

## EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 010/2025

<b>I. Regência legal:</b>	
Lei Federal nº 14.133/2021, Lei Complementar nº 123/06, com as alterações promovidas pela Lei Complementar 147/2014 e, Decreto Federal nº 10.024/2019 e Decreto Municipal nº 5.152 de 09 de maio de 2023 e nas condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.	
<b>II. Repartição interessada e setor:</b>	
PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRATAIA - BA	
<b>III. Número de ordem:</b>	<b>IV. Processo administrativo nº:</b>
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 010/2025	039/2025
<b>V. Finalidade da licitação/objeto:</b>	
CONTRATAÇÃO DE EMPRESA, VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDER AS DEMANDAS DAS DIVERSAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DO MUNICÍPIO DE IBIRATAIA/BA. ATRAVÉS DE REGISTRO DE PREÇO.	
<b>VI. Tipo de licitação:</b>	<b>VII. UNIDADES SOLICITANTES:</b>
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Por item</b> <input type="checkbox"/> <b>Menor Preço</b> <input type="checkbox"/> Por lote <input type="checkbox"/> Global	Secretaria Municipal de Administração - SEAD; Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Públicos; Secretaria Municipal de Finanças – SEFIN; Secretaria Municipal de Planejamento, Orçamento, e Gestão – SEPLANG; Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania – SEDESC; Secretaria Municipal de Educação; Secretaria Municipal de Saúde; Secretaria Municipal de Agricultura e Produção; Secretaria Municipal de Esporte e Lazer; Secretaria Municipal de Cultura - SECULT.
<b>VIII. Regime de execução:</b>	<b>IX. Prazo de vigência do contrato</b>
Empreitada por preço unitário	12 (doze) meses a partir da assinatura do contrato
<b>X. Sites de acesso ao edital e início da Sessão pública do Pregão Eletrônico:</b>	
O edital e seus anexos estão disponíveis nos sites: <a href="http://www.ibirataia.ba.gov.br">http://www.ibirataia.ba.gov.br</a> e no local para recebimento das propostas, documentos e início da sessão pública da licitação: site: <a href="https://www.comprasbr.com">https://www.comprasbr.com</a> . Conforme o art. 55, inciso II, alínea (a), a licitante interessada terá o prazo de 8 (oito) dias úteis, contados a partir da data de divulgação deste edital, para cadastrar a sua proposta no portal eletrônico de disputa.	
<b>DATA DA SESSÃO DA DISPUTA: 27/02/2025.</b>	
<b>HORÁRIO DA DISPUTA: 10h00min (Horário de Brasília).</b>	
<b>ENDEREÇO ELETRÔNICO: <a href="http://www.comprasbr.com.br">www.comprasbr.com.br</a></b>	
<b>MODALIDADE DE DISPUTA: Aberto e fechado.</b>	
<b>XI. Da referência de Tempo:</b>	
Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília e dessa forma, serão registradas nos documentos pertinentes.	



Poder Executivo Municipal  
**Prefeitura Municipal de Ibirataia**  
Estado da Bahia  
CNPJ: 14.131.569/0001-09

## PREGÃO ELETRÔNICO Nº 010/2025

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o MUNICÍPIO DE IBIRATAIA, por meio do(a) Pregoeiro(a) Municipal, sediado na Praça 10 de Novembro, nº 09, CEP: 45.580-000, Nova Ibirataia de Cima, Ibirataia/BA, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **menor preço**, nos termos da Lei nº 14.133/2021, da Lei Complementar nº 123/ 2006, do Decreto Municipal nº 5.152 de 09 de maio de 2023, aplicando-se, subsidiariamente, as exigências estabelecidas neste Edital.

Os trabalhos serão conduzidos pela pregoeira Municipal **Marcelo de Oliveira Lima**, auxiliado pela equipe de Apoio, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos a página eletrônica de disputa.

### 1. DO OBJETO

**1.1.** O objeto da presente licitação é a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA, VISANDO A AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DE LIMPEZA, HIGIENE E OUTROS MATERIAIS DE CONSUMO, PARA ATENDER AS DEMANDAS DAS DIVERSAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DO MUNICÍPIO DE IBIRATAIA/BA. ATRAVÉS DE REGISTRO DE PREÇO**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

**1.2.** O critério de julgamento adotado será o **menor preço**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

### 2. DO REGISTRO DE PREÇOS:

**2.1.** As regras referentes ao órgão gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

### 3. DO CREDENCIAMENTO NA PLATAFORMA

**3.1.** O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral na plataforma do no Compras BR, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

**3.2.** O cadastro no compras br deverá ser feito no junto a plataforma, no sítio <https://comprasbr.com.br/>, por meio de login e senha.

**3.3.** O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

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

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

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

#### **4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.**

**4.1.** Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Compras BR <https://comprasbr.com.br/>.

**4.1.1** Os licitantes deverão utilizar o certificado digital ou login e senha para acesso ao Sistema.

**4.1.2** Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133 de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

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

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

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

**4.5.** Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

**4.6.4** aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

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

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

**4.6.7** agente público do órgão ou entidade licitante;

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

**4.6.9** 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 n.º 14.133, de 2021.

**4.7.** O impedimento de que trata o item 4.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

**4.8.** A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.6.2 e 4.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

**4.10.** O disposto nos itens 4.6.2 e 4.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

**4.12.** A vedação de que trata o item 4.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

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

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

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

**5.2.** No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

**5.2.1.** está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

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

**5.2.3.** 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;

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

**5.3.** O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

**5.4.** 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 n.º 14.133, de 2021.

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

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

**5.5.** A falsidade da declaração sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

**5.6.** 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.

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

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

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

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

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

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

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

**5.10.2.** percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço .

**5.11.** O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

## **6 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

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

**6.1.1** valor unitário e total do item.

**6.1.2** Marca (se necessário).

**6.1.3** Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.

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

**6.3** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital;

**6.3.1** A Contratada deverá 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, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da observado as disposições da Lei nº 14.133/2021.

**6.3.2** Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 124 da Lei nº 14.133/21.

**6.4** A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

**6.4.1** cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;

**6.4.2** cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.

**6.5** Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.

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

**6.7** A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços 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.

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

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

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

**6.10.1** O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos



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

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

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

**7.2** 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.

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

**7.3.1** Deverá ser apresentada, 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 infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, conforme disposição do artigo 63, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

**7.3.2** Também será desclassificada a proposta que **identifique o licitante**.

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

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

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

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

**7.6** 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.

**7.6.1** O lance deverá ser ofertado pelo valor global.

**7.6.2** Caso seja atribuído o critério de julgamento de menor preço, o lance a ser aplicado deverá ser expresso em moeda real, correspondente de menor preço atribuído na sua proposta, quando for o caso.

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

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

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

**7.10** 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\$ 0,10 (dez centavos)**.

**7.11.** 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.

**7.12.** A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o

período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

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

**7.13.1.** 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.

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

**7.15.** Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

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

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

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

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

**7.21.** O critério de julgamento adotado será o **menor preço**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

**7.23.** Em relação à 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. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, e 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 LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

**7.25.** A melhor classificada nos termos do item 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.

**7.26.** 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.

**7.27.** 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.

**7.28.** 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.

**7.28.1.** 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:

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

**7.28.1.2.** 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;

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

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

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

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

**7.28.2.2.** Empresas brasileiras;

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

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

**7.29.** Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

**7.30.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

**7.32.** O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02:00 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.

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

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

## **8 DA FASE DE JULGAMENTO**

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

**8.2** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

- a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
- b) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
- 8.3** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.
- 8.4** Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 8.4.1** A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 8.4.2** O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.
- 8.4.3** Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 8.5** Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 8.6** Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 2.5.1 e 3.6 deste edital.
- 8.7** Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no Decreto n.º 24.162, de 17 de fevereiro de 2023.
- 8.8** Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 8.8.1** contiver vícios insanáveis;
- 8.8.2** não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 8.8.3** apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 8.8.4** não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 8.8.5** apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 8.9** No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 8.9.1** A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 8.9.1.1** que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 8.9.1.2** inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 8.10** Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:
- 8.10.1** Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
- 8.10.2** No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado.
- 8.10.3** No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
- 8.10.4** Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

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

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

**8.13** 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.

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

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

**8.14** A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme anexo deste Edital.

**8.15** A Planilha de Custos e Formação de Preços deverá ser encaminhada pelo licitante exclusivamente via sistema, no prazo de até 02:00 horas, contado da solicitação do pregoeiro, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor, e será analisada pelo Pregoeiro no momento da aceitação do lance vencedor.

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

**8.17** SERÃO DESCLASSIFICADAS AS PROPOSTAS MAIS BEM CLASSIFICADAS, NOS TERMOS DO ART. 59, DA LEI Nº 14.133/2021, QUE:

**8.17.1.** Contiverem vícios insanáveis;

**8.17.2.** Não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;

**8.17.3.** Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

**8.17.4** APRESENTAREM PREÇOS INEXEQUÍVEIS, COM DESCONTOS MUITO FORA DA REALIDADE DE MERCADO ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;

**8.17.5** não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

**8.17.6** A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ REALIZAR DILIGÊNCIAS PARA AFERIR A EXEQUIBILIDADE DAS PROPOSTAS OU EXIGIR DOS LICITANTES QUE ELA SEJA DEMONSTRADA, CONFORME DISPOSTO NO ITEM 8.17.5, NOS TERMOS DO §2º, DO ARTIGO 59, DA LEI Nº 14.133/2021.

**8.17.7.** Conforme a IN – Seges/MGI 2/2023, Art. 29. Propostas com descontos muito abaixo do preço de mercado, É INDÍCIO de inexecuibilidade.

**8.17.8. O pregoeiro poderá realizar diligências para apurar a exigibilidade da proposta, solicitando:** Planilha de composição de custos, contendo o valor do custo dos produtos, custos

operacionais como: Entrega, custos administrativos e financeiros, tributos e lucro. Como também, acompanhada das últimas notas fiscais dos produtos, que foram adquiridos a pelo menos 1 ano.

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

**8.19.** O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02:00 horas, sob pena de não aceitação da proposta.

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

**8.21.** Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.

**8.22.** Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

**8.23.** O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação;

**8.24.** Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.

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

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

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

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

**8.29.** Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

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

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

## **9 DA FASE DE HABILITAÇÃO**

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

**9.2.** Constatada a existência de sanção, após consulta prevista conforme o disposto no item 8.1, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.



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

**9.3.** Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitante será verificada por meio do sistema Compras BR, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica.

**9.4. Os documentos de habilitação serão inseridos no sistema eletrônico juntamente com a proposta realinhada do vencedor, bem como os documentos de habilitação complementares, necessária à confirmação daqueles exigidos neste Edital, assim que o licitante for convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de até 02:00 horas, sob pena de inabilitação.**

**9.4.1. É facultado ao licitante participante, antecipar o anexo no sistema eletrônico dos documentos de habilitação no momento do cadastro da proposta. Os mesmos ficarão inseridos de forma sigilosa no sistema eletrônico até a fase de habilitação.**

**9.5.** 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.

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

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

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

#### **9.8. Habilitação jurídica:**

**9.8.1.** No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

**9.8.2.** Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

**9.8.3.** No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIREL: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

**9.8.4.** Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

**9.8.5.** No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

**9.8.6.** Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

**9.8.7.** No caso de exercício de atividade não listadas nos itens acima: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, nos termos da legislação pertinente.

**9.8.8.** No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil

das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

**9.8.9.** No caso de exercício de atividade não listadas nos itens acima: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, nos termos do artigo nos termos da legislação correspondente;

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

### **9.9. Regularidade fiscal, social e trabalhista:**

**9.9.1.** Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) e/ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

**9.9.2.** Certidão negativa de débitos relativos aos tributos federais e à dívida ativa da União;

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

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

**9.9.5.** O cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

**9.9.6.** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal ou estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

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

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

**9.9.9.** Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

**9.9.10.** Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

### **9.10. Qualificação Econômico-Financeira:**

**9.10.1.** Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

**9.10.2.** Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

**9.10.2.1.** No caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 1 (um) ano, os documentos exigidos acima, limitar-se-á ao último exercício;

**9.10.2.2.** No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

**9.10.2.3.** É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social;

**9.10.2.4.** Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

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

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

**9.10.3.1.** As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º);

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

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

**9.10.3.3.1.** Os índices estabelecidos atendem ao disposto no art. 69 da Lei n. 14.1333/21 uma vez que permitem a comprovação de uma avaliação mais precisa da situação financeira da empresa de forma objetiva, os mesmos foram estabelecidos observando percentuais usualmente adotados no mercado para a avaliação da situação financeira das empresas e não frustram ou restringem o caráter competitivo do certame, pois foram estabelecidos em patamares mínimos aceitáveis, com intuito de garantir a continuidade da execução dos serviços, objeto desta licitação.

**9.10.3.4.** As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

**9.10.4.** Para participação deste certame, as empresas que comprovarem que estão enquadradas como Microempresas Individuais ME, EPP ou MEI, estarão dispensadas de apresentarem o Item 9.10.2. Balanço Patrimonial.

## **9.11. Qualificação Técnica:**

**9.11.1.** Apresentação de um ou mais atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove que a licitante executou ou está executando, de maneira satisfatória e a contento, fornecimentos da natureza e vulto similares com o objeto da presente licitação;

**9.11.2.** Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

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

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

## **9.12. Documentações Complementares**

**9.12.1.** ANEXO IV- Modelo de Declaração Unificada.

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

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

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

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

**9.12.2.4.** O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;

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

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

**9.12.2.7.** A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei nº 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

**9.12.3.** O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

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

**9.12.5.** A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

**9.12.6.** Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

**9.12.7.** A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de

classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

**9.12.8.** Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

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

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

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

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

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

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

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

**10.1.** A proposta final do licitante vencedor deverá ser encaminhada no prazo de até 02:00 horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

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

**10.1.2.** apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor;

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

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

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

**10.3.** Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 12, inciso II da Lei nº 14.133/21).

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

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

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

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

## **11 DOS RECURSOS**

**11.1.** 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.

**11.2.** Após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação será concedido prazo de **30 (trinta) minutos**, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer em campo próprio do sistema, de forma imediata, sob pena de preclusão.

**11.3.** Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

**11.4.** 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.

**11.4.1.** Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

**11.4.2.** Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

**11.4.3.** Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 03 (três) dias úteis, que começarão a contar da data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso, sendo-lhes assegurada vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

**11.5.** O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

**11.6.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

## **12 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

**12.1.** A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

### **13 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**13.1.** O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

**13.2.** Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

### **14 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**14.1.** Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**14.2.** Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

**14.3.** O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

**14.4.** Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto 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.

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

**14.6.** 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.

**14.7.** 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.

### **15 DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

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

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

**15.1.2.** dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

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

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

**15.2.2.** 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.

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

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

**15.3.2.** quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas Decreto Municipal nº 24910/2023.

**15.4.** 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:

**15.4.1.** 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

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

## **16 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

**16.1.** Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

## **17. DO TERMO DE CONTRATO**

**17.1** Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

**17.2** O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

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

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

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

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

**17.3.2** a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

**17.3.3** a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133/21 e reconhece os direitos da Administração previstos no artigo 139 da mesma Lei.

**17.4** O prazo de vigência da contratação é de 12(doze) meses, prorrogável conforme previsão no instrumento contratual e no termo de referência.

**17.4.1** A vigência dos contratos regidos pelo art. 105, caput, da Lei 14.133, de 2021, pode ultrapassar o exercício financeiro em que celebrados, desde que as despesas a eles referentes sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, permitindo-se, assim, sua inscrição em restos a pagar”

**17.5** Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a

vigência do contrato ou da ata de registro de preços, bem como o disposto no art. 91 § 4º Lei n. 14.133/21.

**17.6** Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

## **18. DO REAJUSTE**

**18.1** As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Contrato, anexos deste edital.

## **19. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

**19.1** Os critérios de aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência e no Termo de Contrato, anexos deste edital.

