

**PROCESSO ADMINISTRATIVO**  
**Nº 009/2025**

**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO - SRP**  
**Nº 002/2025**

**OBJETO:**

REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SEREM DESTINADOS AO PREPARO DA MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE BELMONTE - BA.

**TIPO:**

**MENOR PREÇO POR LOTE**

**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO - SRP Nº 002/2025**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 009/2025**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o **Município de Belmonte - BA**, pessoa jurídica de direito público, sediado na Av. Riomar, s/nº, Centro, Belmonte/BA, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 13.634.977/0001-02, por meio do Pregoeiro Municipal, realizará licitação, para **REGISTRO DE PREÇOS**, na modalidade **PREGÃO - SRP**, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO POR LOTE**, nos termos do art. 17, § 2º, c/c art. 82 da Lei nº 14.133/2021, da Lei Complementar nº 123/06, aplicando-se, subsidiariamente, as exigências estabelecidas neste Edital.

<b>Local da sessão pública:</b>	<b>Site:</b> <a href="https://bnccompras.com/">https://bnccompras.com/</a>
<b>Início do acolhimento das propostas:</b>	<b>Dia 18/02/2025 às 09:00h</b>
<b>Limite para acolhimento das propostas:</b>	<b>Dia 10/02/2025 às 09:00h</b>
<b>Abertura das propostas:</b>	<b>Dia 10/02/2025 às 09:15h</b>
<b>Início da sessão de disputa:</b>	<b>Dia 10/02/2025 às 09:30h</b>
<b>Tempo de duração da fase iminente de lances:</b>	<b>10 (dez) minutos</b>
<b>Referência de tempo:</b>	<b>Horário de Brasília</b>
<b>Local para retirada do edital e seus anexos:</b> O edital completo está disponível para consulta e cópia na internet no endereço: <a href="https://bnccompras.com/">https://bnccompras.com/</a>	

## 1. DO OBJETO

**1.1.** O objeto da presente licitação é o **Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para serem destinados ao preparo da merenda escolar dos alunos da rede de ensino do Município de Belmonte - BA**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

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

## 2. DO REGISTRO DE PREÇOS

**2.1.** As regras referentes aos órgãos 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 licitante, caso não seja credenciado, deverá providenciar previamente, o seu credenciamento perante o **"BNC - BOLSA NACIONAL DE COMPRAS"**, mediante atribuição de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

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

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

3.4. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao suporte da plataforma eletrônica, para imediato bloqueio de acesso.

3.5. 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.

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

3.7. Nos casos de dificuldades ou falhas no acesso ao sistema, desconexões, erros de autenticação ou bloqueio de acesso, não caberá ao órgão promotor da licitação a responsabilidade sobre a prestação de suporte ou por eventuais perdas decorrente da perda de negócios diante da impossibilidade de acesso.

3.8. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida pelo telefone: **(42) 3026 4550 - Ponta Grossa - PR, ou através da Bolsa Nacional de Compras ou pelo e-mail contato@bnc.org.br.**

#### 4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão, os interessados e as empresas do ramo pertinente ao seu objeto, legalmente constituídas e que satisfaçam as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos e que estejam previamente credenciadas perante a "**BOLSA NACIONAL DE COMPRAS (<https://bnccompras.com/>)**".

a) Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtidas junto plataforma eletrônica.

b) O custo de operacionalização pelo uso da Plataforma de Pregão Eletrônico, a título de remuneração pela utilização dos recursos da tecnologia da informação ficará a cargo do licitante, que poderá escolher entre os Planos de Adesão disponíveis no site detentor da plataforma eletrônica <https://bnccompras.com/>.

4.2. 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.

4.3. 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.

4.4. 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.

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

4.6. Não poderão disputar esta licitação:

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

b) 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;

c) 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;

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

**e)** 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;

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

**g)** 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;

**h)** agente público do órgão ou entidade licitante;

**i)** pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

**j)** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

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

**4.7.** O impedimento de que trata o item “4.6.d” 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.b” e “4.6.c” 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.b” e “4.6.c” 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.h” 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.

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

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

- a) 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;
- b) 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;
- c) 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;
- d) 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.

5.4. 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.

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

- a) 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;
- b) 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.

5.6. A falsidade da declaração de que trata o item “5.5” sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

5.10. 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:

- a) 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
- b) os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem acima.

5.11. 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:

- a) valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
- b) percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

**5.12.** O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item "5.10" 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.

**5.13.** 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.

**5.14.** 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 E ACOLHIMENTO DA PROPOSTA INICIAL**

**6.1.** A partir da data e horário indicados no preâmbulo deste Edital terá início o período de acolhimento das propostas iniciais, as quais deverão ser inseridas em local específico no Sistema Eletrônico.

**6.2.** Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

**6.3.** Os licitantes deverão anexar propostas com a descrição do objeto ofertado, preço, no respectivo campo do sistema do Bolsa Nacional de Compras - BNC, em formato pdf, world ou excel (vedada a identificação), até a data e hora marcadas para abertura da sessão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas, sob pena de desclassificação.

**6.4.** É vedada a identificação da licitante em qualquer parte do sistema BNC até o final da sessão pública de lances, sob pena de desclassificação.

**6.5.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento objeto deste certame.

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

**6.7.** 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 licitação, observado as disposições da Lei nº 14.133/2021.

**6.8.** 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 do fornecimento demandado e fornecido, 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 14.133/2021.

**6.9.** 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:

- a)** cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;
- b)** 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.

**6.10.** 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,

devido 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.

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

**6.12.** 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 fornecer os materiais nos seus termos, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

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

**6.15.** Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos.

**6.16.** 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 sobrepreço 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.

**a)** 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 infralegais, 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.

**b)** Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

**d)** 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.

**a)** O lance deverá ser ofertado pelo valor total do lote.

**b)** Caso seja atribuído o critério de julgamento de maior desconto, o lance a ser aplicado deverá ser expresso em moeda real, correspondente de maior desconto 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.** Não haverá intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta.

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

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

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

**7.14.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

**7.15.** Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

**7.16.** Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo o ardem 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 em anexos acompanhados a este Edital.

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

**7.23.** Em relação a 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 menor preço 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 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).

**7.29.** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60, da Lei nº 14.133 de 2021, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados, na seguinte ordem:

- a)** disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- b)** avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- c)** desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- d)** desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

- a)** Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- b)** Empresas brasileiras;
- c)** Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- d)** Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

**7.31.** Caso ainda haja persistência no empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

**7.32.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá 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.

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

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

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

**7.36.** 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.

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

**7.38.** 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 a proposta classificada em primeiro lugar se atender as condições, referente à adequação do objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, conforme previsão do art. 14 da lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 4.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

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

**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.

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

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

**8.3.2.** O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

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

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

**8.5.** 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 o estabelecido neste edital.

**8.6.** 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 Municipal nº 025/2025.

**8.7.** Será desclassificada a proposta vencedora que:

- a)** conter vícios insanáveis;
- b)** não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- c)** apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- d)** não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- e)** apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

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

- a) que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- b) inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

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

**8.11.** 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.

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

**8.11.2.** 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.

**8.12.** 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.

**8.14.** 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.

**8.15.** A inexequibilidade 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.

**8.16.** Serão desclassificadas as propostas mais bem classificadas, nos termos do art. 59, da Lei nº 14.133/2021, que:

- a) contiverem vícios insanáveis;
- b) não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
- c) apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.
- d) apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação, **inclusive no que tange aos valores unitários dos itens;**
- e) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

**8.17.** A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada, conforme disposto no item 8.10, nos termos do § 2º, do artigo 59, da Lei nº 14.133/2021.

**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 **até 02:00 horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

**8.21.** 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.

**8.22.** 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.

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

**8.22.2.** 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.

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

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

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

**8.26.** 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.

**8.27.** 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 dos licitantes será verificada por meio do sistema, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica.

**9.4.** Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, em sede de diligência, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de até 02:00 horas, sob pena de inabilitação, conforme art. 64, da Lei nº 14.133/2021.

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:

- 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 - EIRELI: 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 o 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.
- h) Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

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

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
- b) Prova de regularidade perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- d) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- e) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- f) 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;
- g) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
  - g.1) 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;
  - g.2) O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

#### 9.10. 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 02 (dois) últimos exercícios sociais;
- b.1)** Os documentos referidos no item anterior, limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 02 (dois) anos;
- b.2)** As empresas criadas no exercício financeiro da licitação, ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura, conforme artigo 65, § 1º, da Lei nº 14.133/2021;
- b.3)** É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social;
- b.4)** Caso a 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), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

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

**c.1)** Os índices estabelecidos atendem ao disposto no art. 69, caput e § 5º, da Lei 14.133/21, pois 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.

**c.2)** Os índices econômicos previstos neste item deverão ser atestados mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante.

#### 9.11. Qualificação Técnica:

a) Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, através de atestado (s) de capacidade técnica, expedido (s) por quaisquer pessoas jurídicas de Direito Público ou de Direito Privado.

**a.1)** O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, juntamente com a apresentação de Nota Fiscal atestada na sua vigência.

#### 9.12. Documentações Complementares:

a) Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, conforme art. 68, inciso VI, da Lei nº 14.133/2021.

b) Declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação, conforme art. 63, inciso I, da Lei 14.133/2021.

c) Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, da Lei 14.133/2021.

d) Declaração de microempresa e empresa de pequeno porte, ou cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007.

e) Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar:

- I. 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 nº 5.764 de 1971;

- II. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- III. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;
- IV. O registro previsto na Lei nº 5.764/71, art. 107;
- V. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
- VI. 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;
- VII. 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.

**9.13.** O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 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.

**9.14.** 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.

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

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

**9.17.** 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.

**9.18.** 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.

**9.19.** 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.

**9.20.** 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.

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

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

**9.23.** 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).

**9.24.** 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 declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de até 02:00 horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

- a)** 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.
- b)** apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor;
- c)** 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.

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

**10.4.** 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).

**10.5.** 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.

**10.6.** 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.

**10.7.** 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.

**10.8.** 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.** O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo 30 (trinta) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer em campo próprio do sistema, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

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

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

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

- a) a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- b) o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- c) na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

**11.6.** Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

**11.7.** 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 03 (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.

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

**11.9.** O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 03 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

**11.12.** 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:

- a) 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.
- b) 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.

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

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

## **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 GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

#### 15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 05 (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.

15.2. 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 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

15.3. 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.

15.4. 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) lote(s), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

15.5. Poderá ser incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame.

#### 16. DO TERMO DE CONTRATO

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

16.2. 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.

16.2.1. 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.

16.2.3. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

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

- a) Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;
- b) A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;
- c) A contratada reconhece que as hipóteses de extinção 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.

**16.4.** O prazo de vigência da contratação será de **12 (doze) meses**, a partir da data da assinatura do instrumento, prorrogável conforme previsão no instrumento contratual e no termo de referência.

**16.4.1.** 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.

**16.5.** 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.

**16.6.** Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato, 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.

## **17. DO REAJUSTE**

**17.1.** As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência e no Termo de Contrato, anexos deste Edital.

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

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

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

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

## **20. DO PAGAMENTO**

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

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

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

- a) dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) dar causa à inexecução total do contrato;
- d) 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;
- e) salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
  - e.1) não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
  - e.2) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
  - e.3) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
  - e.4) deixar de apresentar amostra;
  - e.5) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

- g)** 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
- h)** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- i)** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- j)** fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- k)** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
  - k.1) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
  - k.2) induzir deliberadamente a erro no julgamento;
  - k.3) apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- l)** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- m)** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013;
- n)** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- o)** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**21.2.** 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.

**21.3.** Com fulcro na Lei 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

- a)** advertência;
- b)** multa;
- c)** impedimento de licitar e contratar;
- d)** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

**21.4.** Na aplicação das sanções serão considerados:

- 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 a Administração Pública;
- e)** a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

**21.5.** A sanção prevista na cláusula 20.3.a será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista na cláusula 20.1.a, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

**21.6.** A sanção prevista na cláusula 20.3.b, 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 20, deste edital.

**21.7.** A sanção prevista na cláusula 20.3.c será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nas cláusulas 20.1.b, 20.1.c, 20.1.d, 20.1.e, 20.1.f e 20.1.g, 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.

**21.8.** A sanção prevista na cláusula 20.3.d será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nas cláusulas 20.1.h, 20.1.i, 20.1.j, 20.1.k e 20.1.l, bem como pelas infrações administrativas previstas nas cláusulas 20.1.b, 20.1.c, 20.1.d, 20.1.e, 20.1.f e 20.1.g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida na cláusula 20.7 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 03 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

**21.9.** As sanções previstas nas cláusulas 20.3.a, 20.3.c e 20.3.d, poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na cláusula 20.3.b.

**21.10.** 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.

**21.11.** 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.

**21.12.** 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.

**21.13.** 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.

**21.14.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Diário Oficial Eletrônico do Município de Belmonte - BA.

**21.15.** A apuração de responsabilidades 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.

**21.16.** 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 05 (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.

**21.17.** 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.

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

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

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

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

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

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

22.3. 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.

22.4. 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.

### 23. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

23.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da lei 14.133 de 2021.

