	300
102	UVA THOMPSON Uva verde de primeira qualidade, variedade Thompson sem semente. Cachos bem desenvolvidos, bagos firmes, de tamanho e coloração uniformes (do verde claro ao amarelado). Casca fina, polpa intacta, doce e turgida. Isenta de enfermidades, parasitas, sujidades, podridão ou mofo. Não serão aceitos bagos excessivamente murchos, machucados ou soltos. Embalagem apropriada (como bandejas plásticas transparentes ou caixas higienizadas) que garanta a proteção durante o transporte.	KG	70



103	UVAS PASSAS SEM SEMENTE Passas de uva desidratadas sem caroço, coloração escura (preta/roxa). Sabor: característico, adocicado, livre de sabores ou odores estranhos (mofo, azedo, químico, etc.). Textura: Macia, carnosa e mastigável. O produto deve atender aos padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação local (no Brasil, a RDC no 60 de 2019 da ANVISA e suas atualizações). Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores. Embalagem de 1kg.	PCT	40
104	VAGEM HOLANDESA Tipo: Holandesa, extra in natura, de coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e Larvas.	KG	300
105	VINAGRE BRANCO SEM CORANTES Envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa nº 75 de 09 de outubro de 2020 e suas alterações posteriores.	UND	150
106	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM Azeite de oliva extra virgem, obtido unicamente por processos mecânicos (prensagem a frio) de azeitonas sãs e maduras. Acidez máxima de 0,8%. Aspecto límpido, cor variando do amarelo ao verde, sabor e aroma próprios, isento de ranço, alterações ou misturas com outros óleos vegetais. Embalagem original de fábrica em frasco de vidro escuro (âmbar ou verde) ou lata protetora, hermeticamente fechada, contendo 500ml. Rotulagem conforme normas da ANVISA/MAPA.	UND	35
107	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES (0 A 6 MESES) Produto em pó, nutricionalmente completo, especificamente desenvolvido para lactentes de 0 a 6 meses de idade. Composto por proteínas de origem animal (leite de vaca) modificadas, carboidratos (com predominância de lactose), lipídios enriquecidos com ácidos graxos poli-insaturados de cadeia longa (DHA e ARA), vitaminas e minerais de acordo com as necessidades fisiológicas da faixa etária. Isenta de amido, sacarose e mel. Deve atender rigorosamente aos padrões de composição, pureza e segurança da RDC nº 1003/2024 e RDC nº 1004/2024 da ANVISA e suas alterações posteriores. O rótulo e a comercialização devem cumprir obrigatoriamente a Lei Federal nº 11.265/2006 (NBCAL) e o Decreto nº 9.579/2018. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica conforme RDC nº 429/2020 e Instrução Normativa nº 75/2020. Embalagem em lata metálica hermeticamente selada, contendo 800g, com colher-medida no interior.	LT	80
108	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES (6 A 12 MESES) Produto em pó, nutricionalmente completo, especificamente desenvolvido para lactentes de 6 a 12 meses de idade como complemento ao leite materno e à alimentação diversificada. Composto por proteínas de origem animal (leite de vaca) modificadas, carboidratos, lipídios enriquecidos com ácidos graxos poli-insaturados de cadeia longa (DHA e ARA), vitaminas e minerais adequados à fase de introdução alimentar. Deve atender rigorosamente aos padrões de composição, pureza e segurança da RDC nº 1003/2024 e RDC nº 1004/2024 da ANVISA e suas alterações posteriores. O rótulo e a comercialização devem cumprir obrigatoriamente a Lei Federal nº 11.265/2006 (NBCAL) e o Decreto nº 9.579/2018. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica conforme RDC nº 429/2020 e Instrução Normativa nº 75/2020. Embalagem em	LT	80



	lata metálica hermeticamente selada, contendo 800g, com colher-medida no interior		
109	PÃO DE FORMA TRADICIONAL 450G Pão de forma tradicional, tipo fatiado, obtido por processo de panificação adequado. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento e sal. Miolo de cor clara, textura macia, aerada e homogênea, com fatias uniformes. Sabor e aroma próprios, isento de mofo, sujidades ou corpos estranhos. Embalagem plástica original de fábrica, transparente, hermeticamente fechada com fecho do tipo amarril ou similar, contendo 450g. Rotulagem conforme normas da ANVISA.	UND	150
110	SALSICHA HOT DOG Salsicha tipo hot dog, obtida de emulsão de carne(s) de animais de açougue (bovina, suína e/ou aves), miudezas e ingredientes permitidos. Massa homogênea, textura firme, coloração avermelhada uniforme característica. Sabor e aroma próprios. Livre de cartilagens, tecidos duros, sujidades ou corpos estranhos. Embalagem original de fábrica, íntegra, a vácuo ou atmosfera modificada. Rotulagem conforme normas da ANVISA e produto registrado no SIF, SIE ou SIM. Entrega sob estrita refrigeração (0°C a 4°C)	KG	200
111	BISCOITO TIPO ROSQUINHA – Doce, sabores diversos(Leite, nata, chocolate, leite condensado, coco, laranja) processo de fabricação industrial. Apresentação em embalagem comercial tipo tamanho família com peso líquido de aproximadamente 600g. Características de aroma, sabor e crocância próprios do produto, com rotulagem conforme normas da ANVISA.	PCT	600

Os itens objeto desta contratação não se enquadram como sendo itens de luxo, conforme Decreto Municipal nº 5.788, de 28 de dezembro de 2023.