## **20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

**20.1** As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência e no Termo de Contrato, anexos deste edital.

## **21. DO PAGAMENTO**

**21.1** As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência e no Termo de Contrato, anexos deste edital.

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

**22.1** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o licitante/adjudicatário, com dolo ou culpa, que:

**22.1.1** dar causa à inexecução parcial do contrato;

**22.1.2** dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

**22.1.3** dar causa à inexecução total do contrato;

**22.1.4** 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;

**22.1.5** não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

**22.1.5.1** não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

**22.1.5.2** recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

**22.1.5.3** pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

**22.1.5.4** deixar de apresentar amostra;

**22.1.5.5** apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

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

**22.1.8** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

**22.1.9** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

**22.1.10** fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

**22.1.11.1** agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

**22.1.11.2** induzir deliberadamente a erro no julgamento;

**22.1.11.3** apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

**22.1.12** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

**22.1.13** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**22.2** Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

**22.3** Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na cláusula 21 supramencionada, garantindo a prévia defesa, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, com fulcro na lei nº 14.133 de 2021, as seguintes sanções:

**22.3.1** advertência;

**22.3.2** multa;

**22.3.3** impedimento de licitar e contratar;

**22.3.4** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar;

**22.4** Na aplicação das sanções serão considerados:

**22.4.1** a natureza e a gravidade da infração cometida;

**22.4.2** as peculiaridades do caso concreto;

**22.4.3** as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

**22.4.4** os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

**22.5** A sanção prevista na cláusula 22.3.1 será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista na cláusula 22.1.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

**22.6** A sanção prevista na cláusula 22.3.2, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas na cláusula 22, deste edital.

**22.7** A sanção prevista na cláusula 22.3.3 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nas cláusulas 22.1.2, 22.1.3, 22.1.4, 22.1.5, 22.1.6 e 22.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública do ente Municipal que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

**22.8** A sanção prevista na cláusula 22.3.4 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nas cláusulas 22.1.8, 22.1.9, 22.1.10, 22.1.11 e 22.1.12, bem como pelas infrações administrativas previstas nas cláusulas 22.1.2, 22.1.3, 22.1.4, 22.1.5, 22.1.6 e 22.1.7, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida na cláusula 22.7 deste edital, e 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.

**22.9** As sanções previstas nas cláusulas 22.3.1, 22.3.3 e 22.3.4, poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na cláusula 22.3.2.

**22.10** A aplicação da sanção prevista na cláusula 22.3.1 será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data de sua intimação.

**22.11** Os atos previstos como infrações administrativas nesta Lei ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

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

**22.13** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 22.1.4, 22.1.4 e 22.1.6, 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.

**22.14** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente as legislações pertinentes.

**22.15** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

**22.16** 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.

**22.17** 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.

**22.18** 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.

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

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

**22.21** A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública municipal.

### **23. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

**23.1** Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

**23.2** A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

**23.3** Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

**23.4** Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata.

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

**24.1** Até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital, por irregularidade na aplicação na Lei 14.133 de 2021.

**24.2** A impugnação deverá ser apresentada de forma eletrônica, exclusivamente na plataforma de disputa do certame no portal <https://comprasbr.com.br>, em campo específico do certame.

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

**24.4** Acolhida a impugnação, e esta impactar na reformulação da proposta, será definida e publicada nova data para a realização do certame, conforme art. 55, §1º, da Lei nº 14.133/21.

**24.5** Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, exclusivamente na plataforma de disputa do certame no portal <https://comprasbr.com.br>, em campo específico do certame.

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

**24.7** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

**24.8** A resposta ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, podendo o Pregoeiro requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

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

**24.9.1** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

## **25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

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

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

**25.4** No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

**25.6** 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.

**25.7** 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.

**25.8** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

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

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

**25.11.** O Edital está disponibilizado, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico <https://comprasbr.com.br/> e <http://www.ibirataia.ba.gov.br> e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço, Praça 10 de Novembro, nº 09, CEP: 45.580-000, Nova Ibirataia de Cima, Ibirataia/BA, das 08:00hs às 12h:00, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

**25.12.1** A ANEXO I - Modelo de Proposta de Preço.

**25.12.2** ANEXO II- Minuta ata de registro de preços

**25.12.3** ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato.

**25.12.4** ANEXO IV- Declaração Unificada.

**25.12.5** ANEXO V - Termo de Referência.

Ibirataia-BA, 14 de fevereiro de 2025.

**ONASSES SANTOS DA SILVA**  
Secretário Municipal de Administração



ANEXO I

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

<b>MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 010/2025</b>		
<b>RAZÃO SOCIAL:</b>		
<b>CNPJ:</b>	<b>INSCRIÇÃO ESTADUAL:</b>	
<b>ENDEREÇO:</b>		
<b>TELEFONE:</b>		<b>EMAIL:</b>
<b>BANCO (NOME/Nº)</b>	<b>AGÊNCIA Nº:</b>	<b>CONTA CORRENTE Nº:</b>
<b>VALIDADE DA PROPOSTA DE PREÇOS:</b>		
<b>OBJETO:</b>		

A empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, declara que estão corretas a composição de custos com mão de obras e insumos expressas na proposta de preços apresentada.

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Marca	Val. Unit	Val. Total
1	<b>Abacate</b> – Qualidade Exigida: 1ª, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no prazo máximo de 5 (cinco) dias antes do vencimento. Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro, sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporte. Caixas plásticas com 10 a 20 kg – cada unidade contendo cerca de 1,0 a 1,5 kg.	Kg	520			
2	<b>Abacaxi</b> – fruto de tamanho médio, limpo, de primeira e acondicionado de forma a evitar danos físicos, íntegros, de vez (por amadurecer), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Podendo ser orgânico. Caixas plásticas com 10 a 50 kg – cada unidade contendo cerca de 1,0 a 1,5 kg.	Und	1.040			
3	<b>Abóbora</b> – fruto de tamanho grande limpa, de primeira e acondicionada de forma a evitar danos físicos, apresentando-se íntegras com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca, com características íntegras e de primeira qualidade. Podendo ser orgânica. Caixas plásticas com 10 a 20 kg – cada unidade contendo cerca de 1,0 a 1,5 kg.	Kg	5.200			
4	<b>Açúcar refinado de primeira</b> – contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, deverá ser fabricado de cana de	Kg	20.800			



Poder Executivo Municipal  
**Prefeitura Municipal de Ibirataia**  
Estado da Bahia  
CNPJ: 14.131.569/0001-09

	açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalado em polietileno contendo 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
5	<b>ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO</b> - 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e 5 unidades 8,95 44,75 15 sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. frasco 80 ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.	UNID	130			
6	Água mineral, sem gás, em garrafa de 1,5 litro.	Und	1.625			
7	Água mineral, sem gás, em garrafa de 500 ml.	Und	1.625			
8	<b>Aipim</b> – Raiz carnuda e grossa, in natura, limpa, escovada e acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos e biológicos. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca e de primeira qualidade. Podendo ser orgânico. Sacos de nylon, contendo 10 a 20 kg.	Kg	780			
9	<b>Alface crespa</b> – hortaliça fresca, com folhas integras e de primeira qualidade; limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Podendo ser de origem hidropônica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico. Sacos plásticos contendo 1 a 3 kg.	Kg	260			
10	<b>Alho</b> – Cabeça inteira, dentes grandes e uniformes, firmes e com brilho, de primeira qualidade.	Kg	455			
11	<b>Achocolatado em Pó</b> – ingredientes: vitaminado. Composição: É composto de açúcar, cacau lecitinado, maltodextrina, sal, leite e soro de leite, vitaminas A, B1, B2, B6, C, D3 e PP e aromatizantes. CONTÉM GLÚTEN. Informações Nutricionais - Carboidratos 23g 8% Proteínas menor que 1g 0% Gorduras Totais 0g 0% Gorduras Saturadas 0g 0% Gorduras Trans 0g **Fibra Alimentar menor que 1g 0% Sódio 30mg 1% Vitamina A 120mcg 15% Tiamina (Vitamina B1) 0,21mg 15% Riboflavina (Vitamina B2) 0,24mg 15% Vitamina B6 0,30mg 15% Vitamina PP 2,7mg 15%. Embalado em pacote de polietileno. De 400g Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as	Pct	3.900			

	Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
12	<b>Amendoim em casca para cozimento</b> – Composição nutricional: Calorias (2,47) / carboidratos (0,26g) / proteínas (0,17g) e gorduras totais (0,08g). Variadas	Kg	195			
13	Amendoim Torrado sem Pele e sem Sal 1kg	KG	26			
14	<b>Amido de milho.</b> Não deve ter cheiro azedo nem manchas na cor escura (mofo). O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalado em polietileno contendo 500g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS, acondicionado.	Pct	2.340			
15	<b>Arroz branco agulha tipo 1</b> – o produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalado em polietileno contendo 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	5.200			
16	<b>Arroz de primeira parboilizado</b> – longo, fino, polido tipo 1, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g contendo no mínimo de 37g de carboidratos, 4g de proteínas e 0 de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. Embalado em polietileno contendo 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg	10.400			
17	<b>ARROZ, integral.</b> com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 30 x 1 kg	Kg	390			
18	<b>Aveia em Flocos finos</b> – composição nutricional mínima em 100 g do produto: proteína 15 g, lipídios 7,5 g, carboidratos 55 g e VCT 347,5 Kcal. Pacote ou lata 200g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar	Pct	676			

	validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
19	Azeite de oliva - Azeite extra virgem, acidez máximo de 0,7%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem tipo PET, vidro ou lata de 500ml.	Und	130			
20	AZEITONA SEM CAROÇO Azeitonas verdes sem caroço, pote em plástico resistente, com 150 a 200gr drenado validade mínima de 06 meses após a data de entrega.	UND	195			
21	BACON - defumado, embalado a vácuo em saco transparente, com nº de lote e data de validade, sem apresentar, fungos, sujidades, sem violação na embalagem	KG	65			
22	BALA DE GOMA. Bala de goma, tipo jujuba, sabores sortidos de frutas. Caixa com 30 tubos de aproximadamente 32 gramas cada unidade, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade	CX	130			
23	BALA MASTIGAVEL - sabores diversos, embalagem de polietileno atóxica, PACOTE C/ NO MINIMO 600g. Cada balinha deverá está embalada/plastificada, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido mínimo 0,05gramas e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	169			
24	<b>Banana da prata</b> – graúdas; verdosas; sadias; de boa qualidade. Caixas plásticas de 20 kg – cada unidade contendo cerca de 120g. Sendo 1 kg aproximadamente 9 ou 10 bananas.	Kg	1.560			
25	<b>Banana-da-terra</b> – apresentação em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Caixas plásticas de 20 kg – cada unidade contendo cerca de 200g. Sendo 1 kg aproximadamente 7 ou 09 bananas.	Kg	1.300			
26	<b>Batata doce</b> - tubérculo no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, lavada ou escovada, coloração uniforme; isentas de sujidades, isentas, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânica. Sacos de nylon, contendo 10 a 50 kg.	Kg	1.300			
27	<b>Batata inglesa</b> – Graúdas, lisas, verdosas, sadias e de boa qualidade. Sacos de nylon,	Kg	4.550			

	contendo 50 kg.					
28	<b>Bebida Láctea sabor chocolate</b> – Produto composto de soro de leite em pó reconstituído, leite integral, açúcar cristal, mistura em pó (cacau alcalino, espessante carragena, espessante goma xantana, espessante goma guar, aromatizante sintético idêntico ao natural e sacarose), amido e estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten. Embalados em 200 ml Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Und	78.000			
29	<b>Berinjela</b> - Fruto de tamanho médio, com características integras e de primeira qualidade; fresco, limpo, de vez (por amadurecer) e coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa, e de origem orgânica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico. Caixa plástica de 20 kg.	Kg	2.340			
30	<b>Beterraba</b> – Tubérculo, no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, lavada ou escovada, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânica. Sacos de nylon, contendo 10 (embalagem primária) a 50 kg (embalagem secundária).	Kg	3.250			
31	<b>Biscoito de Maisena</b> – Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho. Composição aproximada em 100g: proteína 8,5g, lipídios 9g, hidrato de carbono 74g e valor calórico 411 Kcal. Embalados em pacote de polietileno com dupla embalagem (3 em 1). Pacote de 400g. Embalagem secundária de caixa de papelão com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Und	13.000			
32	<b>Biscoito de Trigo</b> – produto obtido pelo amassamento e cozimento de massas, fermentadas ou não, preparado com farinha trigo, açúcar, leite e margarina. Contém gordura hidrogenada. Acondicionados em embalagem de saco plástico transparentes, contendo 100gr, resistentes que mantenham o produto intacto até o	UND	13.000			

	recebimento, contendo no corpo da embalagem identificação do produto, procedência, prazo de validade e peso líquido mínimo de 100g.					
33	<b>Biscoito Salgado tipo Cream Cracker.</b> Alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amido e féculas – serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais; deverá ser de dupla embalagem (3 em 1). Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, glucose de milho, extrato de malte, soro de leite em pó, sal, açúcar, fermentos químicos: bicabornato de amônio (INS 50ii) e bicabornato de sódio (INS 500ii); fermento biológico, emulsificante lecitina de soja (INS 322). Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g, (3 em 1), com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Und	15.600			
34	<b>Biscoito tipo "Wafer"</b> recheado e coberto com chocolate, 100,8 A 170 gramas, pacote com 20 unidades. Açúcar, gordura vegetal, cacau, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soro de leite em pó, amendoim, farinha de soja, leite em pó integral, castanha de caju, sal, amido, emulsificante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. Contém Glúten. Contém glúten. Validade prazo mínimo 12 meses, a partir da data da entrega.	PCT	1.300			
35	Bombom - Cx com no mínimo 250gr, A base de cacau, embrulhado individualmente, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	Und	540			
36	Bombom, produto de primeira qualidade constituído por massa de chocolate ou por um núcleo formado de recheios diversos, elaborados com frutas, pedaços de frutas, sementes oleaginosas, açúcar, leite, manteiga, cacau, licores, e outras substâncias alimentícias, recobertos por uma camada de chocolate ou açúcar. Acondicionado em embalagem plástica de 1 Kg contendo 48 unidades.	PCT	65			
37	<b>Café em pó –</b> torrado e moído, limpo e	Kg	1.300			

	isento de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC e atender as especificações técnicas da NTA 44 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 250g .				
38	<b>Caldo Concentrado em pó</b> – para culinária de galinha, carne suína, carne bovina e legumes. Livre de gordura trans. Sal, amido, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, extrato de levedura, cebola, alho, carne bovina, louro, pimenta vermelha, salsa, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato de sódio, aromatizantes, corante caramelo e natural urucum, acidulante ácido cítrico. <b>Contém Glúten</b> . Embalagem plástica de 1 kg. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	390		
39	CALDO DE GALINHA, de galinha em cubos, embalagem com 57g. CALDO, de galinha em cubos, embalagem com 57g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Und	1.222		
40	<b>Canela em Pau</b> – acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade. De acordo com a rdc nº 276/2005. Pacote de 1 kg.	Kg	130		
41	Canela em pó, pacote 50g, embalagem contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA	PCT	130		
42	<b>Carne bovina acém, moída magra de primeira qualidade congelada</b> – Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Devendo conter no máximo 20-30% de gordura, devendo ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses, com registro no SIF ou SISP. Embalagem primária: Embalada a vácuo em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg. Devidamente	Kg	2.600		

	identificados com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente com registro no SIF ou SISP.					
43	Carne bovina resfriado tipo contrafilé de primeira qualidade sem osso – Com registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal). Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Embalada a vácuo em embalagem tipo crayovac, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Com registro no SIF ou SISP.	Kg	1.430			
44	<b>Carne bovina resfriado tipo músculo de primeira qualidade sem osso</b> – Com registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal). Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Embalada a vácuo em embalagem tipo crayovac, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Embalagem de 16 a 20 kg. Com registro no SIF ou SISP.	Kg	2.600			
45	<b>CARNE BOVINA: Fígado bovino resfriado ou congelado</b> – Com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, peso líquido, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n° 304 de 22/04/96 e n° 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n° 105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n° 5504/99. Embalagem de 16 a 20 kg. Com registro no SIF ou SISP.	Kg	520			
46	<b>Carne de frango - asa de primeira qualidade.</b> Congelado com adição de água de no máximo 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas, esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Embalada a vácuo em embalagem tipo crayovac, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Embalagem de 16 a 20 kg. Com registro no SIF ou SISP.	Kg	1.430			
47	<b>Carne de frango filé de peito, de primeira qualidade sem osso</b> – congelado com adição de água de no máximo 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas, esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades,	Kg	3.900			