23.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, no sistema do **Bolsa Nacional de Compras - BNC**, através do campo impugnações, ou pelo e-mail: [licitacaobelmonte2025@gmail.com](mailto:licitacaobelmonte2025@gmail.com), ou ainda por petição dirigida ou protocolada no endereço da Comissão de Licitação, sito à Av. Riomar, s/nº, Centro – Sala da Licitação, Belmonte/BA.

23.3. A resposta à impugnação será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

23.4. 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.

23.5. 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 pelo endereço eletrônico: [licitacaopmscc@hotmail.com](mailto:licitacaopmscc@hotmail.com).

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

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

23.8. A resposta ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 03 (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. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

24.4. 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.

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

24.6. 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.

**24.7.** 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.

**24.8.** 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.

**24.9.** 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.

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

**24.11.** O Edital está disponibilizado, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico, <https://bnccompras.com/>, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço da Comissão de Licitação, sito à Av. Riomar, s/nº, Centro – Sala da Licitação, Belmonte/BA, nos dias úteis, no horário das 08 horas às 14 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

**ANEXO I** – Termo de Referência;

**ANEXO II** – Modelo de Proposta de Preço;

**ANEXO III** – Minuta da Ata de Registro de Preços;

**ANEXO IV** – Minuta de Termo de Contrato;

**ANEXO V** – Modelo de declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação;

**ANEXO VI** – Modelo de declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

**ANEXO VII** – Modelo de declaração de microempresa e empresa de pequeno porte, ou cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007;

**ANEXO VIII** – Modelo de declaração da licitante de cumprimento ao artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;

**ANEXO IX** – Modelo de declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Belmonte - BA, 18 de fevereiro de 2025.

**IGOR SUZART MEGA**

Secretário Municipal de Educação

**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO - SRP Nº 002/2025**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 009/2025**

**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**

**Órgão responsável: Secretaria Municipal de Educação**

**1. DO OBJETO:**

**1.1.** Registro de Preços para eventual e futura contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para serem destinados ao preparo da merenda escolar dos alunos da rede de ensino do município de Belmonte - BA.

**1.2.** Os bens 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.** O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

**1.4.** A presente contratação não foi incluída no Plano de Contratações Anual.

**1.4.1.** De início, cumpre destacar que se trata de um artefato de caráter “preferencial” e não “obrigatório”, conforme o art. 12, inciso VII da Lei nº 14.133/2021. A ausência do Plano de Contratação Anual no Município se deve a uma série de fatores que limitaram a sua elaboração até o momento. Embora a legislação estabeleça a forma “preferencial” e não a sua obrigatoriedade, é necessário considerar as circunstâncias específicas que podem justificar a sua ausência temporária.

**1.4.2.** Um dos principais fatores que contribuíram para a não realização do plano de contratações anual foi devido ao Município está em processo de implementação da nova Lei no corrente ano, o que dificultou a elaboração do referido plano.

**1.4.3.** É válido ressaltar que a elaboração do artefato do PCA demanda tempo e esforço, pois é necessário um levantamento minucioso das necessidades do Município, fazendo jus ao Princípio do Planejamento, elencado no rol do artigo 5º da Lei nº 14.133/21.

**1.4.4.** Isto posto, considerando que as medidas já foram tomadas para posterior elaboração do PCA, bem como considerando a relevância da presente necessidade, destacamos que o Município está tomando medidas para sua elaboração, demonstrando assim o compromisso da Administração Municipal em cumprir com as exigências legais e implementar boas práticas de gestão.

**1.5.** O presente termo de referência tem como base legal a Lei nº 14.133/2021.

**2. DOS FUNDAMENTOS DA CONTRATAÇÃO:**

**2.1.** A presente solicitação em análise se faz conveniente e oportuna ao interesse público, uma vez que é de extrema importância proporcionar aos munícipes que utilizarão programas de políticas públicas, em ações e atividades desenvolvidas por este município, através da Secretarias Municipal de Educação.

**2.2.** O objeto em tela proporcionará os insumos necessários para o preparo da merenda escolar, que contribuirá para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas unidades de ensino deste município, garantindo melhorias do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias. Importante registrar ainda que, os quantitativos estimados para

aquisição tiveram como base o número de alunos matriculados, e as solicitações já formalizadas pelas unidades educacionais vinculadas a esta Secretaria Municipal de Educação

**2.3.** O direito humano à alimentação adequada está contemplado no artigo 25 da Declaração Universal dos Direitos Humanos de 1948. Sua definição foi ampliada em outros dispositivos do Direito Internacional, como o artigo 11 do Pacto de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais e o Comentário Geral nº 12 da ONU. No Brasil, resultante de amplo processo de mobilização social, em 2010 foi aprovada a Emenda Constitucional nº 64, que inclui a alimentação no artigo 6º da Constituição Federal. O direito humano à alimentação adequada consiste no acesso físico e econômico de todas as pessoas aos alimentos e aos recursos, como emprego ou terra, para garantir esse acesso de modo contínuo. Esse direito inclui a água e as diversas formas de acesso à água na sua compreensão e realização. Ao afirmar que a alimentação deve ser adequada entende-se que ela seja adequada ao contexto e às condições culturais, sociais, econômicas, climáticas e ecológicas de cada pessoa, etnia, cultura ou grupo social.

**2.4.** Para garantir a realização do direito humano à alimentação adequada o Estado brasileiro tem as obrigações de respeitar, proteger, promover e prover a alimentação da população. Por sua vez, a população tem o direito de exigir que eles sejam cumpridos, por meio de mecanismos de exigibilidade. Exigibilidade é o empoderamento dos titulares de direitos para exigir o cumprimento dos preceitos consagrados nas leis internacionais e nacionais referentes ao direito humano à alimentação adequada no âmbito dos poderes Executivo, Legislativo e Judiciário, nas esferas federal, estaduais e municipais. Esses meios de exigibilidade podem ser administrativos, políticos, extrajudiciais e judiciais.

**2.5.** Desse modo a alimentação escolar é um direito dos alunos da educação básica Pública e dever do Estado (ou seja, três esferas governamentais: União, Estados e Municípios), devendo ser promovida e incentivada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica, que contribuem ativamente para o desenvolvimento dos alunos, e é embasada na Lei 11.947.

**2.6.** O PNAE é um programa relevante dentre as políticas públicas, visto que, visa contribuir para a garantia da segurança alimentar e nutricional dos educandos, que retrata o direito à alimentação escolar, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontra em vulnerabilidade social.

**2.7.** Priorizou-se um cardápio que obedeça a **Alimentação saudável nas diversas fases da vida:**

**a) Pré-escolares (4 – 6 anos):** Nessa fase, a criança ainda está formando seus hábitos alimentares e ela deve ser estimulada a participar do ato de alimentar-se, de forma saudável e equilibrada.

**b) Escolares (7 – 10 anos):** Como a criança está em fase de socialização mais intensa e se torna mais independente dos pais e da família, é importante assegurar e reforçar a sua responsabilidade na seleção e consumo de alimentos saudáveis. Fase crucial para a definição do futuro alimentar e também para o crescimento das crianças, aqui a quantidade de carboidratos aumenta, assim como a de frutas. Leites e seus derivados e açúcares podem ser introduzidos na alimentação.

**c) Adolescente (10 e 19 anos):** Período caracterizado por transformações que influenciam, inclusive, no comportamento alimentar. Uma alimentação saudável fornece os nutrientes adequados ao crescimento e às modificações corporais que ocorrem nesse período.

**2.8.** Após análise alimentar modificou-se o cardápio dos alunos das Escolas e Creches Municipais, adquirindo produtos que enriqueçam a merenda fornecida pela rede Municipal de ensino, suprimindo assim um dos pilares para um aprendizado mais rápido com a prática de uma dieta balanceada e hábitos alimentares saudáveis desde a infância proporcionando níveis ideais de saúde e favorecendo o perfeito desenvolvimento físico e intelectual, reduzindo os transtornos causados pelas deficiências nutricionais comuns a este estágio de desenvolvimento e evitando a manifestação da obesidade e outros distúrbios alimentares.

**2.9.** A família, a escola e a sociedade têm a responsabilidade de favorecer a adoção de um comportamento saudável por parte das crianças para que estas se tornem capazes de encontrar um equilíbrio alimentar e alcancem uma boa qualidade de vida com repercussões positivas na adolescência e na vida adulta.

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

**2.11.** Dito isso finalizamos nossa petição na certeza da responsabilidade da Rede Pública de Ensino com o desenvolvimento e favorecimento nutricional e intelectual dos alunos. Sabedores que somos do cuidado que o Gestor Público tem com a Educação só nos resta aguardar o acolhimento e liberação do pedido em tela.

**2.12.** Por se tratar de um fornecimento comum, na qual existe a possibilidade de aferição dos padrões de desempenho e qualidade pretendidos mediante as informações contidas neste termo de referência.

**2.13.** A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade de Registro de Preço, na sua forma eletrônica, nos termos da Lei. É a opção da modalidade escolhida e consagra os princípios da ampla competitividade, concorrência e obtenção da proposta mais vantajosa à Administração. Desse modo, amplia a possibilidade de competição entre empresas do ramo pretendido para a aquisição do bem, que visa à consecução do interesse público.

### 3. ESPECIFICAÇÃO E VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO:

**3.1.** Os lotes serão separados conforme discriminado abaixo:

LOTE 01 - Alimentos não perecíveis					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	<b>AÇÚCAR CRISTALIZADO;</b> Granulado, sem umidade, cor clara característica, sem nenhum tipo de sujeira e perfurações na embalagem. Pacote de 1kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	9.000		
02	<b>AMIDO DE MILHO;</b> Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem com peso líquido de 200g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar-se com descrição no rótulo a composição e valor nutricional.	UND	1.000		
03	<b>ARROZ BRANCO;</b> Arroz longo fino, tipo 1 (agulhinha), sem glúten, em embalagem de 1kg. Sem sujidades e sem presença de parasitos, larvas, umidade e bolores. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	KG	14.000		
04	<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS;</b> Flocos finos de aveia de primeira qualidade, isento de partículas estranhas, umidade e mofo. Embalagem de 170g, ou 200g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	1.500		

05	<b>AZEITE DE DENDE;</b> Puro, com ingredientes básicos: oleína de palma, Unidade de Fornecimento: garrafa com 500ml, Características Adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.	UND	1.000		
06	<b>BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE;</b> Unidade de 300g. Embalagem primaria própria intacta constando a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação, e data de validade, além de constar claramente a ausência de lactose. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	250		
07	<b>BISCOITO TIPO CREAM CRACKER;</b> Pacote de 350g, embalagem primária própria, intacta, constando a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade. Deverá ser entregue com no mínimo de seis meses de validade a partir da data de entrega.	UND	11.000		
08	<b>BISCOITO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL;</b> Pacote de 350g, embalagem primária própria, intacta, constando a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega. O produto deve constar como primeiro ingrediente alguma farinha integral.	UND	200		
09	<b>BISCOITO TIPO MAISENA;</b> Pacote de 350g, embalagem primária própria, intacta, constando a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	11.000		
10	<b>BISCOITO DOCE SEM LACTOSE;</b> Unidade de 300g. Embalagem primaria própria intacta constando a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação, e data de validade, além de constar claramente a ausência de lactose. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	250		
11	<b>CACAU EM PÓ;</b> Solúvel, 100% cacau. Constar na embalagem data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 200g. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	100		
12	<b>CANELA EM PÓ;</b> Canela pura, em pó, de cor característica, livre de umidade. Embalagem de 30g. Deverá ser entregue com no mínimo de seis meses de validade a partir da data de entrega.	UND	800		
13	<b>COCO RALADO;</b> Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurara. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, integra, atóxica, contendo 100g do produto. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	5.000		
14	<b>COLORAU;</b> Ingredientes: Mistura de urucum com fubá, com cor característica vermelha, livre de umidade. Embalagem	UND	5.000		

	de 100g. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.				
15	<b>CREME DE LEITE;</b> UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetrapak de 200g. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	500		
16	<b>FLOCÃO DE MILHO;</b> Flocos de milho, tipo flocão amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades parasitas e larvas. Embalagem de 500g, sacos plásticos atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de fabricação e validade. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	6.500		
17	<b>FARINHA DE AVEIA;</b> Farinha primeira qualidade, isento de partículas estranhas, parasitas, umidade e mofo. Embalagem de 165g ou 200g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de seis meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	700		
18	<b>FARINHA DE MANDIOCA FINA TORRADA;</b> Torrada, de 1ª qualidade, seca, fina, amarela ou branca. Sem nenhum grão com característica de queimado. Não ter cheiro azedo, nem manchas escuras (mofo). Pacote de 1kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	KG	1.000		
19	<b>FARINHA DE ROSCA;</b> Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos com 500g do produto, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. <b>A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, fabricação e validade.</b> Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	KG	500		
20	<b>FARINHA DE TRIGO;</b> Farinha de Trigo especial, sem fermento, produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, são e limpos, isentos de parasitas, matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio. Em embalagem 1kg, apresentando datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	KG	1.000		
21	<b>FEIJÃO CARIOCA;</b> Feijão tipo 1, de 1ª qualidade constituído de no mínimo 99% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos, isento de parasitas. Em embalagem de 1kg, apresentando datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser	KG	10.000		

	entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.				
22	<b>FEIJÃO FRADINHO;</b> Feijão tipo 1, de 1ª qualidade constituído de no mínimo 99% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos, isento de parasitas. Em embalagem de 1kg, apresentando datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	KG	1.500		
23	<b>FEIJÃO PRETO;</b> Feijão tipo 1, de 1ª qualidade constituído de no mínimo 99% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos, isento de parasitas. Em embalagem de 1kg, apresentando datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	KG	1.000		
24	<b>FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO;</b> Fermento biológico seco instantâneo para panificação. Em embalagem de 10g. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	500		
25	<b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ;</b> Características técnicas: fermento químico em pó, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: pote plástico, contendo 100g do produto. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	500		
26	<b>FUBÁ DE MILHO;</b> 100% milho, cor amarelo uniforme, sem manchas na cor preta, azul ou verde e isento de sujidades. Pacote com 1kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	500		
27	<b>LEITE CONDENSADO SEMIDESNATADO;</b> Leite condensado semidesnatado, com apenas os ingredientes leite, açúcar e lactose. Embalagem Tetra Pak de 395g. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	500		
28	<b>LEITE DE COCO;</b> Composição: leite de coco, água e conservadores, Característica(s) Adicional(is): produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, constar data de fabricação e validade. Unidade de Fornecimento: embalagem com 500ml. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	2.000		
29	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL;</b> Leite puro, em pó integral. Apresentar-se seco e solto e não apresentar cor alaranjada ou amarela, forte, mancha escura ou esverdeada (mofo). Pacote com 1kg ou 200g (conforme solicitação). Embalagem aluminizada. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de seis meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	15.000		