Os itens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, pois apresentam padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

Os itens a serem adquiridos foram parcelados, na forma do art.40, inciso V, alínea “b” da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2023, conforme consta no Estudo Técnico Preliminar.

O contrato, se necessário, será reajustado mediante iniciativa do contratado, desde que observados o interregno mínimo de um ano, com data base vinculada à data do orçamento estimado, tendo como base a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IPCA/IBGE).

2 - FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação tem por objeto a aquisição parcelada de gêneros alimentícios para suprir as demandas diárias e operacionais dos equipamentos socioassistenciais vinculados à Secretaria Municipal de Assistência Social. A garantia de alimentação adequada e regular constitui um dos pilares do princípio da Dignidade da Pessoa Humana (Art. 1º, III da CF/88) e é componente essencial do direito à segurança alimentar e nutricional, conforme preconizado pela Lei Orgânica de Assistência Social (LOAS - Lei nº 8.742/1993).

Os públicos-alvo atendidos por esta Secretaria encontram-se, majoritariamente, em situação de vulnerabilidade social, extrema pobreza, violação de direitos ou vínculos familiares



fragilizados/rompidos. Portanto, o fornecimento de refeições e lanches em ambiente institucional não se limita a um ato administrativo, mas configura-se como uma ferramenta de acolhimento, proteção social e intervenção técnica do Sistema Único de Assistência Social (SUAS).

A distribuição dos gêneros alimentícios atende às especificidades e dinâmicas de funcionamento de cada unidade descrita a seguir:

- 📁 ① Instituição de Acolhimento - Casa da Acolhida: Este equipamento funciona em regime de alta complexidade, operando 24 horas por dia, 7 dias por semana, servindo de moradia provisória para indivíduos ou famílias desalojadas. A necessidade aqui é contínua e de alta densidade calórica e nutricional, exigindo o fornecimento diário e completo de refeições básicas (café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) para os acolhidos, garantindo sua plena subsistência e saúde durante o período de abrigo.
- 📁 ① Centros de Referência de Assistência Social (CRAS): Como a porta de entrada da proteção social básica, o CRAS desenvolve o Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família (PAIF) e o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV). Os alimentos (focados em panificação, mercearia seca, laticínios e frutas) são indispensáveis para a oferta de lanches durante as reuniões socioeducativas, oficinas, grupos de gestantes, idosos e crianças, atuando como elemento de integração e permanência dos usuários nas atividades preventivas.
- 📁 ① Centros de Referência Especializados de Assistência Social (CREAS): Unidades que atendem famílias e indivíduos em situação de risco social ou que tiveram seus direitos violados (violência física, psicológica, negligência, trabalho infantil, etc.). O fornecimento de lanches rápidos e suporte alimentar no CREAS visa humanizar o atendimento, minimizar o impacto do estresse emocional durante as escutas especializadas e garantir um ambiente acolhedor para as vítimas e seus familiares.
- 📁 ① Centro de Convivência do Idoso (CCI): Equipamento voltado para a promoção do envelhecimento ativo, saudável e autônomo. As atividades físicas, culturais e de lazer demandam um suporte nutricional específico para a faixa etária da terceira idade. A aquisição de alimentos para o CCI visa fornecer lanches balanceados e saudáveis que colaborem com a hidratação, nutrição e bem-estar dos idosos frequentadores das oficinas diárias.
- 📁 ① Conselhos Tutelares: Órgãos autônomos encarregados pela sociedade de zelar pelo cumprimento dos direitos da criança e do adolescente. A necessidade de gêneros alimentícios justifica-se pelo atendimento rotineiro de menores em situação de vulnerabilidade ou emergência (muitas vezes permanecendo na unidade durante plantões ou aguardando encaminhamentos por longos períodos), além do suporte básico para as reuniões colegiadas e o funcionamento administrativo diário do órgão.

O desabastecimento de qualquer uma dessas unidades gerará grave prejuízo à continuidade do serviço público essencial e, no caso da alta complexidade (Casa da Acolhida), configurará



risco direto à integridade física e à saúde dos acolhidos, gerando passivo de responsabilidade civil para a Administração Pública. A contratação, portanto, atende ao interesse público ao:

- ⌚ ① Manter a regularidade dos serviços públicos obrigatórios de assistência social;
- 🏠 ① Assegurar padrões mínimos de segurança alimentar nas ações de proteção do município;
- 👤 ① Cumprir as metas pactuadas de atendimento socioassistencial, evitando a interrupção das atividades coletivas e individuais e mitigando os efeitos da exclusão social.

3 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1 O fornecimento objeto do presente Termo de Referência prevê a solução para o problema de atendimento às necessidades de alimentação da Secretaria de Assistência Social, considerando o ciclo de vida do bem e os princípios da economicidade, eficiência e sustentabilidade.

A solução adotada consiste na contratação da aquisição de gêneros alimentícios por meio de processo licitatório estruturado por itens. A solução foi projetada de forma a garantir o abastecimento contínuo e fracionado, respeitando as capacidades de armazenamento físico e de refrigeração de cada um dos equipamentos socioassistenciais da Secretaria de Assistência Social, evitando o desperdício de alimentos e a imobilização desnecessária de recursos públicos.