	parasitas e larvas. Embalagem primária: Embalada a vácuo em embalagem tipo crayovac, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Com registro no SIF ou SISP.					
48	<b>CARNE DE FRANGO: COXA E SOBRECORA DE FRANGO</b> - O produto deverá ser obtido a partir de aves sadias, submetidas e aprovadas pela inspeção sanitária, desde a criação até o abate, deverão ser embalados em sacos de polietileno e imediatamente congelados no túnel contínuo. 2. Características Sensoriais: Aspecto: próprio; Cor: própria, sem manchas pardacentas e esverdeadas; Odor: próprio; Sabor: próprio. 3. Características nutricionais por porção de 100g: Calorias: 177; Carboidratos: 24g; Proteína: 23g; Gordura total: 1,7g; Gordura saturada: 0,3g. 4. Embalagem: 4.1 - Embalagem Primária: O produto deverá estar congelado em sacos de polietileno de 1 quilo, resistentes ao congelamento. Embalagem sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. 4.2. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 5. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções	kg	390			
49	<b>CARNE DE PEIXE: Filé de Peixe Merluza</b> – Interfolhado, congelado, limpo, com cor, cheiro, sabor e textura próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, amostra sujeita a teste de cocção. Embalagem em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, peso líquido 1kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n° 304 de 22/04/96 e n° 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n° 105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n° 5504/99.	Kg	520			
50	Catchup, molho de consistência pastosa composto de tomate, açúcar, sal e condimentos Unidade utilizada: frasco 200 g	UNID	390			
51	<b>Cebola branca</b> - bulbo de tamanho médio, com características integras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânica. Sacos de nylon contendo 20kg.	Kg	3.250			
52	<b>Cebolinha verde</b> – in natura, limpas; verdes; sadias; novas; boa qualidade e apresentação. Sacos plásticos contendo 1 a 3 kg.	MI	1.300			
53	<b>Cenoura</b> – Sem folhas, primeira qualidade,	Kg	3.250			



	tamanho médio, uniforme, sem fermentos ou defeitos, tenras, graúdas, limpas, boa qualidade e apresentação. Sacos de nylon contendo 20kg.					
54	<b>Cereais em flocos</b> – Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, açúcar, farinha de cevada, água, farinha de aveia, sal, vitaminas e mineral (ferro, B2, B1 e B6), estabilizante fosfato dipotássico, antiemectante carbonato de cálcio e antioxidante ácido ascórbico. Contém glúten. Contém traços de leite. Embalado em polietileno contendo 400g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS, acondicionado.	Und	260			
55	<b>Charque bovino dianteiro</b> – Ingredientes básicos: carne bovina e sal. Curada e seca. De consistência firme com aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, materiais estranhos e parasitas. Embalagem: de 5 kg em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n° 304 de 22/04/96 e n° 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n° 105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n° 5504/99.	Kg	650			
56	<b>Chuchu</b> – Fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; lavado ou escovado, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	Kg	3.900			
57	COCO ralado. - COCO, ralado, em <u>pacote de 100 g</u> . Embalagem: com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	650			
58	<b>Coco seco</b> – produto in natura, extraído do endosperma dos frutos maduros e sadios, branco, cheiro e sabor não rançoso, ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Und	650			
59	Coco verde - produto in natura, extraído do endosperma dos frutos maduros e sadios, branco, cheiro e sabor não rançoso, ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Und	650			
60	<b>Coentro</b> – hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico. Sacos	MI	650			



**Poder Executivo Municipal**  
**Prefeitura Municipal de Ibirataia**  
**Estado da Bahia**  
**CNPJ: 14.131.569/0001-09**

	plásticos contendo 1 a 3 kg.					
61	<b>Colorau de Urucum</b> – a base de urucum com mistura de fubá e óleos comestíveis, produto original de fábrica. Acondicionado em embalagem de 100g a 1 kg. Contendo no corpo da embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg	390			
62	<b>Cominho em pó</b> – Sem adição de pimenta. Embalagem de 100g a 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA.	kg	130			
63	<b>Couve</b> – limpas; verdes; sadias; novas; boa qualidade e apresentação. Sacos plásticos contendo 1 a 3 kg.	ml	325			
64	<b>Cravo da Índia</b> – constituídos por botões florais são, secos e limpos, acondicionados em saco de polietileno, íntegros, atóxicos, resistentes e vedados hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade, de acordo com a rdc nº 276/2005. Pacote com 100g.	Kg	130			
65	Creme de Leite - Composição: Creme de leite UHT homogenizado, embalagem cx papelão revestida (tipo longa vida) 200gr. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA	Und	650			
66	<b>Creme de Milho</b> – submetido a processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequados e isentos de sujidades. Embalagem de 500g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) me	Pct	650			
67	<b>Cremsgema</b> – Ingredientes: Amido, açúcar, maltodextrina, Vitaminas (A, B1, B3, B6, B12, C e Ácido fólico), minerais (ferro e zinco), agente de firmeza fosfato tricálcico, aromatizante e corante urucum. Não contém glúten. Embalado em polietileno contendo 500g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS, acondicionado.	Pct	390			
68	Dendê - Azeite de dendê, Embalagem frasco com 500ml, contendo dados de identificação do produto, marca do	Und	78			



	fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA.					
69	<b>Extrato de tomate</b> – concentrado a base de: tomate / açúcar (máximo de 1%) / sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Sache de 350g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	1.300			
70	<b>Farinha de Mandioca</b> – torrada, de primeira qualidade, seca, fina, branca, composição nutricional mínima: 82% carboidratos e 320 kcal. Pacote de 1, 2 ou 5 kg ou saco de nylon contendo 50 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	1.040			
71	<b>Farinha de milho flocada</b> – produto obtido a partir de grãos de milho e submetido aos processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequados, obedecidas as boas práticas de manufatura. Poderá ser enriquecido com ferro e vitaminas. Pacote de polietileno 500g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	780			
72	<b>Farinha de Tapioca</b> – grupo Tapioca, classe granulada, tipo 1. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 500g, 2 kg ou saco de nylon contendo 50 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	650			
73	<b>Farinha de trigo sem fermento</b> – produto obtido do trigo moído, limpo. Especial, tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Embalagem plástica de polietileno. Transparente / atóxico ou de papel original de fabrica. De 1 kg a embalagem primária e de 50 kg a embalagem secundária.	kg	390			
74	<b>Farinha láctea</b> – ingredientes: farinha de trigo, leite em pó integral, açúcar, sal, vitaminas, sais minerais e aromatizantes. Composição nutricional mínima em 100g: 11g de proteínas, 69g de hidratos de carbono e valor calórico total de 400 kcal.	Pt	130			



**Poder Executivo Municipal**  
**Prefeitura Municipal de Ibirataia**  
**Estado da Bahia**  
**CNPJ: 14.131.569/0001-09**

	Lata ou pote plástico ou pacote de 400g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
75	<b>Feijão – carioquinha tipo 1, novo</b> , constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 1 kg e embalagem plástica. Embalagem polietileno 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	Kg	3.900			
76	Feijão Fradinho tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 1 kg. Embalagem polietileno 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	Kg	650			
77	<b>Fermento químico</b> – Produto obtido de composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato de monocalcário. Embalagem plástica contendo 100g.	Und	130			
78	Flocão - Farinha de milho flocada, s/sal, Embalagem plástica com 500G, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA	pct	650			
79	<b>Fubá de Milho</b> – submetido a processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequados e isentos de sujidades. Embalagem de 500g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	1.300			
80	<b>Hortelã</b> – Hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânica. Sacos	Mç	780			

	plásticos contendo 1 a 3 kg.					
81	<b>Iogurte</b> – produto obtido a partir do leite de vaca através da adição de micro-organismos benéficos a saúde que realizam fermentação láctea sobre o leite. Produto pasteurizado, adoçado e com sabor. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca e informações do fabricante, prazo de validade e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico com no mínimo 110ml Com registro no SIF.	kg	1.300			
82	Laranja – Fruto de tamanho médio, com características integras e de primeira qualidade; fresco, limpo, de vez (por amadurecer) e coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa, e de origem orgânica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	kg	1.300			
83	Leite Condensado - Composição: leite integral, leite em pó, açúcar e lactose. Embalagem cx de papelão revestida tipo longa vida, com 395qr	Und	520			
84	<b>Leite de coco</b> – produto obtido do leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Garrafa de 500ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Und	650			
85	Leite em pó integral instantâneo - obtido por desidratação do leite de vaca e apto para alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, contendo: Caseína: 18% (mínimo); Lipídios: 26%; Índice de Solubilidade: 1,0 (máximo); Umidade: 3,5% (máximo); Acidez titulável (ml NaoH 0,1 N/100g) em sólidos não gordurosos): 18% (máximo); Proteína total: 25% (mínimo). Características microbiológicas: coliformes a 45°C/g (máximo 10); Estafi. Coag. Positiva/g (máximo 10 <sup>2</sup> ); Bacillus Cereus (máximo 5 x 10 <sup>3</sup> ); Salmonella SP/25g (ausência). Características microscópica e macroscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Produto acondicionado em embalagem primária aluminizada (laminado flexível metalizado) de 200g A 1kg. A embalagem do produto deverá ser de material resistente, vedado hermeticamente para garantia do item. O prazo de validade mínimo deverá ser de onze meses a	KG	1.300			

	partir da data de entrega.					
86	<b>Leite fermentado</b> – Elaborado a partir dos seguintes cultivos: Lactobacillus acidophilus; Lactobacillus casei; Bifidobacterium sp; Streptococcus salivarius subsp thermophilus e/ou outras bactérias acidolácticas que por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final. Pequenos potes plásticos ou caixinhas contendo no mínimo 80ml.	Und	2.600			
87	LEITE líquido - LEITE líquido, pasteurizado, tipo Embalagem caixa longa vida contendo 01 litro, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Lt	3.120			
88	<b>LEITE, de soja</b> em pó, acondicionados em embalagem de folha de alumínio limpa, resistente, atóxica, isento de ferrugem, não amassada, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade e as norma e resoluções vigentes da ANVISA/MS. Embalagem sachê contendo 400 gramas	Und	260			
89	<b>LEITE, em pó desnatado</b> , com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade e as normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS. Embalagem sachê contendo 200 gramas	Pct	520			
90	<b>Limão Taiti</b> – In natura e de primeira qualidade, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, de vez (por amadurecer) e coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa, e de origem orgânica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	Kg	130			
91	<b>Linguça defumada</b> bovina – Defumada, inteira. Amostra sujeita a teste de cocção. Embalada a vácuo, em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo 1kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n° 304 de 22/04/96 e n° 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n° 105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n° 5504/99.	Kg	1.040			
92	Linguça fresca Calabresa, bovina – Amostra sujeita a teste de cocção. Embalada a vácuo, em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo 1kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e	Kg	1.040			

	carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n° 304 de 22/04/96 e n° 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n° 105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n° 5504/99.					
93	<b>Maçã</b> – Nacional, in natura, vermelha, de primeira qualidade, madura, frutos de tamanho médio – no calibre 110, no grau máximo de evolução, no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho, apresentando grau de maturação climatizada, tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de fermentos ou defeitos, sujidades e parasitas.	Kg	7.800			
94	<b>Macarrão espaguete</b> – com Sêmola – com ovos e sêmola / semolina deverão ser fabricados a partir de matérias primas são e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. <u>Embalagem de polietileno atóxica de 500g</u> . Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	6.000			
95	<b>MACARRÃO integral</b> , tipo espaguete, obtido de farinha de trigo integral a 100%, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade e as norma e resoluções vigentes da ANVISA/MS. Embalagem de polietileno atóxica de 500g e embalagem secundária (fardo) com 10 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	kg	520			
96	Macarrão parafuso com Sêmola – com ovos e sêmola / semolina deverão ser fabricados a partir de matérias primas são e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. <u>Embalagem de polietileno atóxica de 500g e embalagem</u> . Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação,	Pct	858			

	prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
97	Maionese - Pote plástico transparente, com tampa rosqueável, sem glútem, aom aproximadamente pesando 200gr	Pt	390			
98	<b>Mamão</b> – Fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	Kg	650			
99	<b>Manga (Rosa, Haden ou Espada)</b> – no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho, apresentando grau de maturação.	Kg	1.300			
100	Manteiga - Pote plástico, com tampa, com uma camada protetora na borda do pote (lacre) após aberta, sem glútem, Composição: Creme de Leite pasteurizado, sal, Corante natural de urucum e fermento láctico. Pote de 500gr	Pt	650			
101	<b>Margarina com Sal</b> – contém óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, leite em pó reconstituído, vit. A (15000 UI/Kg) e beta caroteno, aroma idêntico ao natural de manteiga e corante natural de urucum e cúrcuma. O produto deve ser embalado em potes plásticos fechados de 250g, e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial.	Pt	1.300			
102	<b>Massa de sopa com Sêmola</b> – com semolina / sêmola deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. <u>Embalagem de polietileno atóxica de 500g</u> . Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	780			
103	MELANCIA - inatura, de primeira qualidade tamanho médio a grande; Sadias; sem rachaduras; doces; boa qualidade,	KG	1.300			

	consistência firme; sem sujidade; pele lisa, livre de fungos.					
104	<b>Melão</b> – Boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	520			
105	<b>Milho branco para Mungunzá</b> – contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. <u>Embalagem de polietileno atóxica de 500g</u> . Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Pct	2.600			
106	<b>Milho para pipoca</b> – embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termos selada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Pacotes de 500g. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro do órgão competente.	Pct	650			
107	<b>Milho verde de espiga</b> – In natura, descascado, espigas limpas de primeira qualidade, graúdas, sem ferimentos, firmes, tenras, apresentando grau de maturação climatizadas.	Und	13.000			
108	Milho verde em conserva – produto preparado com grãos do milho verde previamente debulhados, envasados, praticamente crus, reidratados ou pré-cozidos imersos ou não em líquido de cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração. <u>Latas sem amassados nem ferrugens ou Tetra Brik de 200 A 250gr.</u> Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	LT	455			
109	<b>Mistura pronta para bolo (massa)</b> – produto obtido da mistura de farináceos (farinha de trigo, fubá, polvilho, araruta) com ovos, óleo vegetal, açúcar, leite pasteurizado ou suco de frutas, adicionado de fermento químico. Embalagem de polietileno contendo 450g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da	Und	1.040			



**Poder Executivo Municipal**  
**Prefeitura Municipal de Ibirataia**  
**Estado da Bahia**  
**CNPJ: 14.131.569/0001-09**

	ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
110	Molho de tomate - <u>Embalagem de polietileno atóxica (sache) de 340gr.</u> Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNID	579			
111	<b>Mortadela de carne (mista)</b> - cozido com 100% de carne de frango, peça inteira, resfriado entre 0 e 4°C, embalado em peças individualmente, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de dois meses.	Kg	650			
112	<b>Óleo de Soja</b> – é o alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente dos grãos de soja, Glicyne Max L. merril, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. Ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Pet ou lata de 900ml. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Lt	1.300			
113	Orégano - Orégano, sem grütem. Embalagem de polietileno atóxica com no mínimo 5gr. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido.	PCT	455			
114	<b>Ovos Brancos</b> - Tipo extra, classe A, branco. O produto deve apresentar casca áspera, porosa, fosca, seca e limpa; não devem conter rachaduras; a clara deve ser firme e a gema inteira, abaulada no centro; quando colocados na água devem afundar. Em média com 50-60 g. contendo no corpo da embalagem identificação do produto, procedência, prazo de validade e peso líquido mínimo de 720g.	DZ	1.040			
115	<b>Paçoca</b> – doce de amendoim, farinha de mandioca e açúcar. Pote contendo 50 und.	Pt	585			
116	<b>Pão com goiabada</b> – Com 50gr de farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico, sal, açúcar, água, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (biológico ou seco), volume normal, simétrico e uniformidade no assado. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.	Und	39.000			
117	Pão de Forma - A base de farinha de trigo. Embalagem de polietileno atóxica com no mínimo 450gr. Com dados de identificação do produto, marca do	PCT	650			