30	<b>LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE;</b> Características técnicas: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto ao consumo em dietas com restrição de lactose. Constar na embalagem claramente a ausência de lactose. Embalagem aluminizada com peso líquido de 300g. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	150		
31	<b>MANTEIGA COM SAL;</b> Produto composto por creme de leite pasteurizado, matéria gorda composta exclusivamente de gordura láctea, obtida exclusivamente pela movimentação brusca e contínua de creme de leite pasteurizados derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. O produto não deverá conter gorduras trans. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Com aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ter validade de no mínimo 120 (cento e vinte) dias. A embalagem primária do produto deverá ser em pote plástico atóxico contendo 200 gramas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	UND	5.000		
32	<b>MASSA PRONTA PARA TAPIOCA;</b> Branca, Unidade de Fornecimento: pacote com 500g, Características Adicionais: isentas de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	1.000		
33	<b>MARGARINA;</b> Creme vegetal com óleo interesterificado, com sal, no mínimo 65% de lipídeos, e zero gordura trans. Embalagem com 250g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	4.000		
34	<b>MACARRÃO;</b> Massa tipo espaguete, ou penne, ou parafuso ou concha, à base de farinha de trigo e ovos. Embalagem com 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	8.000		
35	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA;</b> Ingredientes: milho, água, e sal, sem conservantes. Embalagem deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280g. Deverá ser entregue com no mínimo de seis meses de validade a partir da data de entrega.	UND	500		
36	<b>MILHO BRANCO PARA CANJICA (MANGUZÁ);</b> Tipo 1, branco e não deve apresentar parasitas, manchas escuras, avermelhadas e esverdeadas. Pacote com 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	2.000		
37	<b>MILHO DE PIPOCA;</b> Milho grão de primeira qualidade, Tipo 1, duro, beneficiado, polido, limpo, isento de matérias	UND	5.500		

	terrosas. Pacote com 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.				
38	<b>ÓLEO DE SOJA;</b> Não deve apresentar embalagens amassadas, violadas, com vazamentos e estufadas ou conter perfurações. Embalagem PET de 900ml. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	4.000		
39	<b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA;</b> Deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 400g. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	500		
40	<b>SAL REFINADO IODADO;</b> Deve estar seco e solto no saco. Pacote 1kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	KG	1.500		
41	<b>TAPIOCA GRANULADA;</b> Tipo: 1, Classe: branca, unidade de Fornecimento: pacote com 500g, Características Adicionais: isentas de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	2.000		
42	<b>POLVILHO AZEDO;</b> Produto amiláceo extraído das raízes de mandioca, de 1ª qualidade, pelo menos 80% de amido, isentos de matéria terrosa, parasitos ou larvas, em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, isento de adulterações ou contaminações. Unidade de 500g. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	1.000		
43	<b>POLVILHO DOCE;</b> Tipo 1, com embalagem de 500g, sendo isentas de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, constar data de fabricação e validade. Deverá ser entregue com no mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	1.000		
44	<b>TRIGO PARA QUIBE;</b> De ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto. Embalagem integra de 500g. Na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Deverá ser entregue com no mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	1.000		
45	<b>VINAGRE;</b> Não deve apresentar embalagens amassadas ou conter perfurações. Embalagem plástica de 750ml.	UND	1.000		

	Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.				
46	<b>UVA PASSAS;</b> Fruto desidratado, em tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. Unidades em embalagens individuais de 100g.	UND	1.000		
<b>VALOR TOTAL - LOTE 01 (R\$):</b>					
<b>LOTE 02 – Hortifrutigranjeiros</b>					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	<b>ABACATE;</b> Fruta in natura, de tamanho médio, de cor verde escura, com características íntegras e de 1ª qualidade, sendo fruto fresco, limpo, de casca lisa, com aroma, cor e sabor típicos da espécie, com polpa intacta e firme, ponto de maturação: “de vez”. Isento de sujidades, de insetos, de parasitas, larvas e corpos estranhos.	KG	4.500		
02	<b>ABACAXI;</b> Fruta in natura, de tamanho médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, com ponto de maturação: “de vez”. Isento de sujidades, de insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. A coroa deve estar com as folhas cortadas.	KG	10.000		
03	<b>ABÓBORA;</b> In natura, jacaré ou maranhão, da casca lisa e brilhante, de tamanho médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, não deve apresentar quaisquer lesões. Isenta de sujidades, insetos e larvas.	KG	2.000		
04	<b>ABOBRINHA VERDE;</b> De 1ª qualidade, fresca, bem formada. Limpa, livre de amassados ranhuras, isento de parasitas, larvas e corpos estranhos. De tamanho médio, cor verde característica.	KG	2.000		
05	<b>AIPIM/MANDIOCA;</b> Raiz in natura, com espessura mediana, livres de sujidades. Polpa ausente de manchas escuras. Com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, com aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isento de insetos e larvas.	KG	10.000		
06	<b>ALHO;</b> Alho in natura. Com dentes em tamanho médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, mofo, isento de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.	KG	2.000		
07	<b>AMEIXA;</b> Fruto in natura, de 1ª qualidade, fruto médio, limpo e acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, íntegro, limpo, amadurecimento intermediário, 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	KG	5.000		

	aderidos à casca. Ameixas com peso médio individual de 85g. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização.				
08	<b>AMENDOIM;</b> In natura (na vagem), de primeira qualidade, casca livre de fungos, limpo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, isento de parasitas, insetos, larvas e corpos estranhos.	KG	2.000		
09	<b>BANANA PRATA;</b> Fruto in natura com características íntegras (cor, textura, aroma), de casca lisa, isento de lesões e amassados. Isento de insetos e larvas. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto. Despencada de forma correta. Bananas com peso médio individual de 85g. Ponto de maturação: “de vez”.	KG	10.000		
10	<b>BANANA DA TERRA;</b> Fruto in natura com características íntegras (cor, textura, aroma), de casca lisa, isento de lesões e amassados. Isento de insetos e larvas. Fruto em tamanho médio a grande. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto. Despencada de forma correta. Ponto de maturação: “de vez”.	KG	20.000		
11	<b>BATATA DOCE;</b> In natura, de tamanho médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades, insetos e larvas. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	5.000		
12	<b>BATATA INGLESA;</b> In natura, em tamanho médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresca, limpa, com coloração uniforme, isentas de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões e pontos de putrefação.	KG	7.000		
13	<b>BETERRABA;</b> In natura, em tamanho médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresca, limpa, ausente de folhas, com coloração uniforme, aroma, sabor e cor típicos da espécie, isento de sujidades, isentos de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	2.000		
14	<b>BRÓCOLIS;</b> Brócolis de cabeça, de 1ª qualidade, coloração uniforme, intacto, sem presença de material terroso, e umidade, sem defeitos graves (murcho, podridão, brocado, sujo), flores fechadas. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Maço pesando entre 400 e 500g. Podendo ser orgânico.	KG	3.000		
15	<b>CAQUI;</b> Fruto in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, categoria extra, sem defeitos (podridão mole, deformação, rachadas, danos mecânicos, queimaduras de sol, podridão seca, murchas injurias por pragas ou doenças). O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto. Com amadurecimento intermediário (“de vez”).	KG	1.500		
16	<b>CEBOLA BRANCA;</b> In natura em tamanho médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, sabor e cor típicos da espécie, isento de sujidades, podridões, mofos, isentos de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	3.500		

17	<b>CENOURA;</b> In natura, em tamanho médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões ou pontos de putrefação.	KG	6.000		
18	<b>CHUCHU;</b> In natura, médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, de casca lisa, coloração uniforme, isento de sujidades, insetos e larvas. Não deve apresentar quaisquer lesões ou pontos de putrefação.	KG	4.000		
19	<b>COUVE;</b> Folhas limpas, lisas, hidratadas, brilhantes, com cor verde escura, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, com aroma e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, isento de parasitas, larvas e corpos estranhos.	KG	500		
20	<b>COUVE-FLOR;</b> In natura, de 1ª qualidade, cor creme, classe 7 sem defeitos graves (podridão, danos profundos, impurezas, passadas, folhas na flor, peludas ou com manchas cor de vinho), ser bem definidas, sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa excessiva, mofos e bolores. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização.	KG	3.000		
21	<b>ESPIGA DE MILHO;</b> Milho na espiga in natura, verde, com palhas verdes, com características íntegras, em tamanho médio, de 1ª qualidade, fresco, sem perfurações, livres de insetos, sujidades, larvas e corpos estranhos.	UND	20.000		
22	<b>GOIABA VERMELHA;</b> Goiaba vermelha in natura, de casca lisa e brilhante, de tamanho médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, isento de lesões, parasitas, larvas, insetos e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto. Goiabas com peso médio individual de 200g. Ponto de maturação: "de vez".	KG	9.000		
23	<b>INHAME;</b> In natura, com tamanho mediano, livres de sujidades. Polpa ausente de manchas escuras. Com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, com aroma, cor e sabor típicos da espécie. Não deve apresentar quaisquer lesões e pontos de putrefação.	KG	5.000		
24	<b>KIWI;</b> Fruto in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, categoria extra, sem defeitos (podridão mole, deformação, rachadas, danos mecânicos, queimaduras de sol, podridão seca, murchas injurias por pragas ou doenças). O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto. Com amadurecimento intermediário ("de vez").	KG	2.000		
25	<b>LIMÃO;</b> Fruto in natura, de 1ª qualidade, categoria extra, fresco, 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, isento de sujidades de origem orgânica, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização.V	KG	2.500		
26	<b>LARANJA;</b> Pera ou seleta, Fruta doce, in natura com características íntegras (cor, textura, aroma), de casca lisa, isento de insetos, larvas, lesões e amassados. Com ponto de	KG	13.000		

	maturação adequado, sem petrificações. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto. Laranjas com peso médio individual de 200g. Ponto de maturação: “de vez”. Pera ou seleta, Fruta doce, in natura com características íntegras (cor, textura, aroma), de casca lisa, isento de insetos, larvas, lesões e amassados. Com ponto de maturação adequado, sem petrificações. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto. Laranjas com peso médio individual de 200g. Ponto de maturação: “de vez”.				
27	<b>MAMÃO;</b> Fruto in natura com características íntegras (cor, textura, aroma), de casca lisa, isento insetos, larvas, sujidades, lesões, amassados. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto. Ponto de maturação: “de vez”.	KG	10.000		
28	<b>MAÇÃ;</b> Fruto de tamanho médio (peso médio individual de 100g) com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não devem apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.	KG	9.000		
29	<b>MANGA;</b> Palmer ou rosa, fruta in natura, de primeira qualidade, casca lisa, livre de fungos, transporte e consumo. Isento de insetos, larvas, lesões e amassados. Acondicionada de forma a não causar danos ao fruto. Ponto de maturação: “de vez”.	KG	5.000		
30	<b>MELANCIA;</b> Fruta in natura, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresca, limpa, de casca lisa, aroma, cor e sabor típicos da espécie, com ponto de maturação adequado para manipulação e consumo, isento de sujidades, isento de lesões, insetos, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto.	KG	25.000		
31	<b>MELÃO;</b> In natura, fruto doce, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, com ponto de maturação adequado para consumo, isento de sujidades, isento de lesões e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto.	KG	10.000		
32	<b>MORANGO;</b> Fruto in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, categoria extra, sem defeitos (podridão mole, deformação, rachadas, danos mecânicos, queimaduras de sol, podridão seca, murchas injurias por pragas ou doenças). O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto. Com amadurecimento intermediário (“de vez”).	KG	1.000		
33	<b>OVOS DE GALINHA;</b> Ovos de galinha frescos, limpos, livres de mofo, parasitas e larvas. Embalados em pentes de papel e envoltos com caixa de papelão ou plástico fita filme. Devidamente identificados, com entrega com no mínimo sete dias de validade a partir da data de entrega. Unidades de 50g em média por unidade.	Dúzia	15.000		

34	<b>PIMENTÃO VERDE;</b> Verde, in natura, médio, com características íntegras e de 1ª qualidade. Fresco, limpo, coloração característica, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões ou pontos de putrefação.	KG	3.000		
35	<b>PEPINO;</b> In natura, médio, com características íntegras e de 1ª qualidade. Fresco, limpo, coloração característica, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	2.000		
36	<b>PÊRA;</b> Fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes. Peras com peso médio individual de 250g.	KG	15.000		
37	<b>QUIABO;</b> In natura, médio com características íntegras e de 1ª qualidade. Com ponto de maturação adequado. Fresco, limpo, coloração característica, isento de sujidades, insetos, larvas e petrificações. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	2.000		
38	<b>REPOLHO;</b> In natura, limpo, brilhante, com cor verde claro, íntegro, de 1ª qualidade, fresco, com aroma e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, isento de parasitas, larvas e corpos estranhos.	KG	5.000		
39	<b>TANGERINA POKAN;</b> Fruto doce, in natura, com características íntegras (cor, textura, aroma), de casca limpa, isento de insetos, larvas, lesões e amassados. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto. Tangerinas com peso médio individual de 200g. Ponto de maturação: "de vez".	KG	8.000		
40	<b>TOMATE;</b> In natura, médio, com características íntegras e de primeira qualidade. Com a casca lisa, fresco, isento de insetos, larvas e sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões ou amassados. Ponto de maturação: "de vez".	KG	6.500		
41	<b>VAGEM;</b> In natura, frescas, limpas, com características íntegras e de primeira qualidade, com aroma e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos.	KG	2.000		

**VALOR TOTAL DO LOTE 02 (R\$):**

**LOTE 03 - Carnes e Produtos Cárneos**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	<b>BACON;</b> Industrializado, de 1ª qualidade. O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Acondicionado em embalagens plásticas de 500g, 1kg ou 2kg (conforme for solicitado), as quais devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade mínimo de seis meses a partir da data de entrega.	KG	2.000		

02	<b>CARNE BOVINA – ASEM;</b> Carne bovina peça, congelada, à vácuo, com adição de água de no máximo de 6%, embalada à vácuo. Qualidade primeira. Apresentar o selo do SIF. Apresentar características sensoriais adequadas ao produto (odor, textura, cor). A embalagem não deve estar danificada nem apresentar cristais de gelo. Temperatura de entrega no máximo -12°C, o carro de transporte deve ser baú e refrigerado. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação.	KG	15.000		
03	<b>CARNE BOVINA – MUSCULO;</b> Carne bovina peça, congelada, com adição de água de no máximo de 6%, embalada à vácuo. Qualidade de primeira. Apresentar o selo do SIF. Apresentar características sensoriais adequadas ao produto (odor, textura, cor). A embalagem não deve estar danificada nem apresentar cristais de gelo. Temperatura de entrega no máximo -12°C, o carro de transporte deve ser baú e refrigerado. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação.	KG	15.000		
04	<b>CARNE BOVINA MOÍDA;</b> Carne bovina moída de primeira qualidade, com adição de água de no máximo de 6%, embalada à vácuo, congelada. Apresentar o selo do SIF. Apresentar características sensoriais adequadas ao produto (odor, textura, cor). Embalagem de 500gr ou 1 kg. A embalagem não deve estar danificada nem apresentar cristais de gelo. Temperatura de entrega no máximo (-12oC), o carro de transporte deve ser baú e refrigerado. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação.	KG	18.000		
05	<b>CARNE BOVINA – PATINHO;</b> Carne bovina peça, congelada, com adição de água de no máximo de 6%, embalada à vácuo. Qualidade de primeira. Apresentar o selo do SIF. Apresentar características sensoriais adequadas ao produto (odor, textura, cor). A embalagem não deve estar danificada nem apresentar cristais de gelo. Temperatura de entrega no máximo -12°C, o carro de transporte deve ser baú e refrigerado. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação.	KG	5.000		
06	<b>CARNE SECA;</b> Carne bovina e sal, sendo charque dianteiro. Apresentar odor agradável, característica e consistência firme. Embalado à vácuo. Embalagem aluminizada de 500g ou 1kg (conforme for solicitado). Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Com validade a vencer de no mínimo três meses a partir da data da entrega.	KG	2.000		
07	<b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO;</b> Carne de frango, coxa e sobrecoxa sem dorso, congelada, com adição de água de no máximo de 6%, embalagem primária de plástico e secundária de papelão. Qualidade primeira. Apresentar o selo do SIF. Apresentar características sensoriais adequadas ao produto (odor, textura, cor). Em caixa de 15, 18 ou 20kg ensacados individualmente em embalagens de 1 à 3kg. A embalagem não deve estar danificada nem apresentar cristais de gelo. Temperatura de entrega no máximo -12°C, o carro de transporte deve ser baú e refrigerado. Apresentar	KG	5.000		

	na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação.				
08	<b>FÍGADO BOVINO;</b> Produto de primeira qualidade. em embalagem de 1kg. Fígado Bovino resfriado, livre de aparas, com aspecto firme, apresentando cor vermelho escuro, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionamento em embalagem plástica com registro no ministério da agricultura - SIF, com informação do fabricante, especificado no produto e data de vencimento estampada na embalagem. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes a entrega deste produto.	KG	5.000		
09	<b>LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA;</b> Industrializada, ingredientes carne suína, empacotada à vácuo em embalagem plástica de 500g, 1kg ou 2,5kg (conforme for solicitado). Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Deverá ser entregue com no mínimo de três meses de validade a partir da data de entrega.	KG	5.000		
10	<b>PEITO DE FRANGO;</b> Carne de frango, peito, congelada, com adição de água de no máximo de 6%, embalagem primária de plástico e secundária de papelão. Qualidade primeira. Apresentar o selo do SIF. Apresentar características sensoriais adequadas ao produto (odor, textura, cor). Em caixa de 15, 18 ou 20kg ensacados individualmente em embalagens de 1 à 3kg. A embalagem não deve estar danificada nem apresentar cristais de gelo. Temperatura de entrega no máximo -12°C, carro de transporte deve ser baú e refrigerado. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação.	KG	20.000		
11	<b>SALSICHA DE FRANGO;</b> Salsicha tipo hot dog, congelada. Aspecto característico, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Deve apresentar-se uniforme e padronizadas, pesando em média 50g por unidade. Validade mínima de três meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalado à vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e que garanta a integridade do produto. A embalagem unitária deve conter 1kg, ou 3kg ou 5kg do conteúdo (conforme for solicitado). Deverá ser entregue com no mínimo de três meses de validade a partir da data de entrega.	KG	2.000		
12	<b>SALSICHA;</b> Salsicha tipo hot dog, congelada. Aspecto característico, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Deve apresentar-se uniforme e padronizadas, pesando em média 50g por unidade. Validade mínima de 03 meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalado à vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e que garanta a integridade do produto. A embalagem unitária deve conter 1kg, ou 3kg ou 5kg do conteúdo (conforme for solicitado). Deverá ser entregue com no mínimo de três meses de validade a partir da data de entrega.	KG	2.000		
<b>VALOR TOTAL DO LOTE 03 (R\$):</b>					
<b>LOTE 04 – Peixes</b>					

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	<b>CAÇÃO EM POSTAS CONGELADO;</b> Cação em postas. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo seu formato não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISF). Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 2Kg sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.	KG	10.000		
02	<b>FILÉ DE MERLUZA;</b> Filé de merluza livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISF). Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 2Kg sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.	KG	10.000		
<b>VALOR TOTAL DO - LOTE 04 (R\$):</b>					

**LOTE 05 - PÃES**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	<b>PÃO FRANCÊS;</b> Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidade regulares. O miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Unidade com 50g cada pão. Deverá ser entregue em embalagens	UND	120		

	plásticas com 20 ou 25 unidades, fechadas por fita adesiva transparente. Transportadas em caixas plásticas limpas.				
02	<b>PÃO SOVADO;</b> Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidade regulares. O miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Unidade com 50g cada pão. Deverá ser entregue em embalagens plásticas com 20 ou 25 unidades, fechadas por fita adesiva transparente. Transportadas em caixas plásticas limpas.	UND	65.000		
<b>VALOR TOTAL DO LOTE 05 (R\$):</b>					
<b>LOTE 06- Polpa de Frutas</b>					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	<b>POLPA DE FRUTAS;</b> Polpa de Fruta Congelada - Sabores diversos: cajá, cupuaçu, cacau, goiaba, abacaxi, manga, acerola, graviola, tamarindo e açaí. Diluição 4:1 - Embalagem de 1Kg. Apresentar laudo de análise microbiológica. Selo do órgão fiscalizador. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de seis meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. A temperatura de entrega de congelamento (-12°C).	UND	25.000		
<b>VALOR TOTAL DO LOTE 06 (R\$):</b>					
<b>LOTE 07 - Laticínios</b>					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	<b>IOGURTE DE FRUTAS;</b> Iogurte de frutas industrializado, refrigerado, não fermentado, com rotulagem e registro do órgão oficial. Em embalagens de 180g/ml. Ingredientes obrigatórios: leite e/ou leite reconstituído integral, semidesnatado. Deve obedecer aos requisitos físicos, químicos e sensoriais próprios do tipo prato ou lanche. Embalagem plástica. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. A embalagem não deve estar danificada. Temperatura de entrega do produto no máximo 10°C, carro de transporte deve ser baú e refrigerado. Deverá ser entregue com no mínimo de 30 dias de validade a partir da data de entrega.	UND	55.000		
02	<b>IOGURTE NATURAL INTEGRAL;</b> Iogurte natural integral, Em embalagens de 180g/ml, sem sabor, sem corante, contendo apenas leite pasteurizado integral e ou leite.	LITRO	1.000		
03	<b>IOGURTE DE FRUTAS ZERO LACTOSE;</b> Deve obedecer aos requisitos físicos, químicos e sensoriais próprios do tipo prato ou lanche, Em embalagens de 180g/ml, Embalagem plástica. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. A embalagem não deve estar danificada. Temperatura de entrega do produto no máximo 10°C, carro de transporte deve ser baú e refrigerado. Deverá ser	UND	1.000		

entregue com no mínimo de 30 dias de validade a partir da data de entrega.				
<b>VALOR TOTAL DO LOTE 07 (R\$):</b>				

3.2. O custo estimado total da contratação é de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

3.3. Para definição do quantitativo, foram analisados o número de alunos matriculados da rede pública de ensino, bem como, os históricos das contratações anteriores deste Órgão e restaram incorporados nesta contratação em análise.

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

4.1. O fornecimento contratado será realizado por execução indireta.

4.2. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

a) **Local da entrega:** Prédio da antiga Secretaria de educação, situado na Av. Marechal Deodoro, S/N, Belmonte - Bahia.

b) **Dias e horários da entrega:** Deverão ser entregues SEMPRE de Segunda a sexta-feira, no horário das 08:00 horas às 13:00 horas.

c) **Prazo de entrega:** O prazo de entrega do Lote I Alimentos não Perecíveis deverão ser entregues de uma a duas vezes mensalmente, de acordo com nossa solicitação, Lote II hortifrutigranjeiros deverão ser entregues semanalmente ou quinzenalmente, de acordo com nossa solicitação, Lote III Carnes Produtos Cárneos deverão ser entregues semanalmente ou quinzenalmente, de acordo com nossa solicitação, Lote IV Peixe deverão ser entregues semanalmente ou quinzenalmente, de acordo com nossa solicitação, Lote V Pães os itens deste lote deve garantir entrega dos pães diretamente nas escolas do município, conforme nossa solicitação, Lote VI Polpa de Frutas deverão ser entregues semanalmente ou quinzenalmente, de acordo com nossa solicitação, Lote VII Laticínios deverão ser entregues semanalmente ou quinzenalmente, de acordo com nossa solicitação, através de comunicação prévia a contar da assinatura da AFM (Autorização de Fornecimento do Material) mediante a expedição pelo Setor Competente e ocorrerá mensalmente.

d) **Prazo de Execução:** 12 meses.

4.3. A CONTRATADA deverá fornecer os produtos conforme ordem de solicitação emitida pela Secretaria solicitante.

#### 5. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

5.1. O presente Termo de Referência foi elaborado com o objetivo de Registro de Preços para eventual e futura contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios para serem destinados ao preparo da merenda escolar dos alunos da rede de ensino do município de Belmonte - BA.

5.2. Este TR está de acordo com a legislação vigente, diante de todos as descrições mencionadas nesse documento.

5.3. Objetivos da Solução:

a) **Garantir a Qualidade do Fornecimento:** Fornecer os produtos de alta qualidade, que atendam às normas e regulamentações vigentes, garantindo a segurança e a eficácia do objeto pretendido.

b) **Assegurar a Continuidade do Atendimento:** Manter um estoque adequado de produtos para evitar interrupções do fornecimento.

c) **Otimizar a Gestão de Suprimentos:** Facilitar a gestão dos produtos através de um fornecimento regular e organizado, permitindo um melhor controle de estoque e planejamento das aquisições.