O processo licitatório será conduzido com base em requisitos técnicos e legais, assegurando qualidade, confiabilidade e adequação nutricional. A aquisição por itens estimula a competitividade entre fornecedores, proporciona flexibilidade no atendimento às diferentes demandas dos estabelecimentos e assegura economicidade e eficiência na aplicação dos recursos públicos.

A solução contempla o planejamento de entregas periódicas conforme demanda de cada estabelecimento, controle de qualidade rigoroso, capacidade de atendimento às especificidades das diferentes faixas etárias e condições de vulnerabilidade social, além de cumprimento das normas sanitárias e ambientais. Dessa forma, a contratação da aquisição dos gêneros alimentícios, estruturada por itens, constitui-se como a solução mais adequada para assegurar o direito à segurança alimentar e nutricional, viabilizando a continuidade dos serviços de proteção social básica e especial destinados à população em situação de vulnerabilidade e risco social."

4 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Da indicação de marcas ou modelos:

4.1.1. A presente contratação não estabelece exigência de marcas ou modelos específicos, uma vez que a descrição dos itens contempla plenamente as características técnicas e de qualidade necessárias ao atendimento da demanda.

4.1.2. Entretanto, para fins de referência e de melhor compreensão das especificações de qualidade e padrão esperado, indicam-se as seguintes marcas apenas como exemplificativas,



devendo ser aceitos produtos de qualidade equivalente ou superior, em conformidade com o disposto no art. 41, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021:

- 1 -Item 21 – Café Tradicional: marca Três Corações ou similar, que atenda aos parâmetros de aroma, sabor, torra média e moagem compatível com o uso institucional.
- 2 -Item 28 – Charque Bovino Dianteiro: marca Frinese ou similar, que apresente padrão de salga, desidratação, teor de proteína e qualidade sanitária equivalentes, conforme regulamentos do Ministério da Agricultura e normas sanitárias vigentes.

4.1.3. A indicação das marcas acima tem caráter meramente referencial e visa assegurar a manutenção da qualidade, eficiência e padronização no fornecimento, sem restrição à competitividade do certame. Caberá aos licitantes demonstrar, por meio de laudos técnicos, catálogos, rótulos ou demais documentos, a equivalência de seus produtos às especificações de referência.

4.3. Da amostra

4.3.1. A exigência de apresentação de amostra se justifica pela necessidade de verificação prévia da conformidade dos produtos ofertados com as especificações técnicas previstas neste Termo de Referência, conforme disposto no inciso II do art. 41 da Lei nº 14.133, de 2021. Tal medida tem por objetivo assegurar que os gêneros alimentícios propostos atendam aos padrões mínimos de qualidade, textura, sabor, aparência, integridade das embalagens, rotulagem e demais requisitos técnico-sanitários aplicáveis, prevenindo o fornecimento de produtos inadequados ao consumo ou em desacordo às normas da vigilância sanitária. A análise das amostras possibilitará avaliar, de forma objetiva, se os produtos cumprem os parâmetros estabelecidos, garantindo a segurança alimentar, a padronização das entregas, a adequação nutricional e a eficiência na execução contratual.

4.3.2. O licitante arrematante deverá entregar 02 (duas) amostra(s) do(s) bem(ns) que compõe(m) o item/grupo/lote, no prazo máximo de 04 (quatro) dias úteis após a convocação do pregoeiro no “chat de mensagens” do item/grupo/lote arrematado. As amostras deverão ser entregues em suas embalagens originais, devidamente identificadas com o nome do produto, marca, fabricante e número do item, acompanhadas da respectiva ficha técnica e/ou rótulo que permitam a conferência das especificações previstas neste Termo de Referência.

4.3.3. A(s) amostra(s) deverá(ão) ser entregue(s) nas dependências da Cozinha Industrial Municipal da Sede, situada na R. Cel. Vindilino de Matos Lima, 421 - Centro, Conceição da Barra - ES, 29960-000, de segunda-feira à sexta-feira, no horário das 8h às 11h e das 13h30 às 16h30, Telefone: (27) 99896-4798, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.3.4. No caso de não haver entrega da(s) amostra(s) ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra(s) fora das especificações previstas, o licitante será desclassificado.

4.3.5. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade das amostras apresentadas pelos licitantes:

4.3.5.1. As amostras deverão atender integralmente às especificações técnicas expressas na tabela do item 1.1 deste Termo de Referência, apresentando obrigatoriamente:



- a) Frescor e integridade: produtos frescos, em perfeito estado de conservação, com cor, odor, sabor e textura característicos de cada item;
- b) Ausência de danos: embalagens originais intactas, sem violação de lacres, sem danos físicos ou mecânicos aos produtos;
- c) Higiene e limpeza: isentos de sujidades, materiais terrosos, matérias estranhas, detritos animais ou vegetais;
- d) Sanidade: livres de parasitas, larvas, insetos, mofo, fermentação, ranço ou qualquer sinal de deterioração;
- e) Conformidade técnica: validade mínima conforme especificado, rotulagem completa e legível, selos de inspeção sanitária (SIF/SIE/SIM quando aplicável) e conformidade com normas da ANVISA e MAPA citadas na tabela 1.1.