**Poder Executivo Municipal**  
**Prefeitura Municipal de Ibirataia**  
**Estado da Bahia**  
**CNPJ: 14.131.569/0001-09**

	fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido.					
118	<b>PÃO DOCE DE COCO</b> , com no mínimo 50g a unidade, fabricada com matéria prima de primeira qualidade, inseto de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, de acordo com a resolução 12/78 da CNNBPA.	Und	39.000			
119	<b>Pão doce tipo cachorro quente</b> – Com 50gr de farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico, sal, açúcar, água, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (biológico ou seco), volume normal, simétrico e uniformidade no assado. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.	Und	65.000			
120	Pão sal – Com 50gr de farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico, sal, açúcar, água, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (biológico ou seco), volume normal, simétrico e uniformidade no assado. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.	Und	39.000			
121	<b>PÃO, de leite</b> , Com 50gr de farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico, sal, açúcar, água, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (biológico ou seco), volume normal, simétrico e uniformidade no assado. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.	Und	39.000			
122	<b>PÉ DE MOLEQUE</b> . Apresentação cocada, composição amendoim e açúcar Embalagem c/50 un	PCT	65			
123	<b>Pepino</b> – Produto para consumo fresco. Tamanho varia de 10 a 25 cm. Grupo vegetal caipira comum e japonês. Acondicionado em embalagem politizável (medidas sub múltiplas de 1m x 1,20 m), de fácil empilhamento. A embalagem deverá conter a inscrição do nome e do CNPJ do fabricante e a informação da capacidade máxima de empilhamento e do conteúdo máximo em quilos da embalagem. A embalagem poderá ser retornável (plástico) ou descartável (papelão ou plástico). A embalagem retornável deverá ser lavada e higienizada a cada uso e a descartável deverá ser nova.	Kg	650			
124	<b>Pimentão</b> – fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; verde, limpo; isento de	Kg	2.600			



	sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico. Sacos plásticos contendo 1 a 3 kg.					
125	<b>Pipoca doce</b> – produto obtido do aquecimento e prensagem de milho selecionado. Fabricado com açúcar. Fardo contendo 20 unidades de no mínimo 25g.	Fd	650			
126	PIRULITO SEM CHICLETE - sabores diversos, embalagem de polietileno atóxica, PACOTE C/ NO MINIMO 600g. Cada chiclete deverá está embalada/plastificada, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido mínimo 0,05gramas e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	260			
127	<b>Polpa de Frutas (Goiaba, Umbu, Cajá, Acerola, Manga, Cacau, graviola...)</b> – 100% naturais, pasteurizada, sem açúcar e sem aditivos químicos ou artificiais, pré-homogeneizada para fácil diluição. Na embalagem deverá constar a data do beneficiamento, de validade e o número do lote. Embalagem de 100g a 1 kg.	Kg	7.800			
128	PRESUNTO COZIDO FATIADO 1. DESCRIÇÃO: Carne de pernil suíno cozida, fatiada e resfriado. Textura macia, suavemente temperada e coloração rosada. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. O presunto deverá ser preparado com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O presunto fatiado deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo estar refrigerado ou congelado. Ingredientes: carne suína, água, sal, proteína isolada de soja, açúcar, estabilizante polifosfato de sódio (espessante carragena (INS 407), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621) e conservador nítrito de sódio (INS 250). 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada	KG	130			

	<p>espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. 3. Embalagem e peso: A embalagem original deve ser a vácuo e saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industriale Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias. Embalagem média 1 Kg. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente•informações: Identificação completa do produto, constando•registro no SIF, SISP ou SIM; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para•inclusive a marca; • temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; ••consumo; condições de armazenamento. •peso líquido;</p>					
129	<p>Proteína Texturizada de Soja – obtida da farinha desengordurada de soja, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em saco plástico transparente, atóxico <u>com 500g</u>. Com dados de identificação od produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.</p>	PC	650			
130	<p>QUEIJO ralado. QUEIJO, ralado, tipo parmesão, tradicional. embalagem: <u>pacote com no mínimo 100g</u>, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.</p>	UN	390			
131	<p>QUEIJO TIPO MUSSARELA. QUEIJO TIPO MUSSARELA, fatiado, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério</p>	Kg	390			



	da saúde.					
132	<b>Quiabo</b> – fruto capsular, cônico, verde e peludo, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, isentos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	Kg	1.300			
133	Refresco em pó – produto preparado à base de polpa de fruta desidratada e adoçada. Vitaminas A, C e ferro. Sabores: Laranja, Uva, Tangerina, Limão, Morango, Maracujá, Guaraná, Goiaba, Caju, Manga e Abacaxi. Embalagem plástica de 1 kg.	Kg	1.300			
134	REFRIGERANTE - sabores diversos artificialmente, Embalagem pet com 2 litros. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.	UNID	650			
135	<b>Repolho</b> – verde, cabeças fechadas, de boa qualidade, sem ferimentos, firmes, sem manchas e coloração uniforme.	Kg	1.300			
136	<b>Sal iodado</b> – não tóxico, com dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de acordo com a legislação federal vigente. Acondicionado em saco plástico de polietileno com 1 kg . Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	650			
137	<b>Salsa</b> – in natura Planta comestível. Alcança 10 a 25 cm. Com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânica. Sacos plásticos contendo 1 a 3 kg.	Mç	910			
138	<b>Salsicha</b> – Congelada. Ingredientes: carne mecanicamente separada de aves, água, miúdos de frango, proteína de soja, pele de ave, sal iodado, amido, regulador de acidez lactato de sódio, glicose, estabilizante polifosfato de sódio, especiarias, antioxidante eritorbato de sódio, conservante nitrito de sódio e corante natural carmim de cochonilha. Não deve conter glúten. Embalagem primária: Saco de polietileno resistente e transparente, lacrado a vácuo contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de	Kg	260			

	validade de no mínimo 06 meses, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. Pacotes com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente.					
139	<b>Sardinha enlatada</b> – Acondicionada em óleo vegetal comestível e sal. Embalagem em lata com 125g, sem ferrugens e/ou amassados, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de no mínimo 06 meses, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Und	650			
140	<b>SUCO DE ACEROLA</b> concentrado: não alcoólico, não fermentado, conservantes permitidos por lei, acondicionado em embalagem primário tipo PET ou de vidro, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária caixa de papel resistente. Prazo de validade mínimo: 03 meses á partir da data do recebimento do produto. Apresentação do produto: 500 ml. Rendimento: 2,0 a 2,5 litros.	Litro	260			
141	<b>SUCO DE MANGA</b> concentrado: não alcoólico, não fermentado, conservantes permitidos por lei, acondicionado em embalagem primário tipo PET ou de vidro, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade/ lote e embalagem secundária caixa de papel resistente. Prazo de validade mínimo: 03 meses á partir da data do recebimento do produto. Apresentação do produto: 500 ml. Rendimento 2lts	Litro	260			
142	<b>SUCO DE GOIABA</b> concentrado: não alcoólico, não fermentado, conservantes permitidos por lei, acondicionado em embalagem primário tipo PET ou de vidro, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade/ lote e embalagem secundária. Prazo de validade mínimo: 03 meses á partir da data do recebimento do produto. Apresentação do produto: 500 ml. Rendimento 2lts	Litro	260			
143	<b>SUCO DE MARACUJÁ.</b> Ingredientes: suco de maracujá, acidulante, acido citrico, aroma identico ao natural de maracujá, conservadores, bezoato de sodio e metabissulfito de sodio, corante natural beta caroteno e estabilizante goma gelana. não contem glubem. Concentrado: não alcoólico, não fermentado, conservantes permitidos por lei, acondicionado em embalagem primário tipo PET ou de vidro, com respectiva informação nutricional, quantidade por porção de 22ml (duas colheres de sopa), valor energético máximo de 12 calorias, máximo de carboidrato 2,85g, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária. Prazo de validade mínimo: 03 meses á partir da data do recebimento do produto. Apresentação do produto: 500 ml. Rendimento 2lts	Litro	260			
144	Tapioca, Fécula de mandioca Flocada,	PCT	390			

	s/glútem, Embalagem de polietileno atóxica de 500g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
145	<b>Tomate</b> - de primeira qualidade tamanho médio a grande; consistência firme; sem sujidade; pele lisa, livre de fungos.	Kg	650			
146	Torradas (Tradicional) Embalagem de polietileno atóxica com no mínimo 160g e embalagem. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	390			
147	<b>UVA</b> – Inatura, de primeira qualidade tamanho médio a grande; consistência firme; sem sujidade; pele lisa, livre de fungos.	KG	260			
148	<b>Vagem</b> – sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	Kg	650			
149	<b>Vinagre de Vinho Branco</b> – Composição: fermentado acético de vinho branco e água. Acidez volátil 4%. Garrafa Pet de 500ml. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Und	650			
					<b>TOTAL</b>	<b>R\$ xxxxxxx</b>

**VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ xxxxx,xx (xxxxxxxxxxxxxxxx xxxxxxxxxxxxxxxx xxxxxxxxxxxxxxx).**

XXXXXXXXXX/XA, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

\_\_\_\_\_  
(nome, carimbo, assinatura do responsável legal da empresa).

**ANEXO II**  
**MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE XXXXXXXXX**

**Nº XXX/2025**

**MUNICÍPIO DE IBIRATAIA - BA**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa na Praça 10 de Novembro, nº 09, Bairro Romulo Teotônio Calheira, IBIRATAIA - BA, CEP 45.580-000, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **14.131.569/0001-09**, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, o Senhor **ALEXSANDRO FREITAS SILVA**, brasileiro, casado, portador da Cédula de Identidade nº **04.XXX.XXX-48/SSP-BA** e CPF nº **548.XXX.XXX-44**, residente e domiciliado na Rua Gercinio Coelho, nº. 12, Bairro Centro, Ibirataia – BA, CEP 45.580-000, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para **REGISTRO DE PREÇOS nº 0XX/2024, Processo Administrativo 0XX/2025**, RESOLVE registrar os preços da empresa **XXXXXXXXXXXXXXXX**, pessoa jurídica de direito privado, com sede na **XXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ/MF sob nº. **XXXXXXXXXXXXXXXX**, neste ato representado(a) por **XXXXXXXXXXXXXXXX** (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e suas alterações, no Decreto Municipal, e em conformidade com as disposições a seguir:

**1. DO OBJETO**

**1.1.** A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços, **VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDER AS DEMANDAS DAS DIVERSAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DO MUNICÍPIO DE IBIRATAIA/BA. ATRAVÉS DE REGISTRO DE PREÇO**, especificado(s) no(s) item(ns)..... do ..... Termo de Referência, anexo ..... do edital de Pregão, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Marca	Val. Unit.	Val. Total
1	XXXXXXXXXXXXXXXX	Unid.	x			
2	XXXXXXXXXXXXXXXX	Unid.	xxxx			

**2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

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

**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 ADMINISTRAÇÃO**

**3.2.** Órgãos Participantes:

Secretaria Municipal de Administração - SEAD;

Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Públicos;  
Secretaria Municipal de Finanças – SEFIN;  
Secretaria Municipal de Planejamento, Orçamento, e Gestão – SEPLANG;  
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania – SEDESC;  
Secretaria Municipal de Educação;  
Secretaria Municipal de Saúde;  
Secretaria Municipal de Agricultura e Produção;  
Secretaria Municipal de Esporte e Lazer;  
Secretaria Municipal de Cultura - SECULT.

#### **4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**4.1.** Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

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

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

**5.10.** Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observado o disposto no item 5.7, 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.

**5.11.** 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 do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:

**5.11.1.** Convocar para negociação os demais licitantes 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

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

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

## **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 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 e o índice previstos para a contratação;

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 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.** Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 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 nos itens 4.7 e 4.8.

**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.** 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 no item 7.2.2.

**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 tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do item 7.1.3.

## **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, 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.

**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.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 03. (três) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes

XXXXXXXX - BA, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

\_\_\_\_\_  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRATAIA**  
**REPRESENTANTE LEGAL DO ÓRGÃO GERENCIADOR**

\_\_\_\_\_  
**XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**  
**REPRESENTANTE(S) LEGAL(IS) DO(S) FORNECEDOR(S) REGISTRADO(S)**

**ANEXO III**

**MINUTA DE CONTRATO DE FORNECIMENTO N° XXX/202X**

Pelo presente instrumento de contrato, **CONTRATANTE** e **CONTRATADA**, abaixo qualificadas e assinadas, tem entre si e combinadas cláusulas e condições que seguirão, as quais mutuamente aceitam, outorgam e ratificam na forma abaixo estabelecida, tudo de acordo com observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente **CONTRATO**, tendo em vista a Homologação da **Dispensa de Licitação XXX/2025**, Tipo **Menor Preço**, constante do **Processo Administrativo nº XX20XX**, que se regerá pelas suas normas, pela Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021, e pelas demais disposições pertinentes, a saber:

**CONTRATANTE:** MUNICÍPIO DE IBIRATAIA - BA, pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa na Praça 10 de Novembro, nº 09, Bairro Romulo Teotônio Calheira, IBIRATAIA - BA, CEP 45.580-000, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **14.131.569/0001-09**, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, o Senhor ALEXSANDRO FREITAS SILVA, brasileiro, casado, portador da Cédula de Identidade nº **04.XXX.XXX-48/SSP-BA** e CPF nº **548.XXX.XXX-44**, residente e domiciliado na Rua Gercinio Coelho, nº. 12, Bairro Centro, Ibirataia – BA, CEP 45.580-000.

**CONTRATADA:** xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, estabelecido na Rua xxxxxxxxxxxx, xxxx, xxxxxxxxxxxxxx, CEP: xxxxxxxxxxxx, xxxxxxxxxxxxr/BA, inscrito no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) sob o número xxxxxxxxxxxx, neste ato representado pela Senhora xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, residente e domiciliado à Rua xxxxxxxx, nº xxxxxxxx, xxxxxxxxxxxxxxxx, Ap xxx, xxxxxxxxxxxxxx, xxxxxxxxxxxxxx/BA, portadora do RG nº xxxxxxxxxxxxxxxx SSP/BA e, inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) sob o número xxxxxxxxxxxxxxxx.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

O objeto do presente instrumento é a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA, VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDER AS DEMANDAS DAS DIVERSAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DO MUNICÍPIO DE IBIRATAIA/BA**, que serão entregues nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital. Este Termo de Contrato vincula-se ao Termo de Referência, Edital do Pregão, identificado no preâmbulo, à proposta vencedora e eventuais anexos dos documentos supracitados; independentemente de transcrição.

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Marca	Val. Unit.	Val. Total
------	-----------	-------	--------	-------	------------	------------

1	XXXXXXXXXXXXXX	Uni	x			
2	XXXXXXXXXXXXXX	Unid.	xxxx			

## CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

O prazo de vigência da contratação é de 12(doze) meses, contados do(a) XXXXXXXXXXXX, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021. 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 - REGIME DE EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO

O regime de execução do fornecimento a serem executados pelo CONTRATADO, os materiais que serão empregados são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

## CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

## 2. CLÁUSULA QUINTA - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

**2.1.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021 e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

**2.2.** 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.

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

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

**2.5.** 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, e das sanções aplicáveis, dentre outros.

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

**2.7.** A fiscalização decorrente desta contratação, será acompanhada e fiscalizada pelo(a) servidor(a) **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, dessa Administração, ou pelo respectivo substituto designado, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição, nos termos do artigo 117 da Lei 14.133/2021, e a responsável pela gestão do contrato, será a servidora **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, com atribuições administrativas e a função de administrar o contrato, desde sua concepção até a finalização.

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

**2.8.1.** O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

**2.8.2.** Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

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

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

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

**2.8.6.** O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelo fiscal do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência.

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

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

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

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

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

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

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

**2.13.** O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

### **3. CLÁUSULA SEXTA – PREÇO**

**3.1.** O valor total da contratação é de R\$...... (.....)

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

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

#### **4. CLÁUSULA SÉTIMA – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO (art. 92, V e VI)**

4.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:

4.1.1. não produzir os resultados acordados,

4.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

4.1.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

#### **Do recebimento**

4.2. Os materiais/serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de até 08 (oito) dias da comunicação escrita do contratado de término da execução, pelo fiscal do contrato, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo

4.2.1. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

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

4.3. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos ao contratado, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

4.3.1. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

4.3.2. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis, quando for o caso.