5.4. Metodologia de Implementação:

a) **Seleção da Empresa Fornecedora:** Conduzir um processo de seleção rigoroso, avaliando a qualificação técnica, a experiência, a capacidade de fornecimento e o histórico de atendimento da empresa fornecedora.

b) **Formalização do Contrato:** Estabelecer um contrato detalhado, definindo as responsabilidades da contratada e da contratante, os prazos de entrega, as condições de pagamento e as garantias de qualidade.

**c) Monitoramento e Avaliação:** Implementar um sistema de monitoramento contínuo do fornecimento, avaliando a qualidade dos produtos entregues, o cumprimento dos prazos e a satisfação dos alunos.

**5.5. Considerações Finais:**

**5.5.1.** A contratação de uma empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios para serem destinados ao preparo da merenda escolar dos alunos da rede de ensino do município de Belmonte - BA é uma medida que visa garantir a qualidade e a continuidade dos serviços essenciais oferecidos pela Prefeitura de Belmonte. Através de um processo de seleção criterioso e de um contrato bem definido, é possível assegurar a entrega de produtos de alta qualidade, contribuindo para a melhoria dos atendimentos e para a satisfação dos alunos.

**5.5.2.** Declaramos, com base no estudo realizado, que a contratação pleiteada é viável necessária e adequada para suprir as necessidades desse município.

## **6. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:**

**6.1.** As despesas para atender a contratação serão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento municipal para o exercício de 2025, e somente será exigida para formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

## **7. PRAZO DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA:**

**7.1.** O prazo de execução e vigência da Ata de Registro de Preços/Contrato será de **12 (doze) meses**, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado nos termos do art. 107, 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 01 (um) exercício financeiro, desde que atendido o disposto no art. 105, 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. A Administração Pública poderá celebrar contratos de até 5 (cinco) anos nas hipóteses de fornecimentos contínuos, desde que observados o definido no art. 106 da Lei 14.133/2021.

## **8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:**

**8.1.** Para que o objeto da contratação seja atendido, é necessário o atendimento de alguns requisitos mínimos necessários, 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:

### **8.2.1. 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 - EIRELI: 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 o 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.
- h)** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

### 8.2.2. Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
- b) Prova de regularidade perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- d) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- e) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- f) 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;
- g) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
  - g.1) 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;
  - g.2) O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

### 8.2.3. 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 02 (dois) últimos exercícios sociais;
  - b.1) Os documentos referidos no item anterior, limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 02 (dois) anos;
  - b.2) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação, ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura, conforme artigo 65, § 1º, da Lei nº 14.133/2021;
  - b.3) É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social;
  - b.4) Caso a 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), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

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

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

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

c.1) Os índices estabelecidos atendem ao disposto no art. 69, caput e § 5º, da Lei 14.133/21, pois 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.

c.2) Os índices econômicos previstos neste item deverão ser atestados mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante.

#### **8.2.4. Qualificação Técnica:**

a) Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, através de atestado (s) de capacidade técnica, expedido (s) por quaisquer pessoas jurídicas de Direito Público ou de Direito Privado.

a.1) O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, juntamente com a apresentação de Nota Fiscal atestada na sua vigência.

#### **8.2.5. Documentações Complementares:**

a) Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, conforme art. 68, inciso VI, da Lei nº 14.133/2021.

b) Declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação, conforme art. 63, inciso I, da Lei 14.133/2021.

c) Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, da Lei 14.133/2021.

d) Declaração de microempresa e empresa de pequeno porte, ou cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007.

e) Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar:

- I. 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 nº 5.764 de 1971;
- II. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- III. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;
- IV. O registro previsto na Lei nº 5.764/71, art. 107;
- V. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
- VI. 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;
- VII. 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. 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. O julgamento da proposta deverá ser do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**.

### **10. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:**

10.1. A ata de registro de preços/contrato deverá ser executada fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/21, 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 acompanhada e fiscalizada pela servidora, **Carla Maria Lemos de Oliveira**, 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.

**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, será o servidor, **Daniel Campos e Silva**, com atribuições administrativas e a função de administrar o contrato, desde sua concepção até a finalização, especialmente:

- a) analisar a documentação que antecede o pagamento;
- b) analisar os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato;
- c) analisar eventuais alterações contratuais, após ouvido o fiscal do contrato;
- d) analisar os documentos referentes ao recebimento do objeto contratado;
- e) acompanhar o desenvolvimento da execução através de relatórios e demais documentos relativos ao objeto contratado;
- f) decidir provisoriamente a suspensão da entrega de bens ou a realização de serviços;

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

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

**11.4.** O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 03 (três) 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:**

**12.1.** Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 10 dias para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

**12.2.** O pagamento será realizado no prazo máximo de até 20 dias 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 14.133/21.

**12.3.** Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando 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 14.133/2021.

**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.

**12.7.1.** 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.

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

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

### **13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

**13.1.** A CONTRATADA obriga-se a:

- 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;
- b)** 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);
- c)** Substituir, no prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas, o produto com avarias ou defeitos;
- d)** Responsabilizar-se pela entrega e o descarregamento dos produtos;
- e)** 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;
- f)** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;
- g)** 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;
- h)** 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;
- i)** 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. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

**14.1.** A CONTRATANTE obriga-se a:

- a)** Receber o objeto, disponibilizando local, data e horário e demais condições estabelecidas no Edital;
- b)** 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;
- c)** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
- d)** Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- e)** 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 FORNECIMENTO:

15.1. O fornecimento objeto deste TR ficam amparados pelas garantias do Código de Defesa do Consumidor (Lei 8.078/1990).

15.1.1. A discricionariedade da Administração para a exigência da garantia, considerando que esta é apenas obrigatória para os contratos que envolvam a execução de serviços continuados com dedicação exclusiva de mão de obra, nos termos do art. 7º, VI do Decreto nº 9.507, de 2018, e do item 3 do Anexo VII-F da Instrução Normativa SEGES/MP n.º 05/2017, o que não é o caso da presente contratação.

#### 16. DA SUBCONTRATAÇÃO:

16.1. Não será admitida a subcontratação.

#### 17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

17.1. O Município de Belmonte, reserva-se no direito de impugnar o fornecimento executado, se esse não estiver de acordo com as especificações contidas neste Termo de referência.

17.2. Os casos omissos serão resolvidos com base nos dispositivos constantes na Lei 14.133/2021.

17.3. Fica eleito o foro da Comarca de Belmonte - Ba, como único e competente para dirimir quaisquer demandas do presente contrato, por mais privilegiado que outro possa ser.

Belmonte - BA, 18 de fevereiro de 2025.

Jaqueline Felix Campostrini  
Nutricionista-CRN 10324  
Responsável pela Merenda Escolar

APROVO o presente Termo de Referência, cuja finalidade é subsidiar a contratação de todas as informações necessárias ao fornecimento, estando presentes os elementos necessários à identificação do objeto e todos os critérios para contratação de forma clara e concisa, além de cumprir com o determinado na legislação.

Belmonte - BA, 18 de fevereiro de 2025.

\_\_\_\_\_  
**IGOR SUZART MEGA**  
Secretário Municipal de Educação

**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO - SRP Nº 002/2025**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 009/2025**

**ANEXO II**  
**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

PREGÃO ELETRÔNICO - SRP Nº 002/2025		
RAZÃO SOCIAL:		
CNPJ:	INSC. ESTADUAL:	
ENDEREÇO:		
TELEFONE:	EMAIL:	
BANCO (NOME/Nº):	AGÊNCIA Nº:	CONTA CORRENTE Nº:
VALIDADE DA PROPOSTA DE PREÇOS:		

LOTE 01 - Alimentos não perecíveis					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	<b>AÇÚCAR CRISTALIZADO;</b> Granulado, sem umidade, cor clara característica, sem nenhum tipo de sujeira e perfurações na embalagem. Pacote de 1kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	9.000		
02	<b>AMIDO DE MILHO;</b> Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem com peso líquido de 200g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar-se com descrição no rótulo a composição e valor nutricional.	UND	1.000		
03	<b>ARROZ BRANCO;</b> Arroz longo fino, tipo 1 (agulhinha), sem glúten, em embalagem de 1kg. Sem sujidades e sem presença de parasitos, larvas, umidade e bolores. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	KG	14.000		
04	<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS;</b> Flocos finos de aveia de primeira qualidade, isento de partículas estranhas, umidade e mofo. Embalagem de 170g, ou 200g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	1.500		
05	<b>AZEITE DE DENDE;</b> Puro, com ingredientes básicos: oleína de palma, Unidade de Fornecimento: garrafa com 500ml, Características Adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.	UND	1.000		
06	<b>BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE;</b> Unidade de 300g. Embalagem primaria própria intacta constando a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação, e data de validade, além de	UND	250		

	constar claramente a ausência de lactose. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.				
07	<b>BISCOITO TIPO CREAM CRACKER;</b> Pacote de 350g, embalagem primária própria, intacta, constando a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade. Deverá ser entregue com o mínimo de seis meses de validade a partir da data de entrega.	UND	11.000		
08	<b>BISCOITO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL;</b> Pacote de 350g, embalagem primária própria, intacta, constando a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega. O produto deve constar como primeiro ingrediente alguma farinha integral.	UND	200		
09	<b>BISCOITO TIPO MAISENA;</b> Pacote de 350g, embalagem primária própria, intacta, constando a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	11.000		
10	<b>BISCOITO DOCE SEM LACTOSE;</b> Unidade de 300g. Embalagem primária própria intacta constando a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação, e data de validade, além de constar claramente a ausência de lactose. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	250		
11	<b>CACAU EM PÓ;</b> Solúvel, 100% cacau. Constar na embalagem data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 200g. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	100		
12	<b>CANELA EM PÓ;</b> Canela pura, em pó, de cor característica, livre de umidade. Embalagem de 30g. Deverá ser entregue com no mínimo de seis meses de validade a partir da data de entrega.	UND	800		
13	<b>COCO RALADO;</b> Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100g do produto. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	5.000		
14	<b>COLORAU;</b> Ingredientes: Mistura de urucum com fubá, com cor característica vermelha, livre de umidade. Embalagem de 100g. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	5.000		
15	<b>CREME DE LEITE;</b> UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetrapak de 200g. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	500		
16	<b>FLOCÃO DE MILHO;</b> Flocos de milho, tipo flocão amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades parasitas e larvas. Embalagem de 500g, sacos plásticos atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de fabricação e validade. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	6.500		
17	<b>FARINHA DE AVEIA;</b> Farinha primeira qualidade, isento de partículas estranhas, parasitas, umidade e mofo. Embalagem de 165g ou 200g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo	KG	700		

	de seis meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.				
18	<b>FARINHA DE MANDIOCA FINA TORRADA;</b> Torrada, de 1ª qualidade, seca, fina, amarela ou branca. Sem nenhum grão com característica de queimado. Não ter cheiro azedo, nem manchas escuras (mofo). Pacote de 1kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	KG	1.000		
19	<b>FARINHA DE ROSCA;</b> Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos com 500g do produto, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. <b>A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, fabricação e validade.</b> Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	KG	500		
20	<b>FARINHA DE TRIGO;</b> Farinha de Trigo especial, sem fermento, produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, são e limpos, isentos de parasitas, matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio. Em embalagem 1kg, apresentando datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	KG	1.000		
21	<b>FEIJÃO CARIOCA;</b> Feijão tipo 1, de 1ª qualidade constituído de no mínimo 99% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos, isento de parasitas. Em embalagem de 1kg, apresentando datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	KG	10.000		
22	<b>FEIJÃO FRADINHO;</b> Feijão tipo 1, de 1ª qualidade constituído de no mínimo 99% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos, isento de parasitas. Em embalagem de 1kg, apresentando datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	KG	1.500		
23	<b>FEIJÃO PRETO;</b> Feijão tipo 1, de 1ª qualidade constituído de no mínimo 99% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos, isento de parasitas. Em embalagem de 1kg, apresentando datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	KG	1.000		
24	<b>FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO;</b> Fermento biológico seco instantâneo para panificação. Em embalagem de 10g. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	500		
25	<b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ;</b> Características técnicas: fermento químico em pó, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: pote plástico, contendo 100g do produto. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	500		
26	<b>FUBÁ DE MILHO;</b> 100% milho, cor amarelo uniforme, sem manchas na cor preta, azul ou verde e isento de sujidades. Pacote com 1kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	500		

27	<b>LEITE CONDENSADO SEMIDESNATADO;</b> Leite condensado semidesnatado, com apenas os ingredientes leite, açúcar e lactose. Embalagem Tetra Pak de 395g. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	500		
28	<b>LEITE DE COCO;</b> Composição: leite de coco, água e conservadores, Característica(s) Adicional(is): produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, constar data de fabricação e validade. Unidade de Fornecimento: embalagem com 500ml. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	2.000		
29	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL;</b> Leite puro, em pó integral. Apresentar-se seco e solto e não apresentar cor alaranjada ou amarela, forte, mancha escura ou esverdeada (mofo). Pacote com 1kg ou 200g (conforme solicitação). Embalagem aluminizada. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de seis meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	15.000		
30	<b>LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE;</b> Características técnicas: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto ao consumo em dietas com restrição de lactose. Constar na embalagem claramente a ausência de lactose. Embalagem aluminizada com peso líquido de 300g. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	150		
31	<b>MANTEIGA COM SAL;</b> Produto composto por creme de leite pasteurizado, matéria gorda composta exclusivamente de gordura láctea, obtida exclusivamente pela movimentação brusca e contínua de creme de leite pasteurizados derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. O produto não deverá conter gorduras trans. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Com aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos. O produto deverá ter validade de no mínimo 120 (cento e vinte) dias. A embalagem primária do produto deverá ser em pote plástico atóxico contendo 200 gramas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	UND	5.000		
32	<b>MASSA PRONTA PARA TAPIOCA;</b> Branca, Unidade de Fornecimento: pacote com 500g, Características Adicionais: isentas de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	1.000		
33	<b>MARGARINA;</b> Creme vegetal com óleo interesterificado, com sal, no mínimo 65% de lipídeos, e zero gordura trans. Embalagem com 250g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	4.000		
34	<b>MACARRÃO;</b> Massa tipo espaguete, ou penne, ou parafuso ou concha, à base de farinha de trigo e ovos. Embalagem com 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	8.000		
35	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA;</b> Ingredientes: milho, água, e sal, sem conservantes. Embalagem deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280g. Deverá ser entregue com no mínimo de seis meses de validade a partir da data de entrega.	UND	500		

36	<b>MILHO BRANCO PARA CANJICA (MANGUZÁ);</b> Tipo 1, branco e não deve apresentar parasitas, manchas escuras, avermelhadas e esverdeadas. Pacote com 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	2.000		
37	<b>MILHO DE PIPOCA;</b> Milho grão de primeira qualidade, Tipo 1, duro, beneficiado, polido, limpo, isento de matérias terrosas. Pacote com 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	5.500		
38	<b>ÓLEO DE SOJA;</b> Não deve apresentar embalagens amassadas, violadas, com vazamentos e estufadas ou conter perfurações. Embalagem PET de 900ml. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	4.000		
39	<b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA;</b> Deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 400g. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	500		
40	<b>SAL REFINADO IODADO;</b> Deve estar seco e solto no saco. Pacote 1kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	KG	1.500		
41	<b>TAPIOCA GRANULADA;</b> Tipo: 1, Classe: branca, unidade de Fornecimento: pacote com 500g, Características Adicionais: isentas de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	2.000		
42	<b>POLVILHO AZEDO;</b> Produto amiláceo extraído das raízes de mandioca, de 1ª qualidade, pelo menos 80% de amido, isentos de matéria terrosa, parasitos ou larvas, em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, isento de adulterações ou contaminações. Unidade de 500g. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. Deverá ser entregue com o mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	1.000		
43	<b>POLVILHO DOCE;</b> Tipo 1, com embalagem de 500g, sendo isentas de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, constar data de fabricação e validade. Deverá ser entregue com no mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	1.000		
44	<b>TRIGO PARA QUIBE;</b> De ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto. Embalagem integra de 500g. Na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Deverá ser entregue com no mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega.	UND	1.000		
45	<b>VINAGRE;</b> Não deve apresentar embalagens amassadas ou conter perfurações. Embalagem plástica de 750ml. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de cinco meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	1.000		

46	<b>UVA PASSAS;</b> Fruto desidratado, em tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. Unidades em embalagens individuais de 100g.	UND	1.000		
<b>VALOR TOTAL DO LOTE 01 (R\$):</b>					
<b>LOTE 02 – Hortifrutigranjeiros</b>					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	<b>ABACATE;</b> Fruta in natura, de tamanho médio, de cor verde escura, com características íntegras e de 1ª qualidade, sendo fruto fresco, limpo, de casca lisa, com aroma, cor e sabor típicos da espécie, com polpa intacta e firme, ponto de maturação: “de vez”. Isento de sujidades, de insetos, de parasitas, larvas e corpos estranhos.	KG	4.500		
02	<b>ABACAXI;</b> Fruta in natura, de tamanho médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, com ponto de maturação: “de vez”. Isento de sujidades, de insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. A coroa deve estar com as folhas cortadas.	KG	10.000		
03	<b>ABÓBORA;</b> In natura, jacaré ou maranhão, da casca lisa e brilhante, de tamanho médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, não deve apresentar quaisquer lesões. Isenta de sujidades, insetos e larvas.	KG	2.000		
04	<b>ABOBRINHA VERDE;</b> De 1ª qualidade, fresca, bem formada. Limpa, livre de amassados ranhuradas, isento de parasitas, larvas e corpos estranhos. De tamanho médio, cor verde característica.	KG	2.000		
05	<b>AIPIM/MANDIOCA;</b> Raiz in natura, com espessura mediana, livres de sujidades. Polpa ausente de manchas escuras. Com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, com aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isento de insetos e larvas.	KG	10.000		
06	<b>ALHO;</b> Alho in natura. Com dentes em tamanho médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, mofo, isento de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.	KG	2.000		
07	<b>AMEIXA;</b> Fruto in natura, de 1ª qualidade, fruto médio, limpo e acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, íntegro, limpo, amadurecimento intermediário, 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. Ameixas com peso médio individual de 85g. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização.	KG	5.000		
08	<b>AMENDOIM;</b> In natura (na vagem), de primeira qualidade, casca livre de fungos, limpo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, isento de parasitas, insetos, larvas e corpos estranhos.	KG	2.000		
09	<b>BANANA PRATA;</b> Fruto in natura com características íntegras (cor, textura, aroma), de casca lisa, isento de lesões e amassados. Isento de insetos e larvas. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto. Despencada de forma correta. Bananas com peso médio individual de 85g. Ponto de maturação: “de vez”.	KG	10.000		
10	<b>BANANA DA TERRA;</b> Fruto in natura com características íntegras (cor, textura, aroma), de casca lisa, isento de lesões e amassados. Isento de insetos e larvas. Fruto em tamanho médio a grande. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto. Despencada de forma correta. Ponto de maturação: “de vez”.	KG	20.000		
11	<b>BATATA DOCE;</b> In natura, de tamanho médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades, insetos e larvas. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	5.000		

12	<b>BATATA INGLESA;</b> In natura, em tamanho médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresca, limpa, com coloração uniforme, isentas de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões e pontos de putrefação.	KG	7.000		
13	<b>BETERRABA;</b> In natura, em tamanho médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresca, limpa, ausente de folhas, com coloração uniforme, aroma, sabor e cor típicos da espécie, isento de sujidades, isentos de parasitos, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	2.000		
14	<b>BRÓCOLIS;</b> Brócolis de cabeça, de 1ª qualidade, coloração uniforme, intacto, sem presença de material terroso, e umidade, sem defeitos graves (murcho, podridão, brocado, sujo), flores fechadas. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Maço pesando entre 400 e 500g. Podendo ser orgânico.	KG	3.000		
15	<b>CAQUI;</b> Fruto in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, categoria extra, sem defeitos (podridão mole, deformação, rachadas, danos mecânicos, queimaduras de sol, podridão seca, murchas injurias por pragas ou doenças). O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto. Com amadurecimento intermediário ("de vez").	KG	1.500		
16	<b>CEBOLA BRANCA;</b> In natura em tamanho médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, sabor e cor típicos da espécie, isento de sujidades, podridões, mofo, isentos de parasitos, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	3.500		
17	<b>CENOURA;</b> In natura, em tamanho médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões ou pontos de putrefação.	KG	6.000		
18	<b>CHUCHU;</b> In natura, médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, de casca lisa, coloração uniforme, isento de sujidades, insetos e larvas. Não deve apresentar quaisquer lesões ou pontos de putrefação.	KG	4.000		
19	<b>COUVE;</b> Folhas limpas, lisas, hidratadas, brilhantes, com cor verde escura, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, com aroma e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, isento de parasitas, larvas e corpos estranhos.	KG	500		
20	<b>COUVE-FLOR;</b> In natura, de 1ª qualidade, cor creme, classe 7 sem defeitos graves (podridão, danos profundos, impurezas, passadas, folhas na flor, peludas ou com manchas cor de vinho), ser bem definidas, sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa excessiva, mofo e bolores. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização.	KG	3.000		
21	<b>ESPIGA DE MILHO;</b> Milho na espiga in natura, verde, com palhas verdes, com características íntegras, em tamanho médio, de 1ª qualidade, fresco, sem perfurações, livres de insetos, sujidades, larvas e corpos estranhos.	UND	20.000		
22	<b>GOIABA VERMELHA;</b> Goiaba vermelha in natura, de casca lisa e brilhante, de tamanho médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, isento de lesões, parasitas, larvas, insetos e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto. Goiabas com peso médio individual de 200g. Ponto de maturação: "de vez".	KG	9.000		
23	<b>INHAME;</b> In natura, com tamanho mediano, livres de sujidades. Polpa ausente de manchas escuras. Com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, com aroma, cor e sabor típicos da espécie. Não deve apresentar quaisquer lesões e pontos de putrefação.	KG	5.000		

24	<b>KIWI;</b> Fruto in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, categoria extra, sem defeitos (podridão mole, deformação, rachadas, danos mecânicos, queimaduras de sol, podridão seca, murchas injurias por pragas ou doenças). O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto. Com amadurecimento intermediário ("de vez").	KG	2.000		
25	<b>LIMÃO;</b> Fruto in natura, de 1ª qualidade, categoria extra, fresco, 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, isento de sujidades de origem orgânica, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização.V	KG	2.500		
26	<b>LARANJA;</b> Pera ou seleta, Fruta doce, in natura com características íntegras (cor, textura, aroma), de casca lisa, isento de insetos, larvas, lesões e amassados. Com ponto de maturação adequado, sem petrificações. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto. Laranjas com peso médio individual de 200g. Ponto de maturação: "de vez". Pera ou seleta, Fruta doce, in natura com características íntegras (cor, textura, aroma), de casca lisa, isento de insetos, larvas, lesões e amassados. Com ponto de maturação adequado, sem petrificações. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto. Laranjas com peso médio individual de 200g. Ponto de maturação: "de vez".	KG	13.000		
27	<b>MAMÃO;</b> Fruto in natura com características íntegras (cor, textura, aroma), de casca lisa, isento insetos, larvas, sujidades, lesões, amassados. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto. Ponto de maturação: "de vez".	KG	10.000		
28	<b>MAÇÃ;</b> Fruto de tamanho médio (peso médio individual de 100g) com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não devem apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.	KG	9.000		
29	<b>MANGA;</b> Palmer ou rosa, fruta in natura, de primeira qualidade, casca lisa, livre de fungos, transporte e consumo. Isento de insetos, larvas, lesões e amassados. Acondicionada de forma a não causar danos ao fruto. Ponto de maturação: "de vez".	KG	5.000		
30	<b>MELANCIA;</b> Fruta in natura, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresca, limpa, de casca lisa, aroma, cor e sabor típicos da espécie, com ponto de maturação adequado para manipulação e consumo, isento de sujidades, isento de lesões, insetos, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto.	KG	25.000		
31	<b>MELÃO;</b> In natura, fruto doce, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, com ponto de maturação adequado para consumo, isento de sujidades, isento de lesões e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto.	KG	10.000		
32	<b>MORANGO;</b> Fruto in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, categoria extra, sem defeitos (podridão mole, deformação, rachadas, danos mecânicos, queimaduras de sol, podridão seca, murchas injurias por pragas ou doenças). O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto. Com amadurecimento intermediário ("de vez").	KG	1.000		

33	<b>OVOS DE GALINHA;</b> Ovos de galinha frescos, limpos, livres de mofo, parasitas e larvas. Embalados em pentes de papel e envoltos com caixa de papelão ou plástico fita filme. Devidamente identificados, com entrega com no mínimo sete dias de validade a partir da data de entrega. Unidades de 50g em média por unidade.	Dúzia	15.000		
34	<b>PIMENTÃO VERDE;</b> Verde, in natura, médio, com características íntegras e de 1ª qualidade. Fresco, limpo, coloração característica, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões ou pontos de putrefação.	KG	3.000		
35	<b>PEPINO;</b> In natura, médio, com características íntegras e de 1ª qualidade. Fresco, limpo, coloração característica, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	2.000		
36	<b>PÊRA;</b> Fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes. Peras com peso médio individual de 250g.	KG	15.000		
37	<b>QUIABO;</b> In natura, médio com características íntegras e de 1ª qualidade. Com ponto de maturação adequado. Fresco, limpo, coloração característica, isento de sujidades, insetos, larvas e petrificações. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	2.000		
38	<b>REPOLHO;</b> In natura, limpo, brilhante, com cor verde claro, íntegro, de 1ª qualidade, fresco, com aroma e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, isento de parasitas, larvas e corpos estranhos.	KG	5.000		
39	<b>TANGERINA POKAN;</b> Fruto doce, in natura, com características íntegras (cor, textura, aroma), de casca limpa, isento de insetos, larvas, lesões e amassados. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto. Tangerinas com peso médio individual de 200g. Ponto de maturação: "de vez".	KG	8.000		
40	<b>TOMATE;</b> In natura, médio, com características íntegras e de primeira qualidade. Com a casca lisa, fresco, isento de insetos, larvas e sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões ou amassados. Ponto de maturação: "de vez".	KG	6.500		
41	<b>VAGEM;</b> In natura, frescas, limpas, com características íntegras e de primeira qualidade, com aroma e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos.	KG	2.000		

**VALOR TOTAL DO LOTE 02 (R\$):**

**LOTE 03 - Carnes e Produtos Cárneos**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	<b>BACON;</b> Industrializado, de 1ª qualidade. O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Acondicionado em embalagens plásticas de 500g, 1kg ou 2kg (conforme for solicitado), as quais devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade mínimo de seis meses a partir da data de entrega.	KG	2.000		
02	<b>CARNE BOVINA - ACEM;</b> Carne bovina peça, congelada, à vácuo, com adição de água de no máximo de 6%, embalada à vácuo. Qualidade primeira. Apresentar o selo do SIF. Apresentar características sensoriais adequadas ao produto (odor, textura, cor). A embalagem não deve estar danificada nem apresentar cristais de gelo. Temperatura de entrega no máximo -12°C, o carro de transporte deve ser baú e refrigerado. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação.	KG	15.000		

03	<b>CARNE BOVINA - MUSCULO;</b> Carne bovina peça, congelada, com adição de água de no máximo de 6%, embalada à vácuo. Qualidade de primeira. Apresentar o selo do SIF. Apresentar características sensoriais adequadas ao produto (odor, textura, cor). A embalagem não deve estar danificada nem apresentar cristais de gelo. Temperatura de entrega no máximo -12°C, o carro de transporte deve ser baú e refrigerado. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação.	KG	15.000		
04	<b>CARNE BOVINA MOÍDA;</b> Carne bovina moída de primeira qualidade, com adição de água de no máximo de 6%, embalada à vácuo, congelada. Apresentar o selo do SIF. Apresentar características sensoriais adequadas ao produto (odor, textura, cor). Embalagem de 500gr ou 1 kg. A embalagem não deve estar danificada nem apresentar cristais de gelo. Temperatura de entrega no máximo (-12oC), o carro de transporte deve ser baú e refrigerado. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação.	KG	18.000		
05	<b>CARNE BOVINA - PATINHO;</b> Carne bovina peça, congelada, com adição de água de no máximo de 6%, embalada à vácuo. Qualidade de primeira. Apresentar o selo do SIF. Apresentar características sensoriais adequadas ao produto (odor, textura, cor). A embalagem não deve estar danificada nem apresentar cristais de gelo. Temperatura de entrega no máximo -12°C, o carro de transporte deve ser baú e refrigerado. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação.	KG	5.000		
06	<b>CARNE SECA;</b> Carne bovina e sal, sendo charque dianteiro. Apresentar odor agradável, característica e consistência firme. Embalado à vácuo. Embalagem aluminizada de 500g ou 1kg (conforme for solicitado). Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Com validade a vencer de no mínimo três meses a partir da data da entrega.	KG	2.000		
07	<b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO;</b> Carne de frango, coxa e sobrecoxa sem dorso, congelada, com adição de água de no máximo de 6%, embalagem primária de plástico e secundária de papelão. Qualidade primeira. Apresentar o selo do SIF. Apresentar características sensoriais adequadas ao produto (odor, textura, cor). Em caixa de 15, 18 ou 20kg ensacados individualmente em embalagens de 1 à 3kg. A embalagem não deve estar danificada nem apresentar cristais de gelo. Temperatura de entrega no máximo -12°C, o carro de transporte deve ser baú e refrigerado. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação.	KG	5.000		
08	<b>FIGADO BOVINO;</b> Produto de primeira qualidade. em embalagem de 1kg. Fígado Bovino resfriado, livre de aparas, com aspecto firme, apresentando cor vermelho escuro, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Acondicionamento em embalagem plástica com registro no ministério da agricultura - SIF, com informação do fabricante, especificado no produto e data de vencimento estampada na embalagem. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes a entrega deste produto.	KG	5.000		
09	<b>LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA;</b> Industrializada, ingredientes carne suína, empacotada à vácuo em embalagem plástica de 500g, 1kg ou 2,5kg (conforme for solicitado). Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Deverá ser entregue com no mínimo de três meses de validade a partir da data de entrega.	KG	5.000		
10	<b>PEITO DE FRANGO;</b> Carne de frango, peito, congelada, com adição de água de no máximo de 6%, embalagem primária de plástico e secundária de papelão. Qualidade primeira. Apresentar o selo do SIF. Apresentar características sensoriais adequadas ao produto	KG	20.000		

	(odor, textura, cor). Em caixa de 15, 18 ou 20kg ensacados individualmente em embalagens de 1 à 3kg. A embalagem não deve estar danificada nem apresentar cristais de gelo. Temperatura de entrega no máximo -12°C, carro de transporte deve ser baú e refrigerado. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação.				
11	<b>SALSICHA DE FRANGO;</b> Salsicha tipo hot dog, congelada. Aspecto característico, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Deve apresentar-se uniforme e padronizadas, pesando em média 50g por unidade. Validade mínima de três meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalado à vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e que garanta a integridade do produto. A embalagem unitária deve conter 1kg, ou 3kg ou 5kg do conteúdo (conforme for solicitado). Deverá ser entregue com no mínimo de três meses de validade a partir da data de entrega.	KG	2.000		
12	<b>SALSICHA;</b> Salsicha tipo hot dog, congelada. Aspecto característico, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Deve apresentar-se uniforme e padronizadas, pesando em média 50g por unidade. Validade mínima de 03 meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalado à vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e que garanta a integridade do produto. A embalagem unitária deve conter 1kg, ou 3kg ou 5kg do conteúdo (conforme for solicitado). Deverá ser entregue com no mínimo de três meses de validade a partir da data de entrega.	KG	2.000		
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO - LOTE 03 (R\$):</b>					
<b>LOTE 04 – Peixes</b>					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	<b>CAÇÃO EM POSTAS CONGELADO;</b> Cação em postas. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo seu formato não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 2Kg sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.	KG	10.000		
02	<b>FILÉ DE MERLUZA;</b> Filé de merluza livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 2Kg sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de	KG	10.000		

fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.				
<b>VALOR TOTAL DO LOTE 04 (R\$):</b>				

LOTE 05 - PÃES					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	<b>PÃO FRANCÊS;</b> Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidade regulares. O miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Unidade com 50g cada pão. Deverá ser entregue em embalagens plásticas com 20 ou 25 unidades, fechadas por fita adesiva transparente. Transportadas em caixas plásticas limpas.	UND	120		
02	<b>PÃO SOVADO;</b> Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidade regulares. O miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Unidade com 50g cada pão. Deverá ser entregue em embalagens plásticas com 20 ou 25 unidades, fechadas por fita adesiva transparente. Transportadas em caixas plásticas limpas.	UND	65.000		
<b>VALOR TOTAL DO LOTE 05 (R\$):</b>					

LOTE 06- Polpa de Frutas					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	<b>POLPA DE FRUTAS;</b> Polpa de Fruta Congelada - Sabores diversos: cajá, cupuaçú, cacau, goiaba, abacaxi, manga, acerola, graviola, tamarindo e açaí. Diluição 4:1 - Embalagem de 1Kg. Apresentar laudo de análise microbiológica. Selo do órgão fiscalizador. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de seis meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. A temperatura de entrega de congelamento (-12°C).	UND	25.000		
<b>VALOR TOTAL DO LOTE 06 (R\$):</b>					

LOTE 07 - Laticínios					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	<b>IOGURTE DE FRUTAS;</b> Iogurte de frutas industrializado, refrigerado, não fermentado, com rotulagem e registro do órgão oficial. Em embalagens de 180g/ml. Ingredientes obrigatórios: leite e/ou leite reconstituído integral, semidesnatado. Deve obedecer aos requisitos físicos, químicos e sensoriais próprios do tipo prato ou lanche. Embalagem plástica. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. A embalagem não deve estar danificada. Temperatura de entrega do produto no máximo 10°C, carro de transporte deve ser baú e refrigerado. Deverá ser entregue com no mínimo de 30 dias de validade a partir da data de entrega.	UND	55.000		

02	<b>IOGURTE NATURAL INTEGRAL;</b> Iogurte natural integral, Em embalagens de 180g/ml, sem sabor, sem corante, contendo apenas leite pasteurizado integral e ou leite.	LITRO	1.000		
03	<b>IOGURTE DE FRUTAS ZERO LACTOSE;</b> Deve obedecer aos requisitos físicos, químicos e sensoriais próprios do tipo prato ou lanche, Em embalagens de 180g/ml, Embalagem plástica. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. A embalagem não deve estar danificada. Temperatura de entrega do produto no máximo 10°C, carro de transporte deve ser baú e refrigerado. Deverá ser entregue com no mínimo de 30 dias de validade a partir da data de entrega.	UND	1.000		
<b>VALOR TOTAL DO LOTE 07 (R\$):</b>					

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

Cidade - Estado, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

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



**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO - SRP Nº 002/2025**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 009/2025**

**ANEXO III**  
**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº \_\_\_\_/2025**

O **MUNICÍPIO DE BELMONTE**, Estado da Bahia, pessoa jurídica de direito público, com sede na Av. Riomar, s/nº, Centro, Belmonte/BA, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 13.634.977/0001-02, neste ato representada pelo seu Prefeito, **Iêdo José Menezes Elias**, considerando o julgamento da licitação na modalidade de **PREGÃO**, na forma eletrônica, para **REGISTRO DE PREÇOS nº XX/2025, Processo Administrativo Nº \_\_/2025**, RESOLVE registrar os preços da empresa, \_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, com sede na \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_, \_\_\_\_\_/\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob nº \_\_\_\_\_, neste ato representada por, \_\_\_\_\_, portador da Carteira de Identidade de nº \_\_\_\_\_, inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, residente e domiciliado na Cidade de \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_, 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 nº \_\_\_\_/2025, e em conformidade com as disposições a seguir:

**1. DO OBJETO:**

**1.1.** A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios para serem destinados ao preparo da merenda escolar dos alunos da rede de ensino do Município de Belmonte - BA, especificado(s) no(s) Lote(s) ..... do ..... Termo de Referência, Anexo I do edital de Pregão Eletrônico - SRP nº XX/2025, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

**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:

LOTE 01 - XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01					
02					
03					
04					
05					
06					
07					
08					
09					
10					
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO - LOTE 01 (R\$):</b>					
LOTE 02 - XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
11					
12					
13					
14					
15					
16					

17					
18					
19					
20					
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO - LOTE 02 (R\$):</b>					
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO (R\$):</b>					

### 3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

**3.1.** A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 14.133, de 2021.

**3.1.1.** A manifestação do órgão gerenciador de que trata o subitem anterior, salvo para adesões feitas por órgãos ou entidades de outras esferas federativas, fica condicionada à realização de estudo, pelos órgãos e pelas entidades que não participaram do registro de preços, que demonstre o ganho de eficiência, a viabilidade e a economicidade para a administração pública federal da utilização da ata de registro de preços.

**3.2.** Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

**3.3.** As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, ao máximo cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

**3.4.** As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.

**3.4.1.** Tratando-se de item exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, o órgão gerenciador somente autorizará a adesão caso o valor da contratação pretendida pelo aderente, somado aos valores das contratações já previstas para o órgão gerenciador e participantes ou já destinadas à aderentes anteriores, não ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

**3.5.** Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

**3.6.** Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

**3.6.1.** Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

### 4. VALIDADE DA ATA:

**4.1.** O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme o disposto no art. 84 da Lei nº 14.133/21.

### 5. REVISÃO E CANCELAMENTO:

**5.1.** A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

**5.2.** Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

**5.3.** Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

**5.4.** O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

**5.5.** Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

- a)** liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e
- b)** convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

**5.6.** Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

**5.7.** O registro do fornecedor será cancelado quando:

- a)** descumprir as condições da ata de registro de preços;
- b)** não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c)** não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
- d)** sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

**5.8.** O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.7.a, 5.7.b e 5.7.d será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

**5.9.** O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

- a)** por razão de interesse público; ou
- b)** a pedido do fornecedor.

## **6. DAS PENALIDADES:**

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

**6.1.1.** As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

**6.2.** É da competência do órgão 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 participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

**6.3.** O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer descumprimento do fornecedor, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

**7. ÓRGÃOS PARTICIPANTES:**

7.1. SECRETARIA DE \_\_\_\_\_.

**8. CONDIÇÕES GERAIS:**

8.1. As condições gerais dos serviços, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do prestador registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

8.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o art. 125 da Lei nº 14.133/21.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

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

**MUNICÍPIO DE BELMONTE**  
**Iêdo José Menezes Elias**  
Rep. Legal do Órgão Gerenciador

XX  
XX  
Rep. Legal do Fornecedor Registrado



**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO - SRP Nº 002/2025**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 009/2025**

**ANEXO IV**  
**MINUTA DE CONTRATO DE FORNECIMENTO**

CONTRATO Nº \_\_\_\_\_/2025

**CONTRATO DE FORNECIMENTO, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE BELMONTE, E A EMPRESA, \_\_\_\_\_, COM BASE NO PREGÃO ELETRÔNICO - SRP Nº 002/2025 E NO PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 009/2025.**

O **MUNICÍPIO DE BELMONTE**, Estado da Bahia, pessoa jurídica de direito público, com sede na Av. Riomar, s/nº, Centro, Belmonte/BA, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 13.634.977/0001-02, neste ato representada pelo seu Prefeito, **Iêdo José Menezes Elias**, e doravante denominado simplesmente **Contratante**, e a empresa, \_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, com sede na \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, Cidade de \_\_\_\_\_, Estado \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, neste ato representada por seu Diretor, \_\_\_\_\_, portador da Carteira de Identidade de nº \_\_\_\_\_, inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, residente e domiciliado na Cidade de \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_, e doravante denominada simplesmente **Contratada**, conforme atos constitutivos da empresa ou procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no **Processo Administrativo nº 009/2025**, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **PREGÃO ELETRÔNICO - SRP Nº 002/2025**, Tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, que se regerá pelas suas normas, pela Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021, e pelas demais disposições pertinentes, fazendo-o segundo as seguintes cláusulas:

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:**

**1.1.** O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para serem destinados ao preparo da merenda escolar dos alunos da rede de ensino do Município de Belmonte - BA, nas quantidades estimadas nos Anexos deste Contrato e Termo de Referência.

**1.2.** 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.

**2. CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO:**

**2.1.** O prazo de vigência da contratação é de \_\_\_\_ (\_\_\_\_), contados da data de sua assinatura, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

**2.2.** A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

**3. CLÁUSULA TERCEIRA - DO REGIME DE EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO:**

**3.1.** O presente contrato será realizado por execução indireta, sob o regime de empreitada por preço unitário, conforme a proposta apresentada pelo contratado, constante dos autos do procedimento do **PREGÃO ELETRÔNICO - SRP Nº 002/2025**.

**4. CLÁUSULA QUARTA - DA SUBCONTRATAÇÃO:**

**4.1.** Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

**5. CLÁUSULA QUINTA - DA GESTÃO DO CONTRATO:**

**5.1.** 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.

**5.2.** 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.

**5.3.** 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.

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

**5.5.** 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.

**5.6.** 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).

**5.7.** 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.

**5.7.1.** O fiscal do contrato anotar 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.

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

**5.7.3.** 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.

**5.7.4.** 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.

**5.7.5.** 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.

**5.7.6.** 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.

**5.8.** 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:

**5.8.1.** 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.

**5.9.** 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.

**5.9.1.** 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.

**5.9.2.** 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.

**5.10.** 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.

**5.11.** 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.

**5.12.** 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.

**5.13.** O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

**5.13.1.** A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

## 6. CLÁUSULA SEXTA - DO PREÇO:

**6.1.** O valor total estimado da contratação é de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

**6.2.** 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.

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

**6.4.** A composição do preço global é determinada de acordo com os itens constantes da planilha abaixo, conforme a proposta de preço apresentada pela Contratada, constante dos autos do **Pregão Eletrônico - SRP nº XX/2025**, que independente de transcrição integra este instrumento.

LOTE 01 - XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01					
02					
03					
04					
05					
06					
07					
08					
09					
10					
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO - LOTE 01 (R\$):</b>					
LOTE 02 - XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX					

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO - LOTE 02 (R\$):</b>					
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO (R\$):</b>					

### 7. CLÁUSULA SÉTIMA - DO RECEBIMENTO DO OBJETO:

7.1. 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.

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

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

7.4. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 03 (três) 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.

7.5. 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.

7.6. 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.

7.7. 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.

7.8. 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.

### 8. CLÁUSULA OITAVA - DOS CRITÉRIOS DE PAGAMENTO:

8.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 10 (dez) dias para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

**8.2.** O pagamento será realizado no prazo máximo de até 20 (vinte) dias 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.

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

**8.4.** 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 14.133/2021.

**8.5.** 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.

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

**8.6.** 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.

**8.7.** 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.

**8.7.1.** 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.

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

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

## **9. CLÁUSULA NONA – DO REAJUSTE:**

**9.1.** Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data de assinatura deste instrumento.

**9.2.** Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

## **10. CLÁUSULA DÉCIMA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

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

ÓRGÃO	PROJETO/ATIVIDADE	ELEMENTO	FONTE	VALOR

10.2. 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.

#### **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DO CONTRATADO:**

##### **11.1. Constituem obrigações da CONTRATANTE:**

- a) Receber o objeto, disponibilizando local, data e horário e demais condições estabelecidas no Edital;
- b) Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos produtos recebidos provisoriamente com as especificações constantes no Termo de Referência, para fins de aceitação e recebimento definitivos;
- c) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
- d) Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- e) Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e na forma estabelecidos nesse termo.

11.2. 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.

##### **11.3. Constituem obrigações do CONTRATADO:**

- 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;
- b) 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);
- c) Substituir, no prazo máximo de até \_\_\_ (\_\_\_\_) dias úteis, o produto com avarias ou defeitos;
- d) Responsabilizar-se pela entrega e o descarregamento dos produtos;
- e) 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;
- f) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;
- g) 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;
- h) 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;
- i) 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.

#### **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 30 (trinta) dias;
- (2) compensatória de 1% (um 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).

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

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

13.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) 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, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

**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 vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

**14.2.** 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.

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

**14.2.2.** 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.

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

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

- a) Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- b) Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- c) Indenizações e multas.

**14.4.** 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 nº 14.133, de 2021).

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

**15.1.** É vedado ao CONTRATADO:

- a) Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;
- b) Interromper o fornecimento do objeto 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 nº 12.527, de 2011, c/c art. 7º, § 3º, inciso V, do Decreto nº 7.724, de 2012.

#### 19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA - FORO

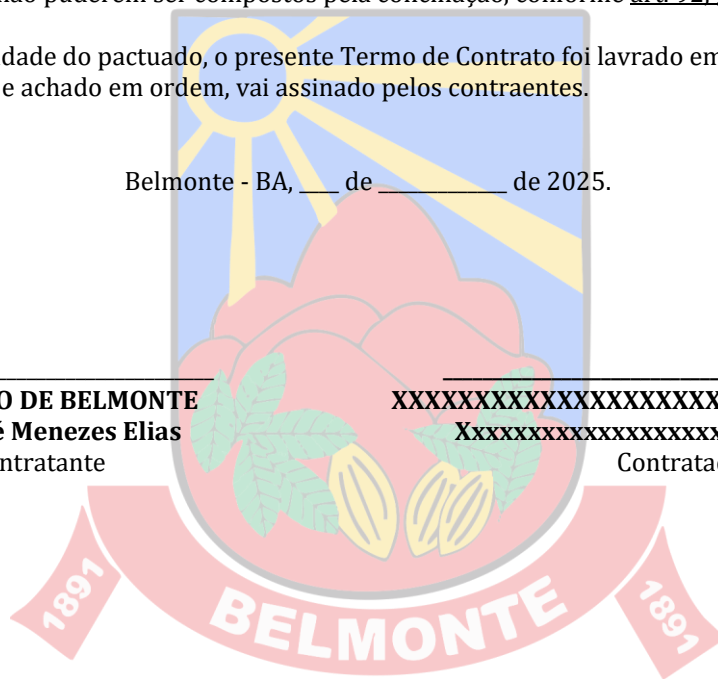
19.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Belmonte - BA, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, § 1º, da Lei nº 14.133/21.

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.

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

MUNICÍPIO DE BELMONTE  
Iêdo José Menezes Elias  
Contratante

XXX  
XXX  
Contratada



**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO - SRP Nº 002/2025**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 009/2025**

**ANEXO V**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

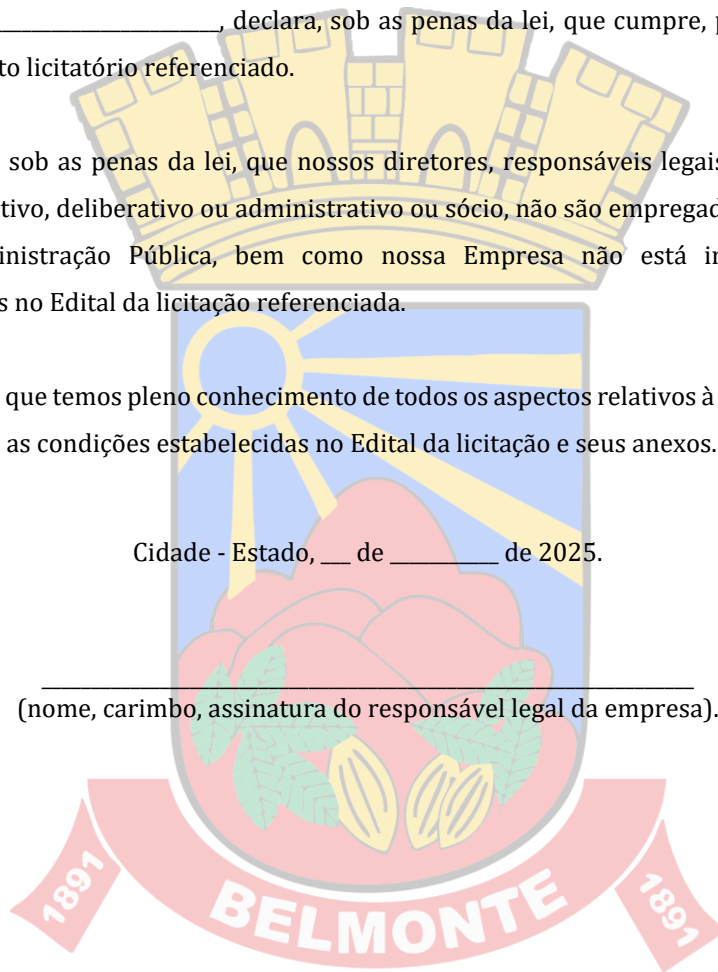
A empresa, \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, sediada no (a) \_\_\_\_\_, declara, sob as penas da lei, que cumpre, plenamente, os requisitos exigidos no procedimento licitatório referenciado.

Igualmente, declaramos sob as penas da lei, que 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.

Finalizando, declaramos que 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.

Cidade - Estado, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

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



**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO - SRP Nº 002/2025**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 009/2025**

**ANEXO VI**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE EXISTÊNCIA DE CARGOS RESERVADOS PREVISTO EM LEI**

A empresa, \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, sediada no (a) \_\_\_\_\_, declara, sob as penas da lei, que 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.

Cidade - Estado, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

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



**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO - SRP Nº 002/2025**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 009/2025**

**ANEXO VII**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE, OU**  
**COOPERATIVA ENQUADRADA NO ARTIGO 34 DA LEI Nº 11.488, DE 2007.**

DECLARO, sob as penas da Lei, em atendimento ao Edital do PREGÃO ELETRÔNICO - SRP Nº XX/2025, promovido pela PREFEITURA DE MUNICIPAL DE BELMONTE, marcado para às XX:00 horas do dia XX/XX/2025, que a empresa, \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, sediada no (a) \_\_\_\_\_, por mim representada, atende os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, em especial quanto ao seu art. 3º.

Cidade - Estado, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

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



**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO - SRP Nº 002/2025**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 009/2025**

**ANEXO VIII**

**MODELO DECLARAÇÃO DA LICITANTE DE CUMPRIMENTO AO ARTIGO 7º, INCISO XXXIII,  
DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL (ART. 68, INCISO VI, DA LEI 14.133/2021).**

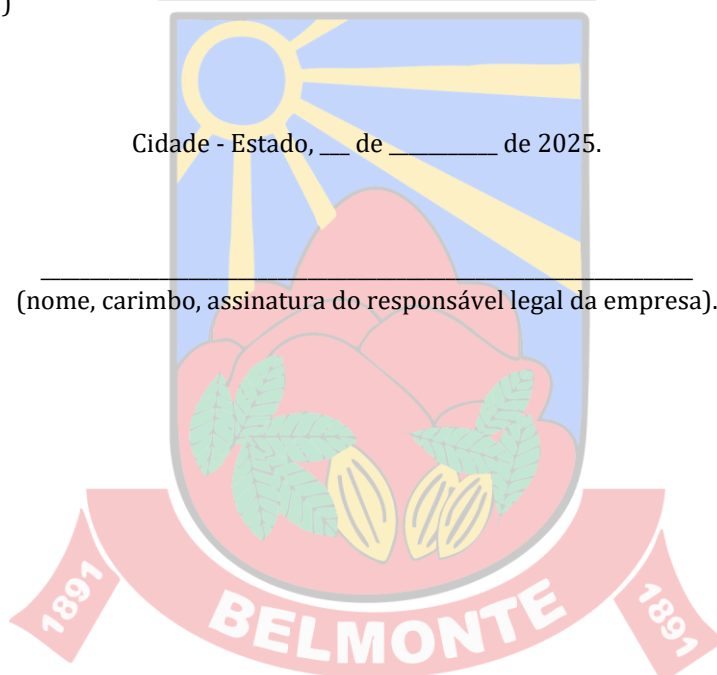
A signatária, \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu responsável legal, \_\_\_\_\_, portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_, declara par aos devidos fins do disposto no art. 68, inciso VI, da Lei nº 14.133/2021, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz

Sim ( ) Não ( )

Cidade - Estado, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

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



**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO - SRP Nº 002/2025**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 009/2025**

**ANEXO IX**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DA LICITANTE DE QUE A PROPOSTA ECONÔMICA**  
**COMPREENDE A INTEGRALIDADE DOS CUSTOS (art. 63, §1º, da Lei nº 14.133/2021).**

A empresa, \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu responsável legal, \_\_\_\_\_, portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_, declara par aos devidos fins do disposto no art. 63, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Cidade - Estado, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

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