4.3.6. Os resultados das avaliações serão divulgados no sistema eletrônico ou/e por e-mail.

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

4.3.8. 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.

4.4. Subcontratação:

4.4.1. É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto contratado, exceto na hipótese de serviço secundário que não integre a essência do objeto, desde que expressamente autorizada pelo Contratante, mantida em qualquer caso a integral responsabilidade da Contratada.

4.5. Da participação de consórcios:

4.5.1. Será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio.

4.6. Garantia da contratação:

4.6.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5 - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Forma de fornecimento:

5.1.1. O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme demanda específica comunicada pelo fiscal do contrato, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias úteis.

5.2. Condições de Entrega :

5.2.1. O prazo máximo de entrega do(s) bem(ns) é de 05 (cinco) dias contados a partir da emissão da Autorização de Fornecimento.



5.2.2. O prazo estipulado poderá ser prorrogado, quando solicitado durante seu transcurso, desde que haja motivo justificado, devidamente aceito pela Administração.

5.2.3. O(s) bem(ns) deverá(ão) ser entregue(s) no(s) seguinte(s) endereço(s):

Cozinha Industrial Sede - R. Cel. Vindilino de Matos Lima, s/n - Centro, Conceição da Barra - ES, 29960-000.

Sede da Secretaria de Assistência Social – Rua 17 de Abril, s/nº, Vila dos Pescadores - Conceição da Barra – ES, 29960-000.

5.2.4. Os gêneros alimentícios, no ato de sua entrega, deverão apresentar os seguintes prazos mínimos de validade residual:

a) Para produtos estocáveis/mercearia seca (arroz, feijão, macarrão, enlatados, leite em pó): não inferior a 06 (seis) meses;

b) Para leite UHT (longa vida) e creme de leite: não inferior a 45 (quarenta e cinco) dias;

c) Para derivados do leite refrigerados (iogurtes, bebidas lácteas, requeijão): não inferior a 15 (quinze) dias;

d) Para carnes e proteínas congeladas: não inferior a 90 (noventa) dias;

e) Para hortifrutigranjeiros (in natura): deverão estar em perfeitas condições de maturação e consumo imediato, sem sinais de deterioração."*.

5.3. Garantia técnica, manutenção e/ou assistência técnica:

5.3.1. A garantia dos gêneros alimentícios confunde-se com a sua própria qualidade, integridade e conformidade com as normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

5.3.2. A Contratada deverá garantir que todos os produtos entregues estejam em perfeitas condições de consumo, com embalagens íntegras (sem furos, amassados, rasgos ou violações), dentro dos prazos de validade estabelecidos e livres de quaisquer substâncias ou agentes biológicos que possam colocar em risco a saúde dos usuários dos equipamentos socioassistenciais.

5.3.3. Para os produtos de origem animal (carnes e laticínios), a garantia técnica inclui, obrigatoriamente, a manutenção da cadeia do frio durante o transporte, sob pena de recusa total do lote no ato da entrega.

5.3.4. Caso a fiscalização do contrato verifique, no ato da entrega ou durante o armazenamento, que o produto apresenta vício de qualidade (alimento estragado, murcho, com odor alterado, embalagem danificada ou validade incorreta), o item será recusado ou devolvido.

5.3.5. A Contratada ficará obrigada a substituir os produtos recusados, sem qualquer ônus financeiro adicional para a Administração Pública, observando os seguintes prazos máximos:



a) Para produtos perecíveis (hortifrutigranjeiros, carnes, laticínios e pães): a substituição deverá ocorrer no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas a partir da notificação (por e-mail, telefone ou mensagem), tendo em vista o caráter ininterrupto e essencial de unidades como a Casa da Acolhida.

b) Para produtos estocáveis / mercearia seca: a substituição deverá ocorrer no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contadas da notificação.

5.3.6. A Contratada deverá indicar, no momento da assinatura do contrato/ata, um Preposto (responsável técnico ou supervisor de conta) e disponibilizar canais de comunicação diretos (telefone, e-mail e/ou aplicativo de mensagens), com atendimento em horário comercial, para solucionar problemas logísticos, divergências de quantitativos e agendamento de trocas de forma imediata.

5.3.7. O não atendimento às solicitações de substituição de alimentos nos prazos estipulados ensejará a abertura de processo administrativo de aplicação de sanções, por caracterizar interrupção de serviço público essencial.

5.3.8. Por tratar-se de fornecimento de bens de consumo imediato (gêneros alimentícios), declara-se inaplicável a exigência de manutenção preventiva ou corretiva de equipamentos neste contrato.

6 - GESTÃO DO CONTRATO

6.1. 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 do Decreto nº 18.324, de 2023, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. 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.

6.3. 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.

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

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

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

7 - CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO/MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. Recebimento do Objeto:



7.1.1. O(s) bem(ns) será(ão) recebido(s) provisoriamente, de forma sumária, juntamente com a nota fiscal (ou instrumento de cobrança equivalente) e a nota de empenho, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.1.2. O Recebimento Definitivo ocorrerá no prazo máximo de até 03 (três) dias úteis após o recebimento provisório, após minuciosa verificação técnica da qualidade dos alimentos (inspeção organoléptica: cor, odor, sabor e textura), marcas ofertadas, conformidade com as regras de validade residual e condições sanitárias.