4.3.3. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.4. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

4.5. Os materiais serão recebidos definitivamente no prazo não superior a 90 (noventa) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

4.5.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando ao CONTRATADO, por escrito, as respectivas correções;

4.5.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

**4.5.3.** Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

**4.5.4.** Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos ou outro indicado para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

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

**4.7.** Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

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

### **Liquidação**

**4.9.** Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de XX (XXXXX) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

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

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

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

**4.12.** A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta própria do Município, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

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

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

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

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

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

#### **Prazo de pagamento**

**4.18.** O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados da liquidação, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado, respeitada a ordem cronológica prevista no artigo 142 da 14.133/21, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

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

#### **Forma de pagamento**

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

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

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

**4.22.1.** Imposto de Renda das Pessoas Jurídicas (IRPJ), Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL), Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (Cofins), e Contribuição para os Programas de Integração Social e Formação do Patrimônio do Servidor Público (PIS/Pasep), na forma da Instrução Normativa RFB nº1.234 de 11 de janeiro de 2012, conforme determina o art. 64 da Lei nº 9.430, de 27 de dezembro de 1996;

**4.22.2.** Contribuição previdenciária, correspondente a 11% (onze por cento), na forma da Instrução Normativa RFB nº 971 de 13 de novembro de 2009, conforme determina a Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991; e,

**7.22.3.** Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN), na forma da Lei Complementar nº 116, de 31 de julho de 2003, combinada com a legislação pertinente.

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

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

### **8. CLÁUSULA OITAVA – REAJUSTE**

**8.1.** Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data da assinatura do contrato.

**8.1.1.** Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IGPM/IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

**8.3.** No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a

apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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

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

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

**8.7.** O reajuste será realizado por apostilamento.

## **9. CLÁUSULA NONA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**9.1.** As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município, para o exercício de 2025 na classificação abaixo:

<b>Unidade Gestora</b>		<b>Projeto/Atividade</b>	<b>Elemento de despesa</b>
01.01	Secretaria Municipal De Educação	2.006 - Manutenção das ações Administrativas da sec. Municipal de Educação.	3.3.90.30.00 - material de consumo 1500 / 1550 / 1552
02.02	Secretaria Municipal de Administração - SEAD	2.002 - Manutenção das Ações Administrativas da Secretaria de Administração.	3.3.90.30.00 - Material de Consumo. Fonte: 1500
02.03	Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Públicos	2.031 - Manutenção das Ações Administrativas do Departamento Infraestrutura e Serviços Públicos.	3.3.90.30.00 - Material de Consumo. Fonte: 1500
03.01	Secretaria Municipal de Finanças – SEFIN	2.005 - Manutenção das Ações Administrativas da Secretaria de Finanças.	3.3.90.30.00 - Material de Consumo. Fonte: 1500
04.04	Secretaria Municipal de Planejamento, Orçamento, e Gestão – SEPLANG	2.003 - Manutenção das Ações Administrativas da Secretaria de Planejamento, Orçamento e Gestão.	3.3.90.30.00 - Material de Consumo. Fonte: 1500
08.11	Fundo Municipal de Saúde	2.047 - Manutenção das Ações Administrativas da Secretaria de Administração.	3.3.90.30.00 - Material de Consumo. Fonte: 1500
10.01	Secretaria Municipal de Agricultura, Produção e Meio Ambiente	2.036 - Manutenção das Ações Administrativas da Secretaria de Agricultura, Produção e Meio Ambiente.	3.3.90.30.00 - Material de Consumo. Fonte: 1500
07.01	Secretaria Municipal de Esporte e Lazer - SEMEL	2.017 - Manutenção das Ações Administrativas da Secretaria de Esporte e Lazer.	3.3.90.30.00 - Material de Consumo. Fonte: 1500
11.00	Secretaria Municipal de Cultura - SECULT	2.093 - Manutenção das Ações Administrativas da Secretaria de Cultura e Turismo.	3.3.90.30.00 - Material de Consumo. Fonte: 1500
901	Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania – SEDESC	2.020 - Manutenção das Ações Administrativas da Assistência Social.	3.3.90.30.00 - Material de Consumo. Fonte: 1500

**9.2.** No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correspondentes correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

## **10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DO CONTRATADO**

### **10.1. Constituem obrigações da CONTRATANTE: (art. 92, X, XI e XIV)**

- a) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais, seus anexos e os termos de sua proposta;
- b) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- c) Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- d) Notificar a Contratada, por escrito, da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- e) Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- f) Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- g) Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- h) Cientificar o órgão de representação judicial do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- i) Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- j) A Administração terá o prazo de 30 (trintas) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- k) Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias
- l) Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- m) A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

### **10.2. Constituem obrigações do CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII):**

- a) O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- b) Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.

- c) A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- d) Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II);
- e) Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- f) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- g) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
- h) Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- i) O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- j) Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
- k) Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- l) Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- m) 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.
- n) Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- o) Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- p) Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- q) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

- r) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- s) 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);
- t) Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);
- u) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- v) Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- w) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

## **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

**11.1.** As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

**11.2.** Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

**11.3.** É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

**11.4.** A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

**11.5.** Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

**11.6.** É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

**11.7.** O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

**11.8.** O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

**11.9.** O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

**11.10.** Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

**11.10.4.** Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

**11.11.** O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

**11.12.** Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

**12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII e XIII)**

**12.1.** Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

**13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)**

**13.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**13.2.** Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv) **Multa:**

- (1) moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 60 (sessenta) dias;
- (2) compensatória de 2% (dois por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

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

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

**13.4.4.** 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)

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

**13.4.6.** Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

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

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

**13.10.** As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

**13.11.** 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

**13.12.** Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA sem a quitação das multas aplicadas em definitivo.

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

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

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

**14.3.** Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

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

**14.4.4.** Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139](#) da mesma Lei.

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

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

**14.5.** O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

**14.5.4.** Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

**14.5.5.** Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

**14.5.6.** Indenizações e multas.

**14.6.** 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 ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

## **15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – VEDAÇÕES**

**15.1.** É vedado ao CONTRATADO:

**15.1.4.** Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

**15.1.5.** Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

## **16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES**

**16.1.** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do artigo 124 e 125 da Lei nº 14.133, de 2021.

**16.2.** 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.

**16.3.** Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

**17.1.** Os casos omissos serão decididos pela 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.**

## **18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – PUBLICAÇÃO**

**18.1.** 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. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#).



**19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA- FORO**

**19.1.** Fica eleito o Foro da Comarca de Ibirataia-BA, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

**19.2.** Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Ibirataia- BA, \_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRATAIA**  
**PREFEITO MUNICIPAL**

\_\_\_\_\_  
**EMPRESA**  
**REPRESENTANTE - XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**  
**CONTRATADA**

**TESTEMUNHAS:**

- 1-
- 2-

## ANEXO IV

### DECLARAÇÃO UNIFICADA

A Empresa (NOME DA EMPRESA), inscrita no CNPJ nº. (CNPJ), localizada à (ENDEREÇO), por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr (a) (NOME DO REPRESENTANTE LEGAL), portadora da Cédula de Identidade nº (Nº RG) e do CPF nº (Nº CPF), a fim de participar do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/202X**, **DECLARA** para os devidos fins em conformidade com a Lei nº. 14.133/2021:

DECLARAMOS, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- 1 - Inexistem fatos impeditivos para nossa habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 2 – Assumimos a responsabilidade pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo como firmes e verdadeiras;
- 3- Para os devidos fins do disposto no art. 63, §1º, da Lei nº 14.133/2021, que nossa 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- A empresa possui a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atende às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.
- 5- A empresa não empregar 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



**Poder Executivo Municipal**  
**Prefeitura Municipal de Ibirataia**  
Estado da Bahia  
CNPJ: 14.131.569/0001-09

condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição; Itaocara, (dia) de (mês) de 2023.

6 - Para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação na modalidade de Pregão, que estamos sob o regime de ME/EPP, atendendo os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, em especial quanto ao seu art. 3º.

7 - Nossos diretores, responsáveis legais e técnicos, membros de conselho técnico, consultivo, deliberativo ou administrativo ou sócio, não são empregados ou ocupantes de cargo comissionado na Administração Pública, bem como nossa Empresa não está incurso em nenhum dos impedimentos elencados no Edital da licitação referenciada.

8 - Temos pleno conhecimento de todos os aspectos relativos à licitação em causa e nossa plena concordância com as condições estabelecidas no Edital da licitação e seus anexos.

xxxxxxxxx-BA, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20XX.

---

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



Poder Executivo Municipal

**Prefeitura Municipal de Ibirataia**

Estado da Bahia

CNPJ: 14.131.569/0001-09

## ANEXO V

### Termo de Referência.

## TERMO DE REFERÊNCIA

Órgão responsável: Secretaria Municipal de Administração

### 1. DO OBJETO

1.1 CONTRATAÇÃO DE EMPRESA, VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDER AS DEMANDAS DAS DIVERSAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DO MUNICÍPIO DE IBIRATAIA/BA. ATRAVÉS DE REGISTRO DE PREÇO.

1.2. Os bens/serviços são classificados como comuns uma vez que os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

1.3. A presente contratação está incluída no Plano de Contratações Anual.

1.4. O presente termo de referência tem como base legal a Lei n. 14.133/2021.

### 2 – DOS FUNDAMENTOS DA CONTRATAÇÃO

I. A contratação deste objeto justifica-se para atender as demandas do planejamento geral, constituído de bens destinados às atividades institucionais e seus objetivos. O objeto desta contratação possui a necessidade de serem executados de forma frequente, com entregas parceladas, com previsão da quantidade de demandas a serem adquiridas por esta administração.

II. A aquisição deste objeto justifica-se pela necessidade contínua da visando a aquisição de gêneros alimentícios, para atender as demandas das diversas secretarias municipais Ibirataia/BA, através de registro de preço, através de registro de preço. Tais itens são indispensáveis para manter a regularidade e garantir a continuidade das atividades administrativas, desta secretaria, e que sem a aquisição dos mesmos poderá ocorrer prejuízos para a administração pública e paralisação dos diversos serviços, projetos e programas desenvolvidos pelo município.

III. A continuidade dos serviços é um dos atributos principais a ser levado em conta pelos gestores, tendo em vista que a interrupção da prestação dos serviços públicos causaria transtornos aos administrados. O fato é amplamente difundido na Doutrina, onde se cita o insigne doutrinador Marçal Justen Filho, discorrendo acerca do tema:

“A continuidade do serviço retrata, na verdade, a permanência da necessidade pública a ser satisfeita. Ou seja, o dispositivo abrange os serviços destinados a atender necessidades públicas permanentes, cujo atendimento não exaure prestação semelhante no futuro.”

IV. Desta forma a aquisição do objeto supracitado, se faz necessário evitando assim a paralisação dos serviços que possam causar prejuízos de ordem econômico e administrativo para a Gestão Pública.

### 3 – ESPECIFICAÇÃO E QUANTIDADE

Item	Descrição	Unid.	Quant.
1	<b>Abacate</b> – Qualidade Exigida: 1ª, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no prazo máximo de 5 (cinco) dias antes do vencimento. Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro, sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporte. Caixas plásticas com 10 a 20 kg – cada unidade contendo cerca de 1,0 a 1,5 kg.	Kg	520
2	<b>Abacaxi</b> – fruto de tamanho médio, limpo, de primeira e acondicionado de forma a evitar danos físicos, íntegros, de vez (por amadurecer), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Podendo ser orgânico. Caixas plásticas com 10 a 50 kg – cada unidade contendo cerca de 1,0 a 1,5 kg.	Und	1.040
3	<b>Abóbora</b> – fruto de tamanho grande limpa, de primeira e acondicionada de forma a evitar danos físicos, apresentando-se íntegras com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca, com características íntegras e de primeira qualidade. Podendo ser orgânica. Caixas plásticas com 10 a 20 kg – cada unidade contendo cerca de 1,0 a 1,5 kg.	Kg	5.200
4	<b>Açúcar refinado de primeira</b> – contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalado em polietileno contendo 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg	20.800
5	<b>ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO</b> - 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e 5 unidades 8,95 44,75 15 sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. frasco 80 ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.	UNID	130
6	Água mineral, sem gás, em garrafa de 1,5 litro.	Und	1.625
7	Água mineral, sem gás, em garrafa de 500 ml.	Und	1.625
8	<b>Aipim</b> – Raiz carnuda e grossa, in natura, limpa, escovada e acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos e biológicos. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca e de primeira qualidade. Podendo ser orgânico. Sacos de nylon, contendo 10 a 20 kg.	Kg	780
9	<b>Alface crespa</b> – hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Podendo ser de origem hidropônica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico. Sacos plásticos contendo 1a 3 kg.	Kg	260
10	<b>Alho</b> – Cabeça inteira, dentes grandes e uniformes, firmes e com brilho, de primeira qualidade.	Kg	455
11	<b>Achocolatado em Pó</b> – ingredientes: vitaminado. Composição: É composto de açúcar, cacau lecitinado, maltodextrina, sal, leite e soro de leite, vitaminas A, B1, B2, B6, C, D3 e PP e aromatizantes. CONTÉM GLÚTEN. Informações Nutricionais - Carboidratos 23g	Pct	3.900

	8%Proteínas menor que 1g 0% Gorduras Totais 0g 0%Gorduras Saturadas 0g 0% Gorduras Trans 0g **Fibra Alimentar menor que 1g 0%Sódio 30mg 1%Vitamina A 120mcg 15% Tiamina(Vitamina B1) 0,21mg 15%Riboflavina(Vitamina B2) 0,24mg 15%Vitamina B6 0,30mg 15% Vitamina PP 2,7mg 15%. Embalado em pacote de polietileno. De 400g Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
12	<b>Amendoim em casca para cozimento</b> – Composição nutricional: Calorias (2,47) / carboidratos (0,26g) / proteínas (0,17g) e gorduras totais (0,08g). Variadas	Kg	195
13	Amendoim Torrado sem Pele e sem Sal 1kg	KG	26
14	<b>Amido de milho.</b> Não deve ter cheiro azedo nem manchas na cor escura (mofo). O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalado em polietileno contendo 500g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS, acondicionado.	Pct	2.340
15	<b>Arroz branco agulha tipo 1</b> – o produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalado em polietileno contendo 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	5.200
16	<b>Arroz de primeira parboilizado</b> – longo, fino, polido tipo 1, sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g contendo no mínimo de 37g de carboidratos, 4g de proteínas e 0 de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. Embalado em polietileno contendo 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg	10.400
17	<b>ARROZ, integral.</b> com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo 30 x 1 kg	Kg	390
18	<b>Aveia em Flocos finos</b> – composição nutricional mínima em 100 g do produto: proteína 15 g, lipídios 7,5 g, carboidratos 55 g e VCT 347,5 Kcal. Pacote ou lata 200g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	676
19	Azeite de oliva - Azeite extra virgem, acidez máximo de 0,7%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem tipo PET, vidro ou lata de 500ml.	Und	130
20	<b>AZEITONA SEM CAROÇO</b> Azeitonas verdes sem caroço, pote em plástico resistente, com 150 a 200gr drenado validade mínima de 06 meses após a data de entrega.	UND	195
21	<b>BACON</b> - defumado, embalado a vácuo em saco transparente, com nº de lote e data de validade, sem apresentar, fungos, sujidades, sem violação na embalagem	KG	65
22	<b>BALA DE GOMA</b> , Bala de goma, tipo jujuba, sabores sortidos de frutas. Caixa com 30 tubos de aproximadamente 32 gramas cada unidade, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade	CX	130
23	<b>BALA MASTIGAVEL</b> - sabores diversos, embalagem de polietileno atóxica, PACOTE C/ NO MINIMO 600g. Cada balinha deverá está embalada/plastificada, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido mínimo 0,05gramas e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	169