Parágrafo Único: Para os gêneros alimentícios perecíveis (hortifrutigranjeiros, carnes e laticínios), o prazo para o recebimento definitivo será de até 24 (vinte e quatro) horas ou imediatamente após a conferência da temperatura de transporte e maturação, visando evitar a perda ou deterioração do produto sob a guarda provisória da Administração.

7.2. Prazo de pagamento:

7.2.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados do recebimento da Nota Fiscal devidamente atestada pelo Fiscal do Contrato.

7.3. Forma de pagamento:

7.3.1. O pagamento será processado com a emissão de ordem de pagamento física ou eletrônica, ou ainda por transferência eletrônica via sistema de internet banking, com assinaturas legais físicas ou eletrônicas dos titulares das contas bancárias.

8 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

8.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO**.

8.2. Exigências de habilitação:

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

8.2.1. Habilitação jurídica

8.2.1.1. 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;

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

8.2.1.3. 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>;



8.2.1.4. 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;

8.2.1.5. 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;

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

8.2.1.7. 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;

8.2.1.8. 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.

8.2.1.9. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 2º, §3º do Decreto nº 22.802, de 28 de novembro de 2023.

8.2.1.10. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 2110, de 17 de outubro de 2022.

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

8.3.1 Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.3.1.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

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

8.3.1.3 Prova de regularidade para com as Fazendas federal, estadual/distrital e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;



8.3.1.4. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

8.3.1.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante 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.

8.3.1.6. Declaração expressa de que o licitante não emprega trabalhador menor nas situações previstas no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República.

8.3.1.7. Os documentos referidos acima poderão ser substituídos ou supridos, no todo ou em parte, por outros meios hábeis a comprovar a regularidade do licitante, inclusive por meio eletrônico.

8.4.1 Qualificação Econômico-Financeira

8.4.1.1 Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

8.4.1.1.1 Na hipótese em que a certidão for positiva, caso a empresa se encontre em recuperação judicial ou extrajudicial, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento, pelo juízo competente, do plano de recuperação em vigor.

8.5.1 Qualificação Técnica

8.5.1.1 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bem(ns) similar(es) com o objeto desta contratação, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

8.5.1.2. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional (SE FOR O CASO).

8.5.1.3. Prova do atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso.

8.6.1 Dos critérios de aceitabilidade da proposta

8.6.1.1 A proposta de preços deverá conter:

8.6.1.1.1 Razão social, n.º do CNPJ, endereço, telefone e endereço eletrônico do licitante;

8.6.1.1.2. Modalidade e número da licitação;

8.6.1.2. Especificação do objeto licitado, sendo obrigatório constar a marca (quando for o caso);

8.6.1.3. No caso da marca possuir mais de um modelo, o licitante deverá informá-lo.

8.6.1.4. Valor global do grupo/lote, discriminando o valor unitário e total do(s) item(ns) que o compõe;



8.6.1.4.1. O(s) valor(es) unitário(s) e total(is) deve(m) ser apresentado(s) em moeda corrente nacional e em algarismo com no máximo 02 (duas) casas decimais.

8.6.1.4.2. O valor global deve ser apresentado em moeda corrente nacional, em algarismo e por extenso, com no máximo 02 (duas) casas decimais.

8.6.1.4.2.1. Quando a divisão do valor total/global pela quantidade licitada resultar em valor com mais de 2 (duas) casas decimais, o valor unitário deverá ser adequado ao limite de duas casas decimais. O valor global de cada grupo/lote obtido após a adequação deverá ser igual ou inferior ao valor arrematado.

9 - OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES

9.1. Das obrigações do Contratado:

9.1.1. Cumprir todas as obrigações constantes deste instrumento e seus anexos, nas quantidades, prazos e condições pactuadas.

9.1.2. Entregar o(s) bem(ns) de acordo com a(s) especificação(ões) constante(s) no subitem 1.1. deste Termo de Referência.

9.1.3. Providenciar a imediata correção das irregularidades apontadas pelo Contratante, quanto à execução do fornecimento.

9.1.4. Garantir a boa qualidade do(s) bem(ns) entregue(s).

9.1.5. Atender, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a convocação para retirada da(s) Autorização(ões) de Fornecimento.

9.1.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação em cumprimento ao disposto no Inciso XVI do artigo 92 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.7. Responsabilizar-se por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que vier causar ao Contratante ou a terceiros, por sua culpa ou dolo, na pessoa de preposto ou terceiros a seu serviço, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo Contratante.

9.1.8. Responsabilizar-se pelos salários, encargos sociais, previdenciários, securitários, taxas, impostos e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre seu pessoal necessário à execução deste contrato.

9.1.9. Apresentar sempre que solicitado pelo Contratante, comprovação de cumprimento das obrigações tributárias e sociais, legalmente exigíveis.

9.1.10. Submeter-se às normas e determinações do Contratante no que se referem à execução deste contrato.

9.2. Das obrigações do Contratante:



9.2.1. Acompanhar e fiscalizar a execução do fornecimento contratado, por meio do **Fiscal Responsável**:

Nome: Carlos Henrique do Rozário Oliveira

Matrícula: 12.443

CPF: 099.373.627-09

E-mail: semasadm92@gmail.com

Telefone: (27) 99766-3124

9.2.2. Fiscalizar a manutenção pelo Contratado, das condições de habilitação exigidas neste Termo de Referência, durante toda a execução do contrato, em cumprimento ao disposto no Inciso XVI do artigo 92 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.2.3. Pagar no vencimento a fatura apresentada pelo Contratado correspondente ao fornecimento do(s) bem(ns).

9.2.4. Notificar o Contratado, por escrito, fixando-lhe prazo para corrigir defeitos ou irregularidades encontradas na execução do fornecimento.

10 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas caracterizará a inadimplência do Contratado, sujeitando-o às penalidades previstas na Lei 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 5.787, de 28 de dezembro de 2023, sem prejuízo de eventual responsabilidade civil e criminal.

11 - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 535.020,17 (quinhentos e trinta e cinco mil e vinte reais e dezessete centavos)**, conforme planilha orçamentária constante dos autos do processo administrativo nº 6718/2026.

12 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas decorrentes do presente procedimento serão acobertadas pela (s) seguinte (s) dotação (ções) orçamentária(s):

RECURSO PRÓPRIO – 1.500.0000.0000

PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA – 1.661.0000.0000

PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL – 1.661.0000.0000

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

Conceição da barra, 16 de Junho de 2026.

Marília Duarte Lacerda



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DA BARRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SETOR DE LICITAÇÃO

Gerente Executiva

Portaria 074/2026

APROVAÇÃO:

Normeliana Santos Santana

Secretária Municipal de Assistência Social

Portaria 295/2025



PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 35/2026

ANEXO II

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO
PORTE**

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº _____ é **microempresa ou empresa de pequeno porte**, nos termos do enquadramento previsto na **Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2.006**, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito da preferência como critério de desempate no procedimento licitatório **do Pregão Eletrônico nº 35/2026**, realizado pela Secretaria Municipal de Assistência Social e Habitação de Conceição da Barra - ES.

Local e data.

Nome da empresa

Nome

CI Nº

CPF Nº

Cargo



PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 35/2026

ANEXO III
MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA

Em cumprimento as determinações da Lei nº 14.133, para fins de participação no pregão acima, a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, estabelecida à _____, n° _____, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr(a). _____, inscrito(a) no CPF nº _____, DECLARA que conhece e aceita todos os parâmetros e elementos para a contratação, e que a proposta apresentada atende integral e irretratavelmente os requisitos constantes do ato convocatório e seus anexos, e que:

- 1) **Não existe fato impeditivo à sua habilitação/participação e, está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;**
- 2) Não está impedida de contratar com a Administração Pública direta ou indireta;
- 3) Não foi declarada inidônea pelo Poder Público de nenhuma esfera;
- 4) **Não possui em seu quadro de pessoal menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor de 16 anos em qualquer outro tipo de trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.**
- 5) Declara que estão inclusos nos preços propostos os custos de fornecimento, dentre eles, os encargos sociais, impostos, taxas, seguros, transportes, embalagens, licenças, despesas de frete e todas as demais despesas necessárias para o fornecimento do respectivo objeto, conforme termo de referência e demais condições.
- 6) **Declara que aceita todas as condições deste edital e seus anexos, e de que não reclamará das decisões tomadas segundo o disposto neste instrumento, resguardando o direito de recurso contra as decisões que contrariam as determinações deste edital ou da legislação em vigor.**
- 7) Declara sob as penas da lei que dispõe do objeto desta licitação.
- 8) Declara que conhece todas as regras do edital, bem como todos os requisitos de habilitação, e que a proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório;
- 9) Declara que cumpre os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme art. 63, inciso I, da Lei 14.133/2021.
- 10) Declara que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal; e
- 11) Declara 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, conforme art. 63, inciso IV, Lei 14.133/2021.

Por ser verdade, eu _____, representante legal desta empresa, firmam a presente.

Cidade XXXX, de de 2026.

Nome da empresa

Nome:

Cargo:

CI nº:

CPF nº:



PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 35/2026

ANEXO IV

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

O documento deverá ser encaminhado em papel timbrado da empresa participante do processo licitatório ou papel ofício, bem como, conter carimbo e assinatura do responsável.

(Para elaboração da proposta de preços é necessária a leitura do Edital, Termo de Referência e Termo de Registro de preços).

Cidade XXXX, de de 2026.

Ao (A) Pregoeiro (a) da PMCB

Apresentamos a V.S^a, nossa proposta de preços para a prestação de serviços abaixo relacionados, conforme os termos do Termo de referência e Anexos.

Dados da empresa:

Razão Social:	
CNPJ:	
Endereço Completo:	
Cep:	
Telefone:	
Email:	
Banco:	
Agência:	
Conta:	

Dados para a proposta:

Valor Total da proposta:	
Validade da proposta:	
Prazo de entrega:	

* Manifesto cumprir plenamente os requisitos habilitatórios e atender todos os itens do termo de referência em seus itens descritos.

* Declaro expressamente que os preços cotados incluem todos os custos e despesas necessárias ao cumprimento integral das obrigações decorrentes da licitação.