24	<b>Banana da prata</b> – graúdas; verdes; sadias; de boa qualidade. Caixas plásticas de 20 kg – cada unidade contendo cerca de 120g. Sendo 1 kg aproximadamente 9 ou 10 bananas.	Kg	1.560
25	<b>Banana-da-terra</b> – apresentação em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Caixas plásticas de 20 kg – cada unidade contendo cerca de 200g. Sendo 1 kg aproximadamente 7 ou 09 bananas.	Kg	1.300
26	<b>Batata doce</b> - tubérculo no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, lavada ou escovada, coloração uniforme; isentas de sujidades, isentas, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânica. Sacos de nylon, contendo 10 a 50 kg.	Kg	1.300
27	<b>Batata inglesa</b> – Graúdas, lisas, verdes, sadias e de boa qualidade. Sacos de nylon, contendo 50 kg.	Kg	4.550
28	<b>Bebida Láctea sabor chocolate</b> – Produto composto de soro de leite em pó reconstituído, leite integral, açúcar cristal, mistura em pó (cacaú alcalino, espessante carragena, espessante goma xantana, espessante goma guar, aromatizante sintético idêntico ao natural e sacarose), amido e estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten. Embalados em 200 ml Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Und	78.000
29	<b>Berinjela</b> - Fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, de vez (por amadurecer) e coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa, e de origem orgânica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico. Caixa plástica de 20 kg.	Kg	2.340
30	<b>Beterraba</b> – Tubérculo, no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, lavada ou escovada, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânica. Sacos de nylon, contendo 10 (embalagem primária) a 50 kg (embalagem secundária).	Kg	3.250
31	<b>Biscoito de Maisena</b> – Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho. Composição aproximada em 100g: proteína 8,5g, lipídios 9g, hidrato de carbono 74g e valor calórico 411 Kcal. Embalados em pacote de polietileno com dupla embalagem (3 em 1). Pacote de 400g. Embalagem secundária de caixa de papelão com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Und	13.000
32	<b>Biscoito de Trigo</b> – produto obtido pelo amassamento e cozimento de massas, fermentadas ou não, preparado com farinha trigo, açúcar, leite e margarina. Contém gordura hidrogenada. Acondicionados em embalagem de saco plástico transparentes, contendo 100gr, resistentes que mantenham o produto intacto até o recebimento, contendo no corpo da embalagem identificação do produto, procedência, prazo de validade e peso líquido mínimo de 100g.	UND	13.000
33	<b>Biscoito Salgado tipo Cream Cracker.</b> Alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amido e féculas – serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais; deverá ser de dupla embalagem (3 em 1). Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, glucose de milho, extrato de malte, soro de leite em pó, sal, açúcar, fermentos químicos: bicarbonato de amônio (INS 50ii) e bicarbonato de sódio (INS 500ii); fermento biológico, emulsificante lecitina de soja (INS 322). Embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com	Und	15.600

	peso líquido de 400g, (3 em 1), com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
34	<b>Biscoito tipo "Wafer"</b> recheado e coberto com chocolate, 100,8 A 170 gramas, pacote com 20 unidades. Açúcar, gordura vegetal, cacau, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soro de leite em pó, amendoim, farinha de soja, leite em pó integral, castanha de caju, sal, amido, emulsificante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. Contém Glúten. Contém glúten. Validade prazo mínimo 12 meses, a partir da data da entrega.	PCT	1.300
35	Bombom - Cx com no mínimo 250gr, A base de cacau, embrulhado individualmente, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	Und	540
36	Bombom, produto de primeira qualidade constituído por massa de chocolate ou por um núcleo formado de recheios diversos, elaborados com frutas, pedaços de frutas, sementes oleaginosas, açúcar, leite, manteiga, cacau, licores, e outras substâncias alimentícias, recobertos por uma camada de chocolate ou açúcar. Acondicionado em embalagem plástica de 1 Kg contendo 48 unidades.	PCT	65
37	<b>Café em pó</b> – torrado e moído, limpo e isento de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC e atender as especificações técnicas da NTA 44 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 250g .	Kg	1.300
38	<b>Caldo Concentrado em pó</b> – para culinária de galinha, carne suína, carne bovina e legumes. Livre de gordura trans. Sal, amido, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, extrato de levedura, cebola, alho, carne bovina, louro, pimenta vermelha, salsa, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato de sódio, aromatizantes, corante caramelo e natural urucum, acidulante ácido cítrico. <b>Contém Glúten</b> . Embalagem plástica de 1 kg. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	390
39	CALDO DE GALINHA, de galinha em cubos, embalagem com 57g. CALDO, de galinha em cubos, embalagem com 57g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Und	1.222
40	<b>Canela em Pau</b> – acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade. De acordo com a rdc nº 276/2005. Pacote de 1 kg.	Kg	130
41	Canela em pó, pacote 50g, embalagem contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA	PCT	130
42	<b>Carne bovina acém, moída magra de primeira qualidade congelada</b> – Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Devendo conter no máximo 20-30% de gordura, devendo ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses, com registro no SIF ou SISP. Embalagem primária: Embalada a vácuo em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg. Devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente com registro no SIF ou SISP.	Kg	2.600



43	Carne bovina resfriado tipo contrafilé de primeira qualidade sem osso – Com registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal). Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Embalada a vácuo em embalagem tipo crayovac, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Com registro no SIF ou SISP.	Kg	1.430
44	<b>Carne bovina resfriado tipo músculo de primeira qualidade sem osso</b> – Com registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal). Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Embalada a vácuo em embalagem tipo crayovac, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Embalagem de 16 a 20 kg. Com registro no SIF ou SISP.	Kg	2.600
45	<b>CARNE BOVINA: Fígado bovino resfriado ou congelado</b> – Com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, peso líquido, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n° 304 de 22/04/96 e n° 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n° 105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n° 5504/99. Embalagem de 16 a 20 kg. Com registro no SIF ou SISP.	Kg	520
46	<b>Carne de frango - asa de primeira qualidade.</b> Congelado com adição de água de no máximo 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas, esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Embalada a vácuo em embalagem tipo crayovac, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Embalagem de 16 a 20 kg. Com registro no SIF ou SISP.	Kg	1.430
47	<b>Carne de frango filé de peito, de primeira qualidade sem osso</b> – congelado com adição de água de no máximo 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas, esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Embalada a vácuo em embalagem tipo crayovac, devidamente identificados com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Com registro no SIF ou SISP.	Kg	3.900
48	<b>CARNE DE FRANGO: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO</b> - O produto deverá ser obtido a partir de aves saudáveis, submetidas e aprovadas pela inspeção sanitária, desde a criação até o abate, deverão ser embalados em sacos de polietileno e imediatamente congelados no túnel contínuo. 2. Características Sensoriais: Aspecto: próprio; Cor: própria, sem manchas pardacentas e esverdeadas; Odor: próprio; Sabor: próprio. 3. Características nutricionais por porção de 100g: Calorias: 177; Carboidratos: 24g; Proteína: 23g; Gordura total: 1,7g; Gordura saturada: 0,3g. 4. Embalagem: 4.1 - Embalagem Primária: O produto deverá estar congelado em sacos de polietileno de 1 quilo, resistentes ao congelamento. Embalagem sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. 4.2. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 5. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções	kg	390
49	<b>CARNE DE PEIXE: Filé de Peixe Merluza</b> – Interfolhado, congelado, limpo, com cor, cheiro, sabor e textura próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, amostra sujeita a teste de cocção. Embalagem em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, peso líquido 1kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n° 304 de 22/04/96 e n° 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n° 105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n° 5504/99.	Kg	520
50	Catchup, molho de consistência pastosa composto de tomate, açúcar, sal e condimentos Unidade utilizada: frasco 200 g	UNID	390
51	<b>Cebola branca</b> - bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à	Kg	3.250

	casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânica. Sacos de nylon contendo 20kg.		
52	<b>Cebolinha verde</b> – in natura, limpas; verdes; sadias; novas; boa qualidade e apresentação. Sacos plásticos contendo 1 a 3 kg.	MI	1.300
53	<b>Cenoura</b> – Sem folhas, primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, graúdas, limpas, boa qualidade e apresentação. Sacos de nylon contendo 20kg.	Kg	3.250
54	<b>Cereais em flocos</b> – Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, açúcar, farinha de cevada, água, farinha de aveia, sal, vitaminas e mineral (ferro, B2, B1 e B6), estabilizante fosfato dipotássico, antiumectante carbonato de cálcio e antioxidante ácido ascórbico. Contém glúten. Contém traços de leite. Embalado em polietileno contendo 400g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS, acondicionado.	Und	260
55	<b>Charque bovino dianteiro</b> – Ingredientes básicos: carne bovina e sal. Curada e seca. De consistência firme com aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, materiais estranhos e parasitas. Embalagem: de 5 kg em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n° 304 de 22/04/96 e n° 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n° 105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n° 5504/99.	Kg	650
56	<b>Chuchu</b> – Fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; lavado ou escovado, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	Kg	3.900
57	<b>COCO ralado</b> . - COCO, ralado, em pacote de 100 g. Embalagem: com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	650
58	<b>Coco seco</b> – produto in natura, extraído do endosperma dos frutos maduros e sadios, branco, cheiro e sabor não rançoso, ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Und	650
59	Coco verde - produto in natura, extraído do endosperma dos frutos maduros e sadios, branco, cheiro e sabor não rançoso, ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Und	650
60	<b>Coentro</b> – hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico. Sacos plásticos contendo 1 a 3 kg.	MI	650
61	<b>Colorau de Urucum</b> – a base de urucum com mistura de fubá e óleos comestíveis, produto original de fábrica. Acondicionado em embalagem de 100g a 1 kg. Contendo no corpo da embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg	390
62	<b>Cominho em pó</b> – Sem adição de pimenta. Embalagem de 100g a 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA.	kg	130
63	<b>Couve</b> – limpas; verdes; sadias; novas; boa qualidade e apresentação. Sacos plásticos contendo 1 a 3 kg.	MI	325
64	<b>Cravo da Índia</b> – constituídos por botões florais são, secos e limpos, acondicionados em saco de polietileno, íntegros, atóxicos, resistentes e vedados hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade, de acordo com a rdc n° 276/2005. Pacote com 100g.	Kg	130
65	<b>Creme de Leite</b> - Composição: Creme de leite UHT homogenizado, embalagem cx papelão revestida (tipo longa vida) 200gr. Com dados de identificação do produto, marca	Und	650

	do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA		
66	<b>Creme de Milho</b> – submetido a processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequados e isentos de sujidades. Embalagem de 500g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) me	Pct	650
67	<b>Cremsgema</b> – Ingredientes: Amido, açúcar, maltodextrina, Vitaminas (A, B1, B3, B6, B12, C e Ácido fólico), minerais (ferro e zinco), agente de firmeza fosfato tricálcico, aromatizante e corante urucum. Não contém glúten. Embalado em polietileno contendo 500g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS, acondicionado.	Pct	390
68	Dendê - Azeite de dendê, Embalagem frasco com 500ml, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA.	Und	78
69	<b>Extrato de tomate</b> – concentrado a base de: tomate / açúcar (máximo de 1%) / sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Sache de 350g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	1.300
70	<b>Farinha de Mandioca</b> – torrada, de primeira qualidade, seca, fina, branca, composição nutricional mínima: 82% carboidratos e 320 kcal. Pacote de 1, 2 ou 5 kg ou saco de nylon contendo 50 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	1.040
71	<b>Farinha de milho flocada</b> – produto obtido a partir de grãos de milho e submetido aos processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequados, obedecidas as boas práticas de manufatura. Poderá ser enriquecido com ferro e vitaminas. Pacote de polietileno 500g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	780
72	<b>Farinha de Tapioca</b> – grupo Tapioca, classe granulada, tipo 1. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 500g, 2 kg ou saco de nylon contendo 50 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	650
73	<b>Farinha de trigo sem fermento</b> – produto obtido do trigo moído, limpo. Especial, tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Embalagem plástica de polietileno. Transparente / atóxico ou de papel original de fabrica. De 1 kg a embalagem primária e de 50 kg a embalagem secundária.	kg	390
74	<b>Farinha láctea</b> – ingredientes: farinha de trigo, leite em pó integral, açúcar, sal, vitaminas, sais minerais e aromatizantes. Composição nutricional mínima em 100g: 11g de proteínas, 69g de hidratos de carbono e valor calórico total de 400 kcal. Lata ou pote plástico ou pacote de 400g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pt	130
75	<b>Feijão – carioquinha tipo 1, novo</b> , constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 1 kg e embalagem plástica . Embalagem polietileno 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de	Kg	3.900

	validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega		
76	Feijão Fradinho tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades misturas de outras espécies, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 1 kg. Embalagem polietileno 1 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	Kg	650
77	<b>Fermento químico</b> – Produto obtido de composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato de mono-cálcio. Embalagem plástica contendo 100g.	Und	130
78	Flocão - Farinha de milho flocada, s/sal, Embalagem plástica com 500G, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA	pct	650
79	<b>Fubá de Milho</b> – submetido a processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequados e isentos de sujidades. Embalagem de 500g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	1.300
80	<b>Hortelã</b> – Hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânica. Sacos plásticos contendo 1 a 3 kg.	Mç	780
81	<b>logurte</b> – produto obtido a partir do leite de vaca através da adição de micro-organismos benéficos a saúde que realizam fermentação láctea sobre o leite. Produto pasteurizado, adoçado e com sabor. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca e informações do fabricante, prazo de validade e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem de polietileno atóxico com no mínimo 110ml Com registro no SIF.	kg	1.300
82	Laranja – Fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, de vez (por amadurecer) e coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa, e de origem orgânica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	kg	1.300
83	Leite Condensado - Composição: leite integral, leite em pó, açúcar e lactose. Embalagem cx de papelão revestida tipo longa vida, <u>com 395gr</u>	Und	520
84	<b>Leite de coco</b> – produto obtido do leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Garrafa de 500ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Und	650
85	Leite em pó integral instantâneo - obtido por desidratação do leite de vaca e apto para alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, contendo: Caseína: 18% (mínimo); Lipídios: 26%; Índice de Solubilidade: 1,0 (máximo); Umidade: 3,5% (máximo); Acidez titulável (ml NaoH 0,1 N/100g) em sólidos não gordurosos): 18% (máximo); Proteína total: 25% (mínimo). Características microbiológicas: coliformes a 45°C/g (máximo 10); Estafi. Coag. Positiva/g (máximo 10 <sup>3</sup> ); Bacillus Cereus (máximo 5 x 10 <sup>3</sup> ); Salmonella SP/25g (ausência). Características microscópica e macroscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Produto acondicionado em embalagem primária aluminizada (laminado flexível metalizado) de 200g A 1kg. A embalagem do produto deverá ser de material resistente, vedado hermeticamente para garantia do item. O prazo de validade mínimo deverá ser de onze meses a partir da data de entrega.	KG	1.300
86	<b>Leite fermentado</b> – Elaborado a partir dos seguintes cultivos: Lactobacillus acidophilus; Lactobacillus casei; Bifidobacterium sp; Streptococcus salivarius subsp thermophilus e/ou	Und	2.600

	outras bactérias acidoláticas que por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final. Pequenos potes plásticos ou caixinhas contendo no mínimo 80ml.		
87	LEITE líquido - LEITE líquido, pasteurizado, tipo Embalagem caixa longa vida contendo 01 litro, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deves ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Lt	3.120
88	<b>LEITE, de soja</b> em pó, acondicionados em embalagem de folha de alumínio limpa, resistente, atóxica, isento de ferrugem, não amassada, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade e as norma e resoluções vigentes da ANVISA/MS. Embalagem sachê contendo 400 gramas	Und	260
89	<b>LEITE, em pó desnatado</b> , com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade e as normas e resoluções vigentes da ANVISA/MS. Embalagem sachê contendo 200 gramas	Pct	520
90	<b>Limão Taiti</b> – In natura e de primeira qualidade, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, de vez (por amadurecer) e coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa, e de origem orgânica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	Kg	130
91	<b>Linguixa defumada</b> bovina – Defumada, inteira. Amostra sujeita a teste de cocção. Embalada a vácuo, em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo 1kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n° 304 de 22/04/96 e n° 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n° 105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n° 5504/99.	Kg	1.040
92	Linguixa fresca Calabresa, bovina – Amostra sujeita a teste de cocção. Embalada a vácuo, em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo 1kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n° 304 de 22/04/96 e n° 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n° 105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n° 5504/99.	Kg	1.040
93	<b>Maçã</b> – Nacional, in natura, vermelha, de primeira qualidade, madura, frutos de tamanho médio – no calibre 110, no grau máximo de evolução, no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho, apresentando grau de maturação climatizada, tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de fermentos ou defeitos, sujidades e parasitas.	Kg	7.800
94	<b>Macarrão espaguete</b> – com Sêmola – com ovos e sêmola / semolina deverão ser fabricados a partir de matérias primas são e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Embalagem de polietileno atóxica de 500g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	6.000
95	<b>MACARRÃO integral</b> , tipo espaguete, obtido de farinha de trigo integral a 100%, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade e as norma e resoluções vigentes da ANVISA/MS. Embalagem de polietileno atóxica de 500g e embalagem secundária (fardo) com 10 kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	kg	520

96	Macarrão parafuso com Sêmola – com ovos e sêmola / semolina deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. <u>Embalagem de polietileno atóxica de 500g</u> e embalagem. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	858
97	Maionese - Pote plástico transparente, com tampa rosqueável, sem glútem, aom aproximadamente pesando 200gr	Pt	390
98	<b>Mamão</b> – Fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	Kg	650
99	<b>Manga (Rosa, Haden ou Espada)</b> – no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho, apresentando grau de maturação.	Kg	1.300
100	Manteiga - Pote plástico, com tampa, com uma camada protetora na borda do pote (lacre) após aberta, sem glútem, Composição: Creme de Leite pasteurizado, sal, Corante natural de urucum e fermento láctico. Pote de 500gr	Pt	650
101	<b>Margarina com Sal</b> – contêm óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, leite em pó reconstituído, vit. A (15000 UI/Kg) e beta caroteno, aroma idêntico ao natural de manteiga e corante natural de urucum e cúrcuma. O produto deve ser embalado em potes plásticos fechados de 250g, e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial.	Pt	1.300
102	<b>Massa de sopa com Sêmola</b> – com semolina / sêmola deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. <u>Embalagem de polietileno atóxica de 500g</u> . Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	780
103	MELANCIA - inatura, de primeira qualidade tamanho médio a grande; Sadias; sem rachaduras; doces; boa qualidade, consistência firme; sem sujidade; pele lisa, livre de fungos.	KG	1.300
104	<b>Melão</b> – Boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	520
105	<b>Milho branco para Mungunzá</b> – contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. <u>Embalagem de polietileno atóxica de 500g</u> . Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Pct	2.600
106	<b>Milho para pipoca</b> – embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termos selada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. Pacotes de 500g. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro do órgão competente.	Pct	650
107	<b>Milho verde de espiga</b> – In natura, descascado, espigas limpas de primeira qualidade, graúdas, sem fermentos, firmes, tenras, apresentando grau de maturação climatizadas.	Und	13.000

108	Milho verde em conserva – produto preparado com grãos do milho verde previamente debulhados, envasados, praticamente crus, reidratados ou pré-cozidos imersos ou não em líquido de cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração. <u>Latas sem amassados nem ferrugens ou Tetra Brik de 200 A 250gr.</u> Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	LT	455
109	<b>Mistura pronta para bolo (massa)</b> – produto obtido da mistura de farináceos (farinha de trigo, fubá, polvilho, araruta) com ovos, óleo vegetal, açúcar, leite pasteurizado ou suco de frutas, adicionado de fermento químico. Embalagem de polietileno contendo 450g. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Und	1.040
110	Molho de tomate - <u>Embalagem de polietileno atóxica (sache) de 340gr.</u> Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNID	579
111	<b>Mortadela de carne (mista)</b> - cozido com 100% de carne de frango, peça inteira, resfriado entre 0 e 4°C, embalado em peças individualmente, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de dois meses.	Kg	650
112	<b>Óleo de Soja</b> – é o alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente dos grãos de soja, Glicyne Max L. merrill, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. Ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Pet ou lata de 900ml. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Lt	1.300
113	Orégano - Orégano, sem grútem. Embalagem de polietileno atóxica com no mínimo 5gr. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido.	PCT	455
114	<b>Ovos Brancos</b> - Tipo extra, classe A, branco. O produto deve apresentar casca áspera, porosa, fosca, seca e limpa; não devem conter rachaduras; a clara deve ser firme e a gema inteira, abaulada no centro; quando colocados na água devem afundar. Em média com 50-60 g. contendo no corpo da embalagem identificação do produto, procedência, prazo de validade e peso líquido mínimo de 720g.	DZ	1.040
115	<b>Paçoca</b> – doce de amendoim, farinha de mandioca e açúcar. Pote contendo 50 und.	Pt	585
116	<b>Pão com goiabada</b> – Com 50gr de farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico, sal, açúcar, água, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (biológico ou seco), volume normal, simétrico e uniformidade no assado. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.	Und	39.000
117	Pão de Forma - A base de farinha de trigo. Embalagem de polietileno atóxica com no mínimo 450gr. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido.	PCT	650
118	<b>PÃO DOCE DE COCO</b> , com no mínimo 50g a unidade, fabricada com matéria prima de primeira qualidade, inseto de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, de acordo com a resolução 12/78 da CNNBPA.	Und	39.000
119	<b>Pão doce tipo cachorro quente</b> – Com 50gr de farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico, sal, açúcar, água, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (biológico ou seco), volume normal, simétrico e uniformidade no assado. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o	Und	65.000

	produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.		
120	Pão sal – Com 50gr de farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico, sal, açúcar, água, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (biológico ou seco), volume normal, simétrico e uniformidade no assado. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.	Und	39.000
121	<b>PÃO, de leite</b> , Com 50gr de farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico, sal, açúcar, água, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (biológico ou seco), volume normal, simétrico e uniformidade no assado. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após a entrega.	Und	39.000
122	PÉ DE MOLEQUE. Apresentação cocada, composição amendoim e açúcar Embalagem c/50 un	PCT	65
123	<b>Pepino</b> – Produto para consumo fresco. Tamanho varia de 10 a 25 cm. Grupo vegetal caipira comum e japonês. Acondicionado em embalagem politizável (medidas sub múltiplas de 1m x 1,20 m), de fácil empilhamento. A embalagem deverá conter a inscrição do nome e do CNPJ do fabricante e a informação da capacidade máxima de empilhamento e do conteúdo máximo em quilos da embalagem. A embalagem poderá ser retornável (plástico) ou descartável (papelão ou plástico). A embalagem retornável deverá ser lavada e higienizada a cada uso e a descartável deverá ser nova.	Kg	650
124	<b>Pimentão</b> – fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; verde, limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico. Sacos plásticos contendo 1 a 3 kg.	Kg	2.600
125	<b>Pipoca doce</b> – produto obtido do aquecimento e prensagem de milho selecionado. Fabricado com açúcar. Fardo contendo 20 unidades de no mínimo 25g.	Fd	650
126	PIRULITO SEM CHICLETE - sabores diversos, embalagem de polietileno atóxica, PACOTE C/ NO MINIMO 600g. Cada chiclete deverá está embalada/plastificada, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido mínimo 0,05gramas e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	260
127	<b>Polpa de Frutas (Goiaba, Umbu, Cajá, Acerola, Manga, Cacao, graviola...)</b> – 100% naturais, pasteurizada, sem açúcar e sem aditivos químicos ou artificiais, pré-homogeneizada para fácil diluição. Na embalagem deverá constar a data do beneficiamento, de validade e o número do lote. Embalagem de 100g a 1 kg.	Kg	7.800
128	PRESUNTO COZIDO FATIADO 1. DESCRIÇÃO: Carne de pernil suíno cozida, fatiada e resfriado. Textura macia, suavemente temperada e coloração rosada. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. O presunto deverá ser preparado com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O presunto fatiado deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo estar refrigerado ou congelado. Ingredientes: carne suína, água, sal, proteína isolada de soja, açúcar, estabilizante polifosfato de sódio (espessante carragena (INS 407), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621) e conservador nitrito de sódio (INS 250). 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. 3. Embalagem e peso: A embalagem original deve ser a vácuo e saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de	KG	130

	lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias. Embalagem média 1 Kg. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes Nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente informações: Identificação completa do produto, constando registro no SIF, SISP ou SIM; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para inclusive a marca; • temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; • consumo; condições de armazenamento. • peso líquido;		
129	Proteína Texturizada de Soja – obtida da farinha desengordurada de soja, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em saco plástico transparente, atóxico com 500g. Com dados de identificação od produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	PC	650
130	QUEIJO ralado. QUEIJO, ralado, tipo parmesão, tradicional. embalagem: <u>pacote com no mínimo 100g</u> , com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	UN	390
131	QUEIJO TIPO MUSSARELA. QUEIJO TIPO MUSSARELA, fatiado, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. o produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	Kg	390
132	<b>Quiabo</b> – fruto capsular, cônico, verde e peludo, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, isentos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	Kg	1.300
133	Refresco em pó – produto preparado à base de polpa de fruta desidratada e adoçada. Vitaminas A, C e ferro. Sabores: Laranja, Uva, Tangerina, Limão, Morango, Maracujá, Guaraná, Goiaba, Caju, Manga e Abacaxi. Embalagem plástica de 1 kg.	Kg	1.300
134	REFRIGERANTE - sabores diversos artificialmente, Embalagem pet com 2 litros. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.	UNID	650
135	<b>Repolho</b> – verde, cabeças fechadas, de boa qualidade, sem fermentos, firmes, sem manchas e coloração uniforme.	Kg	1.300
136	<b>Sal iodado</b> – não tóxico, com dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de acordo com a legislação federal vigente. Acondicionado em saco plástico de polietileno com 1 kg . Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Kg	650
137	<b>Salsa</b> – in natura Planta comestível. Alcança 10 a 25 cm. Com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânica. Sacos plásticos contendo 1 a 3 kg.	Mç	910
138	<b>Salsicha</b> – Congelada. Ingredientes: carne mecanicamente separada de aves, água, miúdos de frango, proteína de soja, pele de ave, sal iodado, amido, regulador de acidez lactato de sódio, glicose, estabilizante polifosfato de sódio, especiarias, antioxidante eritorbato de sódio, conservante nitrito de sódio e corante natural carmim de cochonilha. Não deve conter glúten. Embalagem primária: Saco de polietileno resistente e transparente, lacrado a vácuo contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de no mínimo 06 meses, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as	Kg	260

	Portarias do Ministério da Agricultura. Pacotes com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente.		
139	<b>Sardinha enlatada</b> – Acondicionada em óleo vegetal comestível e sal. Embalagem em lata com 125g, sem ferrugens e/ou amassados, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de no mínimo 06 meses, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	Und	650
140	<b>SUCO DE ACEROLA</b> concentrado: não alcoólico, não fermentado, conservantes permitidos por lei, acondicionado em embalagem primário tipo PET ou de vidro, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária caixa de papel resistente. Prazo de validade mínimo: 03 meses á partir da data do recebimento do produto. Apresentação do produto: 500 ml. Rendimento: 2,0 a 2,5 litros.	Litro	260
141	<b>SUCO DE MANGA</b> concentrado: não alcoólico, não fermentado, conservantes permitidos por lei, acondicionado em embalagem primário tipo PET ou de vidro, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade/ lote e embalagem secundária caixa de papel resistente. Prazo de validade mínimo: 03 meses á partir da data do recebimento do produto. Apresentação do produto: 500 ml. Rendimento 2lts	Litro	260
142	<b>SUCO DE GOIABA</b> concentrado: não alcoólico, não fermentado, conservantes permitidos por lei, acondicionado em embalagem primário tipo PET ou de vidro, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade/ lote e embalagem secundária. Prazo de validade mínimo: 03 meses á partir da data do recebimento do produto. Apresentação do produto: 500 ml. Rendimento 2lts	Litro	260
143	<b>SUCO DE MARACUJÁ.</b> Ingredientes: suco de maracujá, acidulante, ácido cítrico, aroma idêntico ao natural de maracujá, conservadores, bezoato de sódio e metabisulfito de sódio, corante natural beta caroteno e estabilizante goma gelana. Não contem glubem. Concentrado: não alcoólico, não fermentado, conservantes permitidos por lei, acondicionado em embalagem primário tipo PET ou de vidro, com respectiva informação nutricional, quantidade por porção de 22ml (duas colheres de sopa), valor energético máximo de 12 calorias, máximo de carboidrato 2,85g, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária. Prazo de validade mínimo: 03 meses á partir da data do recebimento do produto. Apresentação do produto: 500 ml. Rendimento 2lts	Litro	260
144	Tapioca, Fécula de mandioca <u>Flocada</u> , s/glútem, <u>Embalagem de polietileno atóxica de 500g</u> . Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	390
145	<b>Tomate</b> - de primeira qualidade tamanho médio a grande; consistência firme; sem sujidade; pele lisa, livre de fungos.	Kg	650
146	Torradas (Tradicional) Embalagem de polietileno atóxica com no mínimo 160g e embalagem. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	390
147	<b>UVA</b> – Inatura, de primeira qualidade tamanho médio a grande; consistência firme; sem sujidade; pele lisa, livre de fungos.	KG	260
148	<b>Vagem</b> – sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie.	Kg	650
149	<b>Vinagre de Vinho Branco</b> – Composição: fermentado acético de vinho branco e água. Acidez volátil 4%. Garrafa Pet de 500ml. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Und	650

Para definição do quantitativo, foram analisados os históricos dos quantitativos de aquisições anteriores deste Órgão e restaram incorporados nesta contratação em análise, bem como fora

ponderado a possibilidade de uma margem prudente de aumento de quantitativo em razão da expansão dos serviços públicos prestados.

### 3.1 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS (SE HOUVER)

- a) O contrato decorrente do Sistema de Registro de Preços - SRP será realizado no prazo de validade da ata de registro de preços.
- b) A contratação do item/serviço, com fornecimento parcelado, será efetuada conforme a necessidade da Administração.
- c) A contratação com os fornecedores registrados será formalizada por intermédio de emissão de nota de empenho de despesa e autorização de fornecimento de compra.
- d) O Fornecedor deverá executar os serviços constantes da autorização, com a respectiva Nota Fiscal Eletrônica e enviar o arquivo XML para o e-mail indicado nas Autorizações de Fornecimento.
- e) Todas as despesas relacionadas com a realização do serviço ocorrerão por conta do Fornecedor.
- f) Todos os custos relacionados à execução do serviço correrão por conta exclusiva do fornecedor, incluídos os custos de transporte, troca de peças/equipamentos, horas técnicas, deslocamento de pessoal.
- g). As propostas deverão considerar todas as despesas necessárias à execução dos serviços, incluindo impostos, taxas, fretes, transportes e demais encargos incidentes.

### 3.2. DAS AMOSTRAS

I. O Pregoeiro poderá solicitar a apresentação de amostras dos itens licitados, que será avaliado pelo Setor de Compras, após a fase de habilitação, obedecendo-se as regras deste termo de referência.

II. As amostras deverão ser entregues em até 8 (oito) dias contados da data da solicitação, que será feita pelo pregoeiro, durante a fase de habilitação, conforme convocação feita no campo de mensagens do sistema eletrônico do pregão.

III. Juntamente com as amostras, o licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar Ficha Técnica dos produtos.

IV. As amostras deverão ser apresentadas em embalagem original contendo as seguintes informações:

- a) Identificação do produto;
- b) Marca;

- c) Nome do fabricante;
- d) Data de Fabricação
- g) Número do item e/ou data de validade (tempo de vida útil);
- h) Peso líquido.

V. Não serão aceitos produtos danificados ou deteriorados ou qualquer outro defeito que possa comprometer a qualidade do produto.

VI. No ato do recebimento dos produtos, somente serão aceitas embalagens nas quantidades e medidas especificadas no edital.

VII. As amostras serão analisadas pelo setor de compras, nos seguintes itens:

1) Quanto a Embalagem:

- I - Lacre;
- II - Resistência;
- III - Identificação do Produto;
- IV - Prazo de Validade; e,
- V - Peso.

2) Quanto ao Produto:

- I) Preservação das características naturais:
  - a) Aparência;
  - b) Resistência.

#### 4 - DO REGIME DE EXECUÇÃO, LOCAL E DA FORMA DO FORNECIMENTO

4.1. O fornecimento contratado será realizado por execução indireta.

4.2. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

a) **Localidade:** Deverão ser entregues pela empresa contratada na sede da Contratante, conforme endereço indicado na ordem de fornecimento, sem custo adicional.

b) **Dias e horários da entrega:** De segunda a sexta feira, das 08:00 às 13:00 horas;

c) **Prazo para início da entrega:** Será em até 10 (dez) dias, contando após o recebimento da autorização de fornecimento.

4.3. A CONTRATADA deverá executar o contrato utilizando-se dos materiais e equipamentos necessários à perfeita execução do fornecimento, conforme ordem de solicitação emitida pela Secretaria solicitante.

#### 5 – DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1. A descrição da solução como um todo, visa o fornecimento/prestação de serviço dos itens pretendidos, para atender as necessidades das diversas secretarias municipais de Ibirataia/BA, através do Registro de Preço.

5.2. A contratação em tela visa dar continuidade às demandas em geral, que dá sustentabilidade às atividades da Administração Pública, em suas atribuições finalísticas, cabendo o prazo do fornecimento ser mediante as necessidades apresentadas pela Administração Pública, considerando o ciclo de vida útil do objeto.

## 6 – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

6.1. Os custos com a presente contratação correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

Unidade Gestora		Projeto/Atividade	Elemento de despesa
01.01	Secretaria Municipal De Educação	2.006 - Manutenção das ações Administrativas da sec. Municipal de Educação.	3.3.90.30.00 - material de consumo 1500 / 1550 / 1552
02.02	Secretaria Municipal de Administração - SEAD	2.002 - Manutenção das Ações Administrativas da Secretaria de Administração.	3.3.90.30.00 - Material de Consumo. Fonte: 1500
02.03	Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Públicos	2.031 - Manutenção das Ações Administrativas do Departamento Infraestrutura e Serviços Públicos.	3.3.90.30.00 - Material de Consumo. Fonte: 1500
03.01	Secretaria Municipal de Finanças – SEFIN	2.005 - Manutenção das Ações Administrativas da Secretaria de Finanças.	3.3.90.30.00 - Material de Consumo. Fonte: 1500
04.04	Secretaria Municipal de Planejamento, Orçamento, e Gestão – SEPLANG	2.003 - Manutenção das Ações Administrativas da Secretaria de Planejamento, Orçamento e Gestão.	3.3.90.30.00 - Material de Consumo. Fonte: 1500
08.11	Fundo Municipal de Saúde	2.047 - Manutenção das Ações Administrativas da Secretaria de Administração.	3.3.90.30.00 - Material de Consumo. Fonte: 1500
10.01	Secretaria Municipal de Agricultura, Produção e Meio Ambiente	2.036 - Manutenção das Ações Administrativas da Secretaria de Agricultura, Produção e Meio Ambiente.	3.3.90.30.00 - Material de Consumo. Fonte: 1500
07.01	Secretaria Municipal de Esporte e Lazer - SEMEL	2.017 - Manutenção das Ações Administrativas da Secretaria de Esporte e Lazer.	3.3.90.30.00 - Material de Consumo. Fonte: 1500
11.00	Secretaria Municipal de Cultura - SECULT	2.093 - Manutenção das Ações Administrativas da Secretaria de Cultura e Turismo.	3.3.90.30.00 - Material de Consumo. Fonte: 1500
901	Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania – SEDESC	2.020 - Manutenção das Ações Administrativas da Assistência Social.	3.3.90.30.00 - Material de Consumo. Fonte: 1500

## 7. PRAZO DE VIGÊNCIA

7.1 O prazo da vigência da contratação será de 12 (doze) meses, a contar da assinatura do contrato, podendo ocorrer a prorrogação de vigência do contrato, caso cumpra os requisitos da Lei nº 14.133/2021.

7.2 A vigência dos contratos regidos por esta lei deverá observar no momento da contratação e a cada exercício financeiro, a disponibilidade dos créditos orçamentários, bem como, a previsão do Plano Plurianual quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro, desde que atendido o disposto no art. 105 da Lei n. 14.133/2021, ou desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar do ano corrente.

## 8 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

8.1. Para que o objeto da contratação seja efetivado, é necessário o atendimento de alguns requisitos de acordo com as características do objeto, dentre eles os de qualidade e capacidade de execução pelo contratado, minimamente os dispostos nos artigos 62, 66, 67, 68 e 69 da Lei Federal 14.133/2021.

8.2. Sendo assim, os documentos exigidos serão:

### Habilitação jurídica:

- a) No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- c) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser a participante sucursal, filial ou agência;
- d) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- e) Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
- f) No caso de exercício de atividade não listadas nos itens acima: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, nos termos da legislação pertinente.
- g) No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

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

### Regularidade fiscal, social e trabalhista:



- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) Certidão negativa de débitos relativos aos tributos federais e à dívida ativa da União;
- c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- e) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal ou estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- f) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- g) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- h) Declaração de cumprimento ao disposto no Inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal e outras que forem necessárias.

#### **Qualificação Econômico-Financeira:**

- a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;
- b) Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
  - b.1) No caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos, os documentos exigidos acima, limitar-se-á ao último exercício;
  - b.2) No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
  - b.3) É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social;
  - b.4) Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;
- c) Comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$\text{LG} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$
$$\text{SG} = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Ativo Total}}$$

$$LC = \frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}{\text{Ativo Circulante}}$$

- c.1) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º);
- c.2) O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º)
- c.3) O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.
- c.3.1) Os índices estabelecidos atendem ao disposto no art. 69 da Lei n. 14.1333/21 uma vez que permitem a comprovação de uma avaliação mais precisa da situação financeira da empresa de forma objetiva, os mesmos foram estabelecidos observando percentuais usualmente adotados no mercado para a avaliação da situação financeira das empresas e não frustram ou restringem o caráter competitivo do certame, pois foram estabelecidos em patamares mínimos aceitáveis, com intuito de garantir a continuidade da execução dos serviços, objeto desta licitação.
- d) As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

**Para participação deste certame, as empresas que comprovarem que estão enquadradas como Microempresas Individuais ME, EPP ou MEI, estarão dispensadas de apresentarem o Item 9.10.2. Balanço Patrimonial.**

#### **Qualificação Técnica:**

- a) Apresentação de um ou mais atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove que a licitante executou ou está executando, de maneira satisfatória e a contento, fornecimentos da natureza e vulto similares com o objeto da presente licitação;
- a.1) Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- a.2) O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, **quando solicitado pela Administração**, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

### **9 – FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:**

- 9.1. A seleção do fornecedor deverá ser realizada pela seleção da proposta mais vantajosa e que cumpra todos os requisitos previstos neste termo de referência,

9.2. Conforme análise feita pelo por esta Administração, o critério de julgamento da proposta de preço adotado será o do tipo menor **PREÇO POR ITEM**, observadas as exigências contidas neste Termo quanto às especificações do objeto.

### **9.3 GARANTIA DA PROPOSTA**

9.31 Não será exigida, no momento da apresentação da proposta, a comprovação do recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, como requisito de pré-habilitação.

### **9.4 GARANTIA DO CONTRATO**

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

## **10 – MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

10.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;

10.2. 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;

10.3. 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;

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

10.5. 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 conterà 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.

10.6. A fiscalização decorrente desta contratação, será acompanhado e fiscalizado pelo(a) servidor(a) **XXXXXXXXXXXXXX**, Mat. nº **XXXXXXXXXXXXXX**, dessa Secretaria, ou pelo respectivo substituto designado, e a Gestão do contrato ficará a cargo do(a) servidor(a) **XXXXXXXXXXXXXX**, Decreto nº **XXXXXXXXXXXXXX**, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição, nos termos do artigo 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, com atribuições administrativas e a função de administrar o contrato, desde sua concepção até a finalização.

10.7. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

10.8. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

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

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

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

10.12. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

10.13. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

10.14. O gestor do contrato, terá atribuições administrativas e a função de administrar o contrato, desde sua concepção até a finalização, especialmente:

I - analisar a documentação que antecede o pagamento;

II - analisar os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato;

III - analisar eventuais alterações contratuais, após ouvido o fiscal do contrato;

IV - analisar os documentos referentes ao recebimento do objeto contratado;

V - acompanhar o desenvolvimento da execução através de relatórios e demais documentos relativos ao objeto contratado;

VI - decidir provisoriamente a suspensão da entrega de bens ou a realização de serviços;

10.15. O contratado deverá indicar um responsável legal com respectivos contatos (e-mail, celular e Whatsapp), com poderes para representá-lo perante essa Municipalidade na execução do contrato decorrente da contratação objeto deste termo de referência.

10.16. O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração durante a prestação do serviço e/ou fornecimento do bem para representá-lo na execução do contrato.

## **11. DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

11.1. O recebimento do objeto do contrato, decorrente da referida contratação, se dará:

- a) provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico quando houver;
- b) definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais;

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

11.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 30 (TRINTA) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

11.4. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 30 (TRINTA) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

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

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

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

## **12. DO PAGAMENTO E DOS CRITÉRIOS PARA MEDIÇÃO**

12.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 30 (trinta) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

12.2. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência

e conta corrente indicados pelo contratado, respeitada a ordem cronológica prevista no artigo 142 da Lei 14.133/21.

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

12.4. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei 14.133/202.1

12.5. O pagamento somente será efetuado após o “atesto”, pelo servidor competente, da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada, acompanhada das Certidões Negativas de Débitos Previdenciários, Trabalhistas, FGTS, Fazendas Federal, Estadual e Municipal.

12.5.1. O “atesto” fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada e do regular cumprimento das obrigações assumidas.

12.6. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

12.7. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, nos termos da Instrução Normativa nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, da Secretaria da Receita Federal do Brasil.

12.8.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, instituído pelo artigo 12 da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção quanto aos impostos e contribuições abrangidos pelo referido regime, em relação às suas receitas próprias, desde que, a cada pagamento, apresente a declaração de que trata o artigo 6º da Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012.

12.9. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

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

12.11. A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

### 13 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. A CONTRATADA obriga-se a:

13.1.1. A efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância às especificações do Termo de Referência e de sua proposta, com os recursos necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais;

13.1.3. O objeto deve estar acompanhado, ainda, quando for o caso, do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

13.1.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

13.1.5. O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 30 (trinta) (dias), o produto com avarias ou defeitos;

13.1.6. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;

13.1.7. Comunicar à Administração, 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;

13.1.8. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

13.1.9. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;

12.1.10. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

12.1.11. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

## 14 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.1. A CONTRATANTE obriga-se a:

14.1.1. Receber provisoriamente o objeto, disponibilizando local, data e horário e demais condições estabelecidas no Edital;

14.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes no Termo de Referência, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

14.1.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

14.1.4. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

14.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e na forma estabelecidos nesse termo;

14.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## 15 – DA GARANTIA DO PRODUTO

15.1. Declarar, detalhadamente, a garantia dos equipamentos fornecidos, cujo prazo não poderá ser inferior a 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo.

15.1.1. A substituição do produto acarretará a renovação da garantia por igual prazo

15.2. A empresa deverá fornecer certificados de garantia, por meio de documentos próprios, ou anotação impressa ou carimbada na Nota Fiscal respectiva;

15.2.1. A substituição do produto acarretará a renovação da garantia por prazo de 12 (doze) meses;

15.3. O termo de garantia ou equivalente deverá esclarecer de maneira objetiva em que consiste, bem como a forma, o prazo e o lugar em que poderá ser exercitado o ônus, a cargo do contratante, devendo ser entregue, devidamente preenchido pelo fabricante, no ato do fornecimento, acompanhado de manual de instalação e uso do produto;

15.4. A CONTRATADA deve possuir canal de comunicação para abertura dos chamados de garantia, comprometendo-se a manter registros dos mesmos, constando a descrição do problema.

## 16 - DA SUBCONTRATAÇÃO

16.1. Não será admitida a subcontratação.

## 17 - DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

17.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$... (por extenso)**, conforme custos unitários apostos.

17.2. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.

### 17.3. Justificativa da opção pelo orçamento sigiloso

I. A Lei nº 14.133/2021 determina, no seu art. 24, que a Administração elabore na fase preparatória do pregão um orçamento dos bens ou serviços a serem licitados sigiloso sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas.

II. O decreto revogado nº 10.024/2019 determinava em seu art. 15º; O valor estimado ou o valor máximo aceitável para a contratação, se não constar expressamente do edital, possuirá caráter sigiloso e será disponibilizado exclusiva e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

III. A Lei nº 14.133/2021 determina, no seu art. 24 inciso I, que o sigilo não prevalecerá para os órgãos de controle interno e externo.

“Lei nº 14.133/2021

Art. 24. Desde que justificado, o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas, e, nesse caso:

I – o sigilo não prevalecerá para os órgãos de controle interno e externo;”

IV. Em regra, esse é o entendimento encontrado na jurisprudência do TCU sobre a matéria. Diversos são os julgados da Corte de Contas federal cujo sentido é o de dispensar a publicação do orçamento estimado da contratação no edital do pregão, com a possibilidade de os interessados terem acesso ao documento mediante requerimento. Vejamos alguns enunciados da jurisprudência selecionada do Tribunal:

VI. Na modalidade pregão, o orçamento estimado em planilhas de quantitativos e preços unitários não constitui um dos elementos obrigatórios do edital, devendo estar inserido obrigatoriamente no bojo do processo administrativo relativo ao certame. Acórdão nº394/2009 – Plenário – TCU.

V. Na modalidade pregão, o orçamento estimado não constitui elemento obrigatório do edital, contudo, deve estar inserido no processo relativo ao certame, bem como ser informado no ato convocatórios meios para obtenção desse orçamento. Acórdão nº 1513/2013 – Plenário – TCU.

VI. Não é obrigatório que o orçamento estimado em planilhas de quantitativos e preços unitários seja parte integrante do edital do pregão, mas o ato convocatório deve conter informações para obter tal orçamento. Acórdão nº 2816/2009 – Plenário – TCU.

VII. Nas licitações sob a modalidade pregão, é obrigatória a inclusão do orçamento estimado em planilhas de quantitativos e preços unitários no processo administrativo que fundamenta a licitação, facultando-se ao gestor, caso julgue conveniente, incluir referido orçamento como anexo ao edital. Acórdão nº 5263/2009 – Segunda Câmara – TCU.

VIII. O fato é que, a depender do mercado, a publicação do orçamento estimado da contratação ocasiona o chamado efeito âncora, elevando os preços das propostas ao mais próximo possível do valor de referência da Administração. Nessas situações, a consagração de princípios próprios da Administração Pública (interesse público e eficiência, sobretudo) recomendam que o preço orçado pela Administração seja mantidosob sigilo até o fim da disputa pelo contrato.

VIX. Por fim, de um modo geral, é possível dizer que há julgados no TCU sobre a divulgação do orçamento estimado da contratação no pregão que apontam para o seguinte entendimento:

- a) a Administração não está obrigada a divulgar no edital ou em seus anexos o orçamento de referência da contratação;
- b) em regra, os editais de pregão que não divulgarem o orçamento da Administração devem indicar o modo pelo qual os interessados terão acesso a esse documento a qualquer tempo;
- c) nos casos em que a divulgação do orçamento de referência da contratação puder ocasionar prejuízo na busca pela proposta mais vantajosa, a Administração deverá disponibilizar tal documento apenas ao fim da etapa de lances do pregão.

X. Desta forma e por todo justificado anteriormente, informamos aos Licitantes que o orçamento estimado é público, mas ele se mantém acessível apenas para os serviços administrativos (internamente), sendo disponibilizado para os cidadãos que o requeiram (externamente). Nessa linha, o orçamento estimado da contratação no pregão não consta do edital, mas está no processo do certame e deve ser disponibilizado para os interessados que o solicitem, tornando público apenas divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas no Termo de Referência.

XI. Sendo o que tinha que ser justificado sobre a divulgação do orçamento aos licitantes na presente contratação, junta-se está aos autos do presente Pregão Eletrônico.

Considerando o Art. nº 18º da lei federal nº 14.133/2021, que pede uma motivação sobre o momentoda divulgação, onde os participantes do certame terão acesso a planilha de média do sistema após fase de julgamento das propostas.

XII. 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 serviços contratados, nas seguintes situações:

- a) 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 do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- b) em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- c) serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou
- d) poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação

## **18 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

18.1. O Município de Ibirataia-BA reserva-se no direito de impugnar o fornecimento prestado, se esses não estiverem de acordo com as especificações contidas neste Termo de referência.

18.2. Os casos omissos serão resolvidos com base nos dispositivos constantes na Lei 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 5.152 de 09 de maio de 2023.

18.3. Fica eleito o foro da Comarca de Ibirataia/BA, como único e competente para dirimir quaisquer demandas do presente contrato, por mais privilegiado que outro possa ser.

Ibirataia-BA, 04 de fevereiro de 2025.

**ONASSES SANTOS DA SILVA**  
**Secretário Municipal de Administração**