Assinatura Identificável
(nome do representante da empresa)



PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 35/2026

ANEXO V

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº

O _____, com sede na _____, Conceição da Barra - ES, inscrita no CNPJ-MF sob o nº _____, neste ato representado por seu _____, Sr. _____, portador do CPF-MF nº _____ e RG _____, doravante denominado CONTRATANTE e, de outro lado, a empresa _____ pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ-MF sob o nº _____, com sede _____, por seu representante legal, Sr. _____, doravante denominada CONTRATADA, considerando o julgamento da licitação na modalidade de PREGÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS, sob nº. **35/2026** publicada no DIO-ES do dia ____/____/____, bem como a classificação das propostas publicada no DIO-ES de ____/____/____, e a respectiva homologação conforme fls. _____, do Processo Administrativo nº **6718/2026**, **RESOLVE** registrar os preços das empresas, nas quantidades estimadas, de acordo com a classificação por elas alcançadas por item, atendendo as condições previstas no Instrumento Convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços, e regido pela Lei Federal nº. 14.133/2021, Decreto Municipal nº 5809/2024 e Decreto Municipal nº 5789/2023 em conformidade com as disposições a seguir.

1- DO OBJETO

1.1 - A presente Ata tem por objeto o registro de preços dos serviços especificados no Termo de Referência do **Anexo I** do Edital de Pregão Eletrônico **Nº 35/2026** que passa a fazer parte desta Ata, juntamente com a documentação e propostas de preços apresentadas pelas licitantes classificadas, conforme consta nos autos do Processo **nº 6718/2026**.

2 - DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor (es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

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

3 - ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)



3.1 - O órgão gerenciador será a **Secretaria Municipal de Assistência Social e Habitação de Conceição da Barra/ES.**

3.2 - Além do gerenciador, não há outros órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4- DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1 - Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

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

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

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

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

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

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

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

4.5 - O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

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

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

4.8 - Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.



4.9 - A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.6, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.10 - É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5 - VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

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

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

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

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

5.2.1 - O instrumento contratual de que trata o item 5.2 deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

5.4 - Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

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

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

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

5.4.2.2 - Mantiverem sua proposta original.

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



5.5 - O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

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

5.7 - A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1 - Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no Edital; e

5.7.2 - Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

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

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

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

5.10 - A Ata de Registro de Preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11 - Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12 - Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos no Edital, poderá:

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

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

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

6 - ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS



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

6.1.1 - Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

6.1.3 - Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1 - No caso do **reajustamento**, deverá ser respeitada a contagem da anualidade a partir da data da **finalização do orçamento estimado** e o índice previsto para a contratação, IPCA;

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

7 - NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

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



7.2.2 - Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3 - Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4 - Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

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

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

8.2 - O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1 - De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2 - De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

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

8.4 - Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos em lei.

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

8.6 - Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7 - Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.



9 - CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1 - O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1 - Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2 - Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3 - Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista §2º do art. 27 do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4 - Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1 - Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2 - O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3 - Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4 - O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1 - Por razão de interesse público;

9.4.2 - A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3 - Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado se tornar superior ou inferior ao preço registrado, nos termos §3º do art. 26 e §4º do art. 27, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10 - DAS PENALIDADES

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

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

10.2 - É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta Ata de Registro de Preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).



10.3 - O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

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

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

12 - DO FORO

12.1 - Fica eleito o foro de Conceição da Barra, Comarca de Conceição da Barra, para dirimir qualquer dúvida ou contestação oriunda direta ou indiretamente deste instrumento, renunciando-se expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justos e contratados, assinam o presente em três vias de igual teor e forma, para igual distribuição, para que produza seus efeitos legais.

Conceição da Barra - ES, ____ de _____ de _____.

ÓRGÃO GERENCIADOR:

FORNECEDOR:



ANEXO

Cadastro de Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade



PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 35/2026

ANEXO VI

MINUTA DE CONTRATO

Processo nº 6718/2026

Contrato nº -----

Registro de Preços nº 35/2026

Termo de compromisso que entre si fazem de um lado o _____ e de outro a empresa _____, na qualidade de contratante e contratada, respectivamente, para o fim expresso nas cláusulas que o integram.

O _____, pessoa jurídica de direito público, com sede _____, Conceição da Barra - ES, inscrita no CNPJ-MF sob o nº -----, neste ato representado por seu _____, Sr. _____, portador do CPF-MF nº _____ e RG _____, doravante denominado CONTRATANTE e a Empresa _____, doravante denominada **CONTRATADA**, com sede _____ (endereço completo) _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____ neste ato representada pelo _____ (condição jurídica do representante) _____, Sr. _____ (nome, nacionalidade, estado civil, profissão) _____ ajustam o presente contrato, nos termos do procedimento licitatório – **Pregão Eletrônico nº 35/2026**, **Processo Administrativo nº 6718/2026**, aquisição por **menor preço**, tudo de acordo com a **Lei Federal nº 14.133/2021**, que se regerá mediante as Cláusulas e condições que subseguem.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a **aquisição de gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros, carnes, cereais, laticínios, panificação e mercearia)** para atendimento da **Secretaria Municipal de Assistência Social e Habitação de Conceição da Barra/ES, através do Registro de Preços**, conforme especificações técnicas e nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2 - São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.2.1 - O Termo de Referência;

1.2.2 - O Edital da Licitação;

1.2.3 - A proposta do CONTRATADO; e

1.2.4 - Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO

2.1 - O prazo de vigência da contratação é de **12 meses** contados da **assinatura do contrato**, na forma do art. 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.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO MODELO DE EXECUÇÃO E GESTÃO

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 – DA SUBCONTRATAÇÃO

4.1 - Não será admitida a subcontratação sem autorização da contratante.

CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR

5.1 - O valor total da contratação é de **R\$ -----**.

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 – DO REAJUSTE

7.1 - Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data da **finalização do orçamento estimado**.

7.2 - Após o interregno de 1 (um) ano, **a depender de solicitação** do **CONTRATADO**, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo **CONTRATANTE**, o índice IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3 - Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

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

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



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

7.7 - 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.

7.8 - O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1 - São obrigações do CONTRATANTE:

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

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

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

8.1.4 - Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.5 - 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;

8.1.6 - Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

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

8.1.7.1 - Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Termo de Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.1.7.2 - 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.

8.1.8 - Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

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

8.2 - 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 NONA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

9.1.1 - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;

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

9.1.3 - Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados (inciso II do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021);

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

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

9.1.6 - O CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

9.1.6.1 - Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.1.6.2 - Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.1.6.3 - Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.1.6.4 - Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e

9.1.6.5 - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

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



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

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

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

9.1.11 - Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021);

9.1.12 - 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 (parágrafo único do art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021);

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

9.1.14 - 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 na alínea d, do inciso II, do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

9.1.16 - Apresentar ficha técnica do produto, ou laudo técnico, ou certificação ou outro documento que venha a ser solicitado pelo CONTRATANTE para comprovação do atendimento às especificações técnicas contidas no Termo de Referência.

9.1.17 - Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência e demais documentos da contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1 - A contratação não conta com garantia de execução, prevista nos termos do art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2 – Para além da garantia de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, a presente contratação possui previsão de garantia contratual do bem a ser fornecido, incluindo manutenção e assistência técnica, conforme condições estabelecidas no Termo de Referência.



10.3 - A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto prevista especificamente no Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1 - Comete infração administrativa o licitante que praticar quaisquer das hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

11.1.1 - Der causa à inexecução parcial do contrato;

11.1.2 - Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

11.1.3 - Der causa à inexecução total do contrato;

11.1.4 - Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

11.1.5 - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou execução do contrato;

11.1.6 - Praticar ato fraudulento na execução do contrato;

11.1.7 - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

11.1.8 - Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2 - Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

11.2.1 - **Advertência**, quando o CONTRATADO der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (§2º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021);

11.2.2 - **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 11.1.2, 11.1.3. e 11.1.4 deste Termo de Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (§4º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021);

11.2.3 - **Declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, os casos dos subitens 11.1.5. a 11.1.8, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave (§5º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021).

11.2.4 - **Multa:**

11.2.4.1 - Moratória de 10% (dez por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 30% (trinta por cento) pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.



11.2.4.1.1 - O atraso superior a 08 (oito) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2.4.2 - Compensatória de 10% (dez por cento) a 30% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, para as infrações descritas nos subitens 11.1.5. a 11.1.8.

11.2.4.3 - Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista no subitem 11.1.3, de 10% (dez por cento) a 30% (vinte por cento) do valor do Contrato.

11.2.4.4 - Para infração descrita no subitem 11.1.2, a multa será de 10% (dez por cento) a 30% (vinte por cento) do valor do Contrato.

11.2.4.5 - Para infrações descritas no subitem 11.1.4, a multa será de 10% (dez por cento) a 30% (vinte por cento) do valor do Contrato.

11.2.4.6 - Para a infração descrita no subitem 11.1.1, a multa será de 10% (dez por cento) a 30% (vinte por cento) do valor do Contrato.

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

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

11.4.1 - Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157 da Lei nº 14.133, de 2021);

11.4.2 - Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo CONTRATANTE o CONTRATADO, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (§8º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021);

11.4.3 - Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 08 (oito) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

11.7.1 - A natureza e a gravidade da infração cometida;



11.7.2 - As peculiaridades do caso concreto;

11.7.3 - As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.7.4 - Os danos que dela provierem para o CONTRATANTE;

11.7.5 - Implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

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

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

11.11 - As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.12 - Os débitos do contratado para com a Administração CONTRATANTE, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

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



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

12.3.1 - Ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

12.3.2 - Poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

12.4 - O contrato 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.

12.4.1 - Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

12.5 - O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.5.1 - Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.5.3 - Indenizações e multas.

12.6 - 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 (caput do art. 131 da Lei nº 14.133, de 2021).

12.7 - 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 (inciso IV do art. 14 da lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1 - As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município de Conceição da Barra/ES deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

[Classificação institucional] – Secretaria Municipal de Assistência Social e Habitação

Classificação funcional: [Classificação funcional];

Natureza da despesa: [Natureza da despesa];



Recurso: [Código do recurso 1], [Código do recurso 2].

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS ALTERAÇÕES

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

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

15.3 - As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA PUBLICAÇÃO

16.1 - Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

17.1 - Fica eleito o foro de Conceição da Barra, Comarca de Conceição da Barra -ES para dirimir quaisquer pendências oriundas do presente contrato, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E por estarem justas e contratadas as partes firma o presente em 03 (três) vias de igual teor, juntamente com as testemunhas abaixo nomeadas de direito.

Conceição da Barra - ES, ----- de ----- de 2026



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DA BARRA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SETOR DE LICITAÇÃO

Contratada

Testemunhas:

Nome Legível
CPF:

Nome Legível
CPF: