



PREFEITURA MUNICIPAL DE JACARACI – BAHIA
Avenida Mozart David, 01 – Centenário – Tel. (77) 3466-2151 ou 3466-2341
CNPJ: 13.677.109/0001-00



PREGÃO (ELETRÔNICO) Nº 90005/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 027/2025

DATA DA REALIZAÇÃO: 28/03/2025

HORÁRIO DE INÍCIO DA DISPUTA: às 09 horas (horário de Brasília-DF)

LOCAL: www.bll.org.br “Acesso Identificado”

CONTRATANTE

Prefeitura Municipal de Jacaraci - Bahia/ Secretaria Municipal de Educação Jacaraci -BA.

OBJETO

Registro de Preços para aquisições de gêneros alimentícios, destinados a merenda escolar do município de Jacaraci – Bahia.

Este Pregão Eletrônico será conduzido conforme as normas previstas na Lei Complementar nº 123/2006, Decreto Municipal nº 048/2025 e outras legislações pertinentes, com **preferência e exclusividade** de participação para Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedores Individuais (MEI), nos seguintes termos:

ITENS EXCLUSIVOS PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO

PORTE: A participação será **exclusiva** para ME, EPP e MEI nos seguintes itens:

Itens 01 a 08; Itens 11 a 20; Itens 23 a 43, Itens 46 a 66 e Itens 69 a 77.

COTA RESERVADA A MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

(25%): Para os seguintes itens, será reservada uma **cota de 25%** para ME, EPP e MEI:

Item 10; Item 22; Item 45, Item 68.

COTA PRINCIPAL (AMPLA CONCORRÊNCIA - 75%): Nos seguintes itens, será aberta uma **cota principal de 75%** para ampla concorrência, permitindo a participação de qualquer licitante, sendo privilegiadas as ME/EPP quando possível:

Item 09, Item 21, Item 44 e Item 67.

O recebimento das propostas, envio dos documentos de habilitação, abertura e disputa de preços, será exclusivamente por meio eletrônico, no endereço **www.bll.org.br**.

JUSTIFICATIVA PARA LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESAS (ME), EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (EPP) E MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS (MEI) NO ÂMBITO MUNICIPAL

A presente licitação visa assegurar o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado às Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedores Individuais (MEI), conforme estabelecido na Lei Complementar n. 123/2006, na Lei Complementar n.



147/2014, no Decreto Federal n. 8.538/2015 e no Decreto Municipal n. 048/2025. O intuito dessa medida é promover o desenvolvimento econômico local, incentivando a participação dessas empresas nas contratações públicas e fortalecendo a economia regional, gerando emprego e renda.

Para garantir a efetividade da medida, foi realizada uma verificação junto aos cadastros municipais e constatou-se que há mais de três Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sediadas no município que comercializam os itens licitados. Dessa forma, esses fornecedores locais poderão participar do certame e concorrer à contratação, atendendo ao requisito estabelecido na legislação para a reserva de mercado para ME e EPP.

Considerando a viabilidade da participação desses fornecedores locais, esta licitação estabelece itens exclusivos para ME, EPP e MEI em conformidade com o artigo 48, inciso I da Lei Complementar n. 123/2006, para itens de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais). Além disso, para itens de natureza divisível e valor superior ao previsto no parágrafo anterior, será reservada uma cota mínima de 25% para essas empresas, possibilitando maior concorrência e acesso ao certame.

Já para os itens de ampla concorrência, qualquer empresa, independentemente de sua localização, poderá participar da disputa. A priorização de fornecedores locais e regionais na Administração Pública Municipal resulta em benefícios como:

- Geração de empregos formais, impulsionando o mercado de trabalho local;
- Aumento da arrecadação tributária municipal, garantindo retorno dos investimentos na própria cidade;
- Redução de custos logísticos, permitindo entregas mais eficientes e econômicas;
- Fomento ao associativismo e à organização dos pequenos fornecedores, fortalecendo o setor produtivo local.

Dessa forma, a presente licitação reforça o compromisso da Administração Pública Municipal com o desenvolvimento sustentável de Jacaraci, garantindo um modelo de contratação pública que prioriza a inclusão econômica e a valorização dos pequenos negócios locais.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: Até 08h do dia 28 de março de 2025;

DATA DA ABERTURA DA SESSÃO: Às 09h do dia 28 de março de 2025.

Local: Portal Bolsa de Licitações do Brasil – BLL www.bll.org.br

Os trabalhos serão conduzidos pelo Pregoeiro do MUNICÍPIO, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo constante da página eletrônica da Bolsa de Licitações e Leilões (www.bll.org.br)

MODO DE DISPUTA:

Aberto e fechado



EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90005/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 027/2025

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o **MUNICÍPIO DE JACARACI, ESTADO DA BAHIA**, por intermédio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCACAO JACARACI**, inscrito no CNPJ n.º 30.586.126/0001-50, mediante Pregoeiro, designado pela Portaria/GAB/PMI nº 011/2025 de 06 de Janeiro de 2025 e Portaria nº 040 de 11 de fevereiro de 2025, devidamente publicada, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM**, Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, **DECRETO Nº 048/2025**, de 17 de fevereiro de 2025 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é o Registro de Preços para aquisições de gêneros alimentícios, destinados a merenda escolar do município de Jacaraci – Bahia, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. A licitação será dividida em ITENS, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.
- 1.3. A empresa de pequeno porte e microempresa que pretender se utilizar dos benefícios previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar 123/2006 e 147/14, deverão comprovar o seu enquadramento em tal situação jurídica através da declaração firmada por contador ou certidão simplificada, expedida pela Junta Comercial, ambas com prazo de validade de até 120 (cento e vinte) dias a contar da data de emissão.
- 1.4. A participação em licitação expressamente reservada à Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP), por licitante que não se enquadre na definição legal reservada a essas categorias, configura fraude ao certame, sujeito à aplicação das penalidades cabíveis.
- 1.5. Edital e seus Anexos poderão ser obtidos através da Internet pelos endereços eletrônicos: www.bll.gov.br e http://www.jacaraci.ba.gov.br/transparencia/compras/editais_de_licitacao.
- 1.6. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descrito no BLL e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.
- 1.7. As informações administrativas relativas a este Edital poderão ser obtidas junto ao Setor de Licitações pelo e-mail: licitacao@jacaraci.ba.gov.br.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 3.1. Poderão participar deste **PREGÃO ELETRÔNICO** interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Portal Bolsa de Licitações do Brasil – BLL



3.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluía 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.

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

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

4. Para os itens 01 a 08, 10 a 20, 22 a 43, 45 a 66 e 68 a 77 da planilha, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

4.1. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, que trata o item anterior, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal, conforme § 2º do Art. 8º do Decreto n.º 8.538, de 2015.

4.2. Nos termos da legislação vigente, em especial o art. 48, I da lei complementar 123/06 alterada pela lei complementar 123/06 alterada pela lei complementar 147/14, da - se exclusividade para participação de Microempresa - ME/EPP/MEI, por ser a medida técnica e econômica mais vantajosa para Administração Pública, dada a possibilidade de aquisição do objeto por fornecedores desta qualificação tributária e potencial econômico, que resultara em maior vantajosidade a este ente.

4.3. Em conformidade com a Lei Complementar 123/2006, de 14/12/2006, em seu artigo 48, inciso I, alterado pela Lei Complementar 147/2014, de 07/08/2014, bem como Decreto Municipal nº 048/2025, esta licitação será **EXCLUSIVA PARA ME/EPP/MEI**.

4.4. 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

4.5. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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



- 4.5.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 4.5.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 4.5.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 4.5.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
- 4.5.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 4.5.10. 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.
- 4.6. O impedimento de que trata o item 4.5.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 4.7. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.5.2 e 3.5.3. poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 4.8. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 4.9. O disposto nos itens 4.5.2 e 4.5.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 4.10. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.
- 4.11. A vedação de que trata o item 4.5.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.



5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

5.5. 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.

5.6. 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.

5.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4 ou 5.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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



- 5.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 5.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 5.11.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 5.11.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 5.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- 5.12.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
- 5.12.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 5.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.11 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.
- 5.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 5.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 6.1.1. Valor unitário e total do item;
- 6.1.2. Marca;
- 6.1.3. Fabricante;
- 6.1.4. Quantidade cotada.
- 6.1.5. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 6.1.6. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.
- 6.2. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.



6.3. 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.

6.4. 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.

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

6.6. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

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

6.6.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.12.

6.7. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do 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.

6.8. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

6.9. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

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

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

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



- 7.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo).
- 7.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado
- 7.11. **O MODO DE DISPUTA ADOTADO SERÁ ABERTO/FECHADO.**
- 7.12. Neste pregão eletrônico o modo de disputa **“aberto e fechado”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 7.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 7.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 7.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 7.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 7.13. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 7.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.16. 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.
- 7.17. 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



vinde e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

7.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

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

7.19.3. 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.

7.19.4. 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.

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

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

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

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

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

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

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

7.20.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de



licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

7.20.2.2.empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

7.21.4. O Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 4.5 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

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

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

8.2. A consulta aos cadastros será realizada 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. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)

- 8.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).
- 8.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).
- 8.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 8.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o Pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item 5.6 deste edital.
- 8.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.
- 8.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:
 - 8.6.1. conter vícios insanáveis;
 - 8.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
 - 8.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
 - 8.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
 - 8.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 8.7. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
 - 8.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:
 - 8.7.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
 - 8.7.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 8.8. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:
 - 8.8.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
 - 8.8.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;
 - 8.8.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.



- 8.8.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.
- 8.9. Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 8.10. 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.
- 8.10.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.
- 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 e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 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. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 8.13. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as **características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.**
- 8.14. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra,



sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de **05(cinco) dias úteis** contados da solicitação.

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

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

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

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

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

8.20. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de **02 (dois) dias**, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

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

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

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

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

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

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



- 9.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.
- 9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.
- 9.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 9.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).
- 9.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 9.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 9.9.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).
- 9.10. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados 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. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).
- 9.10.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).
- 9.11. A verificação pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 9.11.1. Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 02 (duas) horas prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro.
- 9.11.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da *Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022*.
- 9.12. A verificação dos documentos será feita em relação ao licitante vencedor.



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

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

9.13. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

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

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

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

9.15. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.11.1.

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

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

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

10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.



- 10.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.
- 10.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
- 10.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 10.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
- 10.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

11. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 11.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
- 11.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
 - 11.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original
- 11.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
- 11.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
 - 11.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 11.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 11.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
 - 11.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.
- 11.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:
- 11.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou



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

12. DOS RECURSOS

- 12.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 12.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 12.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 12.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 12.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
- 12.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 12.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 12.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 12.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 12.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 12.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 12.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 12.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico Bolsa de Licitações e Leilões <http://bllcompras.com>.

13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 13.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 13.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/o Pregoeiro/a durante o certame;
- 13.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:



- 13.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 13.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 13.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 13.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
- 13.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 13.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 13.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 13.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 13.1.5. fraudar a licitação
- 13.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 13.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 13.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 13.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 13.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 13.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 13.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
 - 13.2.1. advertência;
 - 13.2.2. multa;
 - 13.2.3. impedimento de licitar e contratar e
 - 13.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 13.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 13.3.2. as peculiaridades do caso concreto
 - 13.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 13.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
 - 13.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 13.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.
 - 13.4.1. Para as infrações previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
 - 13.4.2. Para as infrações previstas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.



- 13.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 13.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 13.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta com o Município, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 13.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 13.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 13.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.
- 13.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 13.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 13.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 13.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 13.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados ao Município de Jacaraci.



14. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

14.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo e-mail: licitacao@jacaraci.ba.gov.br.

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

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

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

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

15.2. 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.

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

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

15.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

15.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

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

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

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

15.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e http://www.jacaraci.ba.gov.br/transparencia/compras/editais_de_licitacao endereço eletrônico: www.bll.org.br.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JACARACI – BAHIA
Avenida Mozart David, 01 – Centenário – Tel. (77) 3466-2151 ou 3466-2341
CNPJ: 13.677.109/0001-00



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

- 15.11.1. ANEXO I - Termo de Referência
- 15.11.2. ANEXO II – Modelo de Proposta de Preços
- 15.11.3. ANEXO III – Minuta de Ata de Registro de Preços
- 15.11.4. ANEXO IV - Cadastro Reserva

Jacaraci, 05 de março de 2025.

Deusdedit Carvalho Rocha
Prefeito Municipal



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:

1.1. Registro de Preços para aquisições de gêneros alimentícios, destinados a merenda escolar do município de Jacaraci – Bahia, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT
1	Achocolatado, em pó solúvel , obtido de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de semente de cacau e outros detritos vegetais. Aspecto: pó homogêneo, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor doce, próprio. Embalagem plástica de 400g , íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Pacotes	1370
2	Açúcar tipo cristal, branco , de primeira qualidade, origem vegetal, contendo no mínimo 98,3% de sacarose de cana- de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e cheiro próprios do tipo de açúcar. Acondicionado em saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 1 kg de peso líquido . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Kg	9000
3	Adoçante de mesa - Líquido - Produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos e bebidas, constituído de edulcorante (s) previsto (s) em Regulamento Técnico Específico. 100ml	Unidades	24
4	Ameixa preta seca , obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas; livre de fermentação, manchas ou defeitos, acondicionada em latas com tratamento interno, com validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. Lata 400 g	Latas	100
5	Amendoim em grãos descascado , in natura, sem sal, 100% natural, tipo1, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, embalagem plástica, resistente, atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Embalagem de 500 gramas	Unidades	400
6	Amendoim em vagem, seco , 100% natural, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	300
7	Amido de milho, em pó , tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo de 200g à 500g de peso líquido . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Caixas	670
8	Arroz, branco, tipo 1 , beneficiado, polido, com no mínimo 90% de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 1 kg de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Kg	2200



PREFEITURA MUNICIPAL DE JACARACI – BAHIA

Avenida Mozart David, 01 – Centenário – Tel. (77) 3466-2151 ou 3466-2341

CNPJ: 13.677.109/0001-00



9	Arroz, parboilizado, classe longo fino, tipo 1 , isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 1 kg de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. (75% AMPLA CONCORRENCIA)	Kg	10725
10	Arroz, parboilizado, classe longo fino, tipo 1 , isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 1 kg de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde (25% EXCLUSIVO ME E EPP) .	Kg	3575
11	Biscoito doce, tipo rosquinha , sabor leite, coco ou chocolate. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas. Aparência: massa bem amassada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionado em saco de polietileno, com dupla proteção, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 300g a embalagem . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Pacotes	3600
12	Biscoito salgado , tipo cream cracker. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas e estar em perfeito estado de conservação. Cor, cheiro e sabor próprios. Serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionado em saco de polietileno, com dupla proteção, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 350g a embalagem . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde	Pacotes	5550
13	Biscoito doce, tipo maisena, leite ou Maria , produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas. Aparência: massa bem amassada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionado em saco de polietileno, com dupla proteção, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 350g de peso líquido cada embalagem. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Pacotes	3000
14	Biscoito salgado sem glúten e sem lactose – de primeira linha, preparado a partir de farinhas obtidas de milho, arroz e/ou batata, em substituição a farinhas que contém glúten. Embalagem de 170 a 200g. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Nas embalagens deverá conter registro ANVISA-MS. Pacote 170 a 200g	Pacotes	40
15	Biscoito sem lactose - Bolacha água e sal sem lactose. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico E gordura vegetal. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 380 a 400 gramas. O produto	Pacotes	50



PREFEITURA MUNICIPAL DE JACARACI – BAHIA

Avenida Mozart David, 01 – Centenário – Tel. (77) 3466-2151 ou 3466-2341

CNPJ: 13.677.109/0001-00



	deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Nas embalagens deverá conter registro ANVISA-MS. Pacote de 380 a 400g		
16	Biscoito sem lactose - Bolacha de sabor doce, tipo MARIA. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 380 a 400 gramas. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Nas embalagens deverá conter registro ANVISA-MS. Pacote de 380 a 400g	Pacotes	40
17	Bolacha palito , sabor doce, com aproximadamente 10 cm de comprimento por 2 de largura e 1,5 de espessura, recoberto por cristais de açúcar.	Kg	1300
18	CACAU EM PÓ ALCALINO – 100% CACAU – SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. Ingredientes: cacau em pó alcalino. Embalagem primária: 200g	Caixas	175
19	Canela em casca proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de semitubo. Aplicação culinária em geral.	Kg	10
20	Coco, ralado, desidratado. Produto obtido do fruto do coqueiro por processo tecnológico adequado, a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto: granulometria uniforme; cor: branco; odor e sabor: próprio. Embalagem: saco de polipropileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 100 gramas de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. PACOTE 100G	Pacotes	2500
21	Coxa e sobrecoxa de frango cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. (75% AMPLA CONCORRENCIA)	Kg	5100
22	Coxa e sobrecoxa de frango cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. (25% EXCLUSIVO ME E EPP)	Kg	1700
23	Cravo da índia. Pequeno caule em forma de flor. Côr marrom e sabor adocicado. Usado para dar sabor e decorar pratos doces.	Kg	5
24	Extrato de tomate - Produto industrializado preparado com polpa de tomate, açúcar, vinagre, sal, conservantes e aromatizantes. Embalagem sachê de 190g.	Sachês	2000
25	Farinha de arroz , sem glúten ou traços de glúten. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nº de lote e validade. Pacote de 1 kg com registro nos órgãos competentes.	Kg	10
26	Farinha de aveia. Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente vedada. Acondicionada em caixa de papelão, contendo as seguintes informações: identificação e procedência, composição nutricional, data de fabricação e data de validade, nº do lote, quantidade do produto, registro no ministério da agricultura. Embalagem de 170 gramas	Caixas	300
27	Farinha de mandioca torrada , textura seca, fina, classe branca. Embalagem plástica,	Kg	1500



PREFEITURA MUNICIPAL DE JACARACI – BAHIA

Avenida Mozart David, 01 – Centenário – Tel. (77) 3466-2151 ou 3466-2341

CNPJ: 13.677.109/0001-00



	atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1 Kg.		
28	Farinha de trigo com fermento - Produto obtido pela moagem exclusiva do grão de trigo, isenta de terra, sem umidade. O produto deverá ter aspecto de pó fino branco, com cheiro e sabor próprios, acrescida de fermento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Kg	1500
29	Feijão tipo 1 , classe Preto, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados e carunchados que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção de última safra. Embalagem: saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, Embalagem de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Kg	1600
30	Feijão carioquinha tipo 1 , classe carioquinha, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados e carunchados que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção de última safra. Embalagem: saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, Embalagem de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	kg	10000
31	Feijão fradinho tipo 1 , novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade; em pacotes de 1 kg, data de fabricação e prazo de validade, com registro no Ministério da Agricultura.	Kg	2200
32	Fermento em pó químico , obtido da mistura de fosfato monocálcio, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contém glúten. Aspecto pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Embalado em frascos impermeável, limpo, não violado. Embalagem de 100g , devendo conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Latas	700
33	Filé de peito de frango congelado , aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	1700
34	Flocos de milho - Pré-cozido, de primeira qualidade, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasita, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto: Farinha de milho flocada; cor: amarelo; odor e sabor: próprio. Embalagem: saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem de 500 gramas A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data	Pacotes	400



PREFEITURA MUNICIPAL DE JACARACI – BAHIA

Avenida Mozart David, 01 – Centenário – Tel. (77) 3466-2151 ou 3466-2341

CNPJ: 13.677.109/0001-00



	de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.		
35	FORMULA INFANTIL APTAMIL Pró – Expert AR – 0 a 6 meses - ProExpert AR , para lactantes de seguimento com necessidades dietoterapicas especificas que busca evitar a regurgita^ao e refluxo, contendo em sua composi^ao leite em pd desnatado, lactose dleos vegetais (oleo de palma, oleo de colza, oleo de coco e oleo de girassol), goma jatai, maltodextrina, carbonato de calcio, acido L-ascdrbico, taurina, cloreto de colina, L-ascobarto de sodio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, acetato de DL-alfa-tocoferila, nicotinamida, acetato de retinila, sulfato cuprico, D-pantotenato de calcio, acido-pterol-L-glutamico, sulfato de manganes, DL-alfa-tocoferol, palmito de retinila, cianocobalamina, betacaroteno, D-biotina, colecalciferol, cloridato de cloreto de tiamina, cloridato de piridoxina, iodeto de potassio, fitomenadiona e emulsificante lecitina de soja. Embalagem lata contendo 800g, Qualidade igual ou superior a Danone - Lata 400g	Latas	30
36	FORMULA INFANTIL APTAMIL Pro Expert AR 2 Soja sem proteínas lácteas, contendo em sua composigao: maltodextrina, oleos vegetais, (oleo de palma, oleo de canola, oleo de coco oleo de girassol), proteina de soja, fosfato de calcio tribasico, cloreto de potassio, carbonate de calcio, citrato tripotassico, citrato trissodico, hidrogenio fosfato de magnesio de acido citrico, acido L-ascorbico, taurina, L-ascorbato de sodio, mio-inositol, sulfato ferroso, acetato de DL-alfa-tocoferila, sulfato de zinco, L-carnitina, nicotinamida, D-pantotenato de calcio, D-biotina, cianocobalamina, riboflavina, palmitato de retinila,acido N-pterol- L-glutamico, DL-alfa-tocoferol, cloridato de cloreto de tiamina, colecalciferol, cloridato de piridoxina, sulfato cuprico, iodeto de potassio, fitomenadiona, selenito de sodio, emulsificante lectina. Embalagem lata contendo 800g, qualidade igual ou superior a Danone. Lata 400g	Latas	25
37	Fórmula infantil especial para lactentes com alergia a proteína do leite de vaca - PREGOMIN PEPTI - Fórmula infantil especial para lactentes e de segmento para lactentes destinada às necessidades dietoterápicas específicas com proteína extensamente hidrolisada e com restrição de lactose. Lata 400g	Latas	30
38	Fórmula infantil especial, para lactentes de 0 a 6 meses , isenta de lactose, carboidrato 100% maltodextrina, com soro de leite e caseina como fonte proteica com DHA e ARA, enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Lata de 400g.	Latas	100
39	FORMULA INFANTIL MILNUTRI PROFUTURA 1 contendo em sua composição sólidos do leite desnatado, lactose, oleos vegetais (oleo de canola, oleo de girassol, oleo de girassol alto oleico, oleo de coco, oleo de palma), concentrado proteico do soro de leite, maltodextrina, galacto-oligossacarideos (GOS), fosfolipideos do ovo, oleo do peixe, calcio (fosfato de calcio, carbonate de calcio), fruto-oligossacarideo (FOS), vitamina C (acido L-ascorbico, L- ascorbato de sodio, palmitato de ascorbila), ferro (sulfato ferroso), inositol (mio-inositol), zinco (sulfato de zinco), vitamina E (DL-a-tocacefarol, acetato de DL- a-tocoferila), colina (cloreto de colina), vitamina A (acetato de retinila, palmitato de retinila), vitamina 85 (D-pantotenato de calcio), niacina (nicotinamida), cobre (gluconato cuprico), vitamina 82 (riboflavina), vitamina 81 (cloridrato de cloreto de tiamina), vitamina 86 (cloridrato de piridoxina), vitamina D (colecalciferol), manganes (sulfato de manganes II), acido folico (acido N-pterol-L-glutamico), iodo (iodo de potassio),vitamina K (fitomenadiona),selenio (selenito de sodio), biotina (D-biotina), vitamina 812 (cianocobalamina), aromatizante, e emulsificante lecitina de soja. Embalagem lata contendo 800g. qualidade igual ou superior a danone - Lata 800g	Latas	400
40	FORMULA INFANTIL MILNUTRI PROFUTURA 2 contendo em sua composição sólidos do leite desnatado, lactose, oleos vegetais (oleo de canola, oleo de girassol, oleo de girassol alto oleico, oleo de coco, oleo de palma), concentrado proteico do soro de leite, maltodextrina, galacto-oligossacarideos (GOS), fosfolipideos do ovo, oleo do peixe, calcio (fosfato de calcio, carbonate de calcio), fruto-oligossacarideo (FOS), vitamina C (acido L-ascorbico, L- ascorbato de sodio,	Latas	500



PREFEITURA MUNICIPAL DE JACARACI – BAHIA

Avenida Mozart David, 01 – Centenário – Tel. (77) 3466-2151 ou 3466-2341

CNPJ: 13.677.109/0001-00



	palmitato de ascorbila), ferro (sulfato ferroso), inositol (mio-inositol), zinco (sulfato de zinco), vitamina E (DL-a-tocacefarol, acetato de DL- a-tocoferila), colina (cloreto de colina), vitamina A (acetato de rentinila, palmitato de retinila), vitamina 85 (D-pantotenato de calcio), niacina (nicotinamida), cobre (gluconato cuprico), vitamina 82 (riboflavina), vitamina 81 (cloridrato de cloreto de tiamina), vitamina 86 (cloridrato de piridoxina), vitamina D (colecalfiferol), manganês (sulfato de manganês II), ácido fólico (ácido N-pteril-L-glutâmico), iodo (iodo de potássio), vitamina K (fitomenadiona), selenio (selenito de sódio), biotina (D-biotina), vitamina 812 (cianocobalamina), aromatizante, e emulsificante lecitina de soja. Embalagem lata contendo 800g. qualidade igual ou superior a danone Lata 800g		
41	Fórmula infantil para lactentes de 0 a 6 meses à base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para lactentes, desde o nascimento até o 6º mês de vida, com predominância de proteína do soro do leite em relação a caseína. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Lata de 400g.	Latas	800
42	Fórmula infantil para lactentes de 6 meses a 1 ano, à base de proteínas lácteas, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, em pó, indicada para lactentes a partir do 6º mês de vida, com predominância de caseína em relação às proteínas do soro do leite. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Lata de 400g.	Latas	800
43	Fubá de milho - Produto obtido pela moagem do grão de milho, de primeira qualidade, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto: pó fino; cor: amarelo; odor e sabor: próprio. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem: saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Kg	400
44	Iogurte de frutas - Produto obtido a partir do leite de vaca através da adição de microrganismos benéficos à saúde que realizam a fermentação láctica sobre o leite. Produto pasteurizado, adoçado e com sabor de morango e ameixa. Embalagem primária de 1L com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. (75% AMPLA CONCORRENCIA)	Litros	7500
45	Iogurte de frutas - Produto obtido a partir do leite de vaca através da adição de microrganismos benéficos à saúde que realizam a fermentação láctica sobre o leite. Produto pasteurizado, adoçado e com sabor de morango e ameixa. Embalagem primária de 1L com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. (25% EXCLUSIVO ME E EPP).	Litros	2500
46	Leite de coco natural , concentrado, SEM AÇÚCAR, obtido do endosperma do côco; procedente de frutos sãos e maduros; isento de sujidade, parasitas, larvas; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem primária de 200 ml. Validade mínima de 6 meses a contar da entrega.	Unidades	300
47	Leite em pó integral, sem lactose. Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Fabricado a partir de matéria-prima selecionada, isento de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Lata 380gr	Latas	300
48	LEITE EM PÓ INTEGRAL FASE 1+ 1 A 3 ANOS Leite parcialmente desnatado, soro de leite desproteínizado desmineralizado, maltodextrina, soro de leite desmineralizado, óleo de milho, lactose, óleo de canola com baixo teor erucico, Frutooligossacardeos, oleína de palma, inulina, minerais (carbonato de cálcio, sulfato	Latas	1000



PREFEITURA MUNICIPAL DE JACARACI – BAHIA

Avenida Mozart David, 01 – Centenário – Tel. (77) 3466-2151 ou 3466-2341

CNPJ: 13.677.109/0001-00



	ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, selenito de sódio), vitaminas (ácido L-ascorbico, acetato de DL- a-tocoferila, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, tiamina mononitrato, cloridrato de piridoxina, acetato de retinila, riboflavina, ácido N-pteril-L-glutâmico, fitomenadiona, D- biotina, colecalciferol, cianocobalamina), emulsificante lecitina de soja e regulador de acidez hidrídico de potássio. Embalagem caixa contendo 12 sachês de 800g, qualidade igual ou superior a Nestle . Lata 800g		
49	Leite em pó, integral. Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Fabricado a partir de matéria-prima selecionada, isento de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Livre de umidade e fermentação. Sem adição de soro de leite. Aspecto: pó uniforme, sem grumos; cor: branco amarelado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Embalagem: pacote de filme de poliéster metalizado com polietileno, resistente, hermeticamente lacrado. Embalagem de 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Pacotes	3800
50	Lingüiça tipo calabresa curada de carne suína pura e limpa, de primeira qualidade, apresentando-se em gomos uniformes e padronizados, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabres, submetida ao processo de cura. Embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, contendo aproximadamente 5 kg, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	1200
51	Lingüiça calabresa frescal , resfriada, tipo calabresa, mista de carne suína e bovina, de primeira qualidade, em gomos uniformes e padronizados, adicionada de condimentos naturais, não amolecidas nem pegajosas. Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, contendo aproximadamente 5 kg, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	1700
52	Louro em folhas secas , sãs, limpas, de coloração pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem: acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem de 4 gramas.	Sacos	300
53	Macarrão espaguete longo com ovos, tipo espaguete, submetido a processo de secagem, acondicionado em saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem de 1 kg . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Kg	1800
54	Macarrão padre nosso - curto com ovos , tipo do corte padre nosso, submetido a processo de secagem, acondicionado em saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, Embalagem de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência,	Pacotes	1400



PREFEITURA MUNICIPAL DE JACARACI – BAHIA

Avenida Mozart David, 01 – Centenário – Tel. (77) 3466-2151 ou 3466-2341

CNPJ: 13.677.109/0001-00



	informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.		
55	Macarrão sem glúten tipo parafuso – macarrão de arroz com ovos, sem glúten, sem lactose. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Embalagem de 500g	Pacotes	40
56	Margarina - Produto obtido pelo cozimento da nata do leite de vaca. De primeira qualidade. Devendo apresentar cheiro, sabor e cor peculiares ao produto. Isenta de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem: potes de polietileno atóxico resistente Embalagem 500 gramas . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência e data de fabricação do produto.	POTES	2160
57	Milho canjica AMARELO - Produto dos grãos ou pedaços dos grãos de milho, tipo 1, preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalagem de 500g	Pacotes	1100
58	Milho canjica branco - Produto dos grãos ou pedaços dos grãos de milho, tipo 1, preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalagem de 500g	Pacotes	1100
59	Milho para pipoca, tipo 1 , preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 500g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalagem de 500g	Pacotes	800
60	Milho verde em conserva , simples, grãos inteiros, imerso em salmoura, apresentando tamanho e coloração uniformes. Sachê 170g	Sachês	500
61	NAN SOJA - Fórmula infantil para lactentes e de segmento à base de soja . Fonte de ácidos graxos, como DHA e ARA. Ideal para intolerantes a lactose ou qualquer componentes do leite em geral. Devidamente acondicionado em embalagem apropriada e hermeticamente fechada de forma a garantir a integridade do produto em sua embalagem primária. Lata 800g	Latas	10
62	Óleo, vegetal de soja, tipo 1 , refinado, puro, comestível, rico em vitamina E, preparado a partir de grãos de soja sãos e limpos. Aspecto: líquido uniforme, não rançoso; cor: amarelo claro; odor e sabor: característico. Embalagem garrafa plástica de 900 ml, acondicionado em caixas lacradas, limpas, secas, não violada, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. GARRAFA PET 900ML	Unidades	2200
63	Ovos branco de Granja , médio, fresco, pesando aproximadamente 50 gramas cada, casca firme e homogênea, lisa, limpa, sem rachadura. Acomodado em bandejas de papelão com 30 unidades, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violada, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de	Dúzia	4000



PREFEITURA MUNICIPAL DE JACARACI – BAHIA

Avenida Mozart David, 01 – Centenário – Tel. (77) 3466-2151 ou 3466-2341

CNPJ: 13.677.109/0001-00



	identificação e procedência do produto.		
64	Ovos vermelhos de Granja médio, fresco, pesando aproximadamente 50 gramas cada, casca firme e homogênea, lisa, limpa, sem rachadura. Acomodado em bandejas de papelão com 30 unidades, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violada, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência do produto.	Dúzia	2600
65	Pão de doce- Os pães deverão ser fabricados com matéria-prima de primeira qualidade, adotando rigoroso controle higiênico sanitário do ambiente, utensílios e equipamentos, manipuladores e embalados em saco de polietileno, atóxico e de primeiro uso.	Unidades	64000
66	Pão de sal - Os pães deverão ser fabricados com matéria-prima de primeira qualidade, adotando rigoroso controle higiênico sanitário do ambiente, utensílios e equipamentos, manipuladores e embalados em saco de polietileno, atóxico e de primeiro uso.	Unidades	64000
67	Peito de frango congelado com osso, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. (75% AMPLA CONCORRENCIA)	Kg	3900
68	Peito de frango congelado com osso, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. (25% EXCLUSIVO ME E EPP) .	Kg	1300
69	Polpa de fruta Sabor goiaba - 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos a cada fruta no sabor de goiaba, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas , data de empacotamento e prazo de validade visíveis.	Kg	1200
70	Polpa de fruta Sabor manga - 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos a cada fruta no sabor de manga, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas , data de empacotamento e prazo de validade visíveis.	Kg	2150
71	Proteína texturizada de soja - Carne de soja, desidratada, cor escura, sabor carne. Produto obtido dos grãos de soja, através de processos tecnológicos adequados. Fabricado a partir de matérias-primas selecionadas, isento de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Livre de umidade e fermentação. Embalagem a vácuo, Embalagem de 400g . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Pacotes	250
72	Queijo muzzarella. Deve possuir aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Deve apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deve	Kg	100



	apresentar- se resfriado, acondicionado em embalagens de plástico atóxico contendo nome do produto, peso líquido, carimbo, número do registro em órgão regulamentador, lote, data de fabricação e prazo de validade.		
73	Sal refinado de mesa , iodado. Cloreto de sódio extraído de fontes naturais, recristalizado com teor mínimo de 98,5 % de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiuementante e iodo. Características sensoriais: aparência: cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado; cor: branca; odor: inodoro; sabor: característico (salino). Acondicionado em saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem de 1 kg . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Kg	950
74	Sardinha em conserva , preparada com pescado limpo, sem vísceras, cozido, imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente (lata) de folha de flandres íntegro, com verniz sanitário, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 125 gramas cada lata. Armazenadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violada, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Latas	1800
75	Suco concentrado sabor cajú- polpa concentrada líquida, produto extraído de matérias-primas sãs e limpas. Natural, isento de corantes artificiais, livre de sujidades, materiais terrosos e detritos de animais e vegetais. Embalagem primária: Frasco plástico com 500 ml de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Garrafa de 500ml	Mililitros	1560
76	Tempero completo , concentrado de ingredientes básicos, sal, cebola, alho, óleo vegetal, embalagem plástica, com dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Pote de 300gramas	POTES	480
77	Vinagre de álcool fermentado acético de álcool, água e conservantes. Embalagem de 750ml	Unidades	240

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

1.3. O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, podendo ser, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4. DA QUALIFICAÇÃO DO OBJETO COMO COMUM

1.4.1. Considerando que os padrões e os níveis de qualidade dos PRODUTOS/BENS a serem adquiridos são usuais no mercado, entende-se que a futura aquisição/contratação se enquadra como de natureza COMUM.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A merenda escolar é fundamental para o desenvolvimento cognitivo, físico e social dos estudantes, especialmente daqueles em situação de vulnerabilidade social.



2.2. A Secretaria Municipal de Educação através do Departamento de Alimentação Escolar visa fornecer alimentação aos alunos matriculados na rede de ensino, norteados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), através da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e está regulamentada atualmente pela Resolução CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020 e suas alterações. O PNAE consiste no repasse de recursos financeiros federais para o atendimento de estudantes matriculados em todas as etapas e modalidades da educação básica nas redes municipal, distrital, estadual e federal, e nas entidades qualificadas como filantrópicas ou por elas mantidas, nas escolas confessionais mantidas por entidade sem fins lucrativos e nas escolas comunitárias conveniadas com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, com o objetivo de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

2.3. O Quantitativo foi definido de acordo com demanda utilizada pela Secretaria Municipal de Educação, nos últimos 3(três) anos, levando em consideração algumas mudanças de cardápio para melhor atender às necessidades dos alunos, tendo como base as Unidades Escolares do Município.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A utilização do pregão eletrônico, demonstra-se plenamente adequada, seja em razão da economia de procedimentos, seja em razão da necessidade imediata da aquisição dos produtos.

3.2.3.2. Ademais espécie da contratação atende a todos os requisitos exigidos na modalidade em questão, razão pela qual demonstra-se viável a contratação por meio de licitação em razão do modo do critério de julgamento adotado e valores obtidos por item, em conformidade com a lei 14.133/2021.

3.3. Trata-se de bens comum, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021 e não gera custos além da aquisição, sendo assim, o fornecimento de gêneros alimentícios, destinados à composição do cardápio da merenda escolar dos alunos da rede municipal de ensino do Município de Jacaraci – BA, através de Pregão eletrônico é a melhor solução evidenciada por esta Administração, conforme pormenorizado no Estudo Técnico Preliminar.

3.4. A presente aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para a alimentação escolar, visa dar garantia de alimentos variados e seguros que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável, efetivando as políticas públicas educacionais na melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

3.5. DA PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP



3.5.1. Nesta licitação SERÁ APLICADA a participação de cota reservada, visto que a licitação tem itens com valor que ultrapassa R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

3.5.2. Os quantitativos do objeto desta licitação estão divididos, observando o seguinte:

(Cota Principal) – correspondente, no mínimo, a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades totais do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital;

(Cota Reservada) – correspondente, no máximo, a 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades totais do objeto, destinado à participação de empresas enquadradas como Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, sem prejuízo da sua participação na cota principal.

3.6. *O prazo de vigência da contratação é de 12(doze) meses contados do(a) assinatura da ata de registro/contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.*

3.7. O contrato/ata de registro oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

3.8. **DA SUBCONTRATAÇÃO**

2.5.1. Não se aplica a subcontratação do objeto licitatório, tendo em vista que não se admite a exigência de subcontratação para o fornecimento de bens, exceto quando estiver vinculado à prestação de serviços acessórios. Observe-se, ainda, que é vedada a sub-rogação completa ou da parcela principal da obrigação (Decreto nº 8.538, de 2015, art. 7º, inciso I e §2º).

4. **Sustentabilidade**

4.1. Os produtos a serem fornecidos deverão obedecer às normas e especificações da ABNT, INMETRO, Normas da ISO, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, no que se refere à qualidade, conforme for aplicável.

4.2. Os produtos deverão ser fornecidos em conformidade com as orientações voltadas para a sustentabilidade ambiental, conforme consta expressamente no ETP.

4.3. Indicação de marcas ou modelos (ART. 41, INCISO I, DA LEI Nº 14.133, DE 2021).

4.3.1. Não se aplica.

4.4. Vedação de marca e modelo (ART. 41, INCISO III, LEI Nº 14.133, DE 2021).

4.4.1. Não se aplica.

4.5. Carta de solidariedade (art. 41, inciso IV, lei nº 14.133, de 2021).

4.5.1. Garantia e assistência técnica.

4.6. Independentemente da aceitação, a contratada garantirá a qualidade do produto pelo prazo estabelecido na respectiva garantia pelo fabricante, e estará obrigada a substituir aquele que apresentar defeito no prazo estabelecido pelo contratante.

4.7. A licitante vencedora deverá apresentar, como forma de comprovação da garantia mencionada no subitem anterior, Certificado de Garantia do Fabricante, ou documento similar, no ato da entrega dos produtos;



- 4.8. No caso de apresentarem defeitos e, conseqüentemente serem substituídos, a garantia será contada a partir da nova data de entrega;
- 4.9. O ônus de correção de defeitos apresentados pelos materiais ou substituição dos mesmos, serão suportados exclusivamente pela contratada.
- 4.10. A garantia é requisito essencial para a participação da licitante no certame, e deverá estar declarada na proposta vencedora.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

- 5.1. O prazo de entrega dos bens é de 05 (cinco) dias, após assinatura do contrato, de acordo com a Ordem de fornecimento emitida pela Secretaria Municipal de Educação.
- 5.1.1. O prazo de entrega poderá ser reconsiderado mediante formal apresentação de razões e justificativas por parte da contratada, não sendo superior a mais 05 (cinco) dias úteis, após esgotado o prazo inicial. Tal fato será passível de criteriosa análise e interpretação por parte da contratante.
- 5.1.2. Os produtos deverão ser entregues, no Centro Administrativo, situado na avenida Mozart David, 01 – Centenário – Jacaraci – Bahia- CEP: 46.310-000, de segunda a sexta-feira, das 08 às 12 horas, conforme Ordem de fornecimento emitida pelo setor demandante, atendendo as exigências abaixo:
- 5.1.2.1. A contratante formalizará o pedido, de acordo com a sua necessidade, mediante a emissão de ordem de fornecimento/autorização de fornecimento, após assinatura do contrato;
- 5.1.2.2. *O recebimento dos produtos objeto deste termo estará condicionado à conferência quantitativa e qualitativa para a aceitação final, obrigando-se a licitante vencedora;*
- 5.1.2.3. *Pelo descumprimento do prazo de entrega, serão aplicadas as sanções legais cabíveis;*
- 5.1.2.4. *A falta de quaisquer dos produtos, cujo fornecimento incumbe à detentora do licitado, não poderá ser alegada como motivo de força maior para o atraso, má execução ou inexecução do fornecimento objeto desta licitação e não eximirá a fornecedora das sanções a que está sujeita pelo não cumprimento dos prazos e demais condições estabelecidas.*
- 5.1.2.5. *A contratada deverá fornecer os produtos em pleno estado de uso, fabricados de acordo com as normas técnicas em vigor, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado.*
- 5.1.2.6. *Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos pelo Município, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE.*
- 5.1.3. A Contratada compromete-se a substituir ou repor o produto quando:
- 5.1.3.1. *Entregar os produtos NÃO contendo em sua embalagem a data da fabricação, validade e/ou vida útil dos mesmos;*



5.1.3.2. *Houver no ato da entrega a apresentação de embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;*

5.1.3.3. *O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;*

5.1.3.4. *Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;*

5.1.3.5. *O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade;*

5.1.3.6. *O produto apresentar temperatura superior ao estabelecido nas especificações no ato da entrega.*

5.1.4. *A Contratada deverá fazer a entrega com a apresentação das Notas Fiscais correspondentes ao Município de Jacaraci/BA, referentes aos gêneros alimentícios;*

5.1.5. *Os Gêneros Perecíveis deverão ser entregues em veículos isotérmicos ou refrigerados e os Gêneros Não Perecíveis (estocáveis) deverão ser entregues em veículos adequados para transportes de alimentos (Tipo Baú);*

5.1.6. *No ato da entrega dos produtos o fornecedor deve constar das notas fiscais de entrega dos produtos, o número de registro de inspeção federal ou estadual, nº do lote e nº da nota fiscal do frigorífico de procedência.*

5.1.7. *Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.*

5.1.8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

5.1.12. *Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;*

5.1.13. *Sempre que necessário ou solicitado pelo CONTRATANTE, atualizar e/ou melhorar os serviços prestados de forma a atender a legislação Federal e/ou Estadual, especialmente, à Lei de Responsabilidade Fiscal, de acordo com as melhores técnicas praticadas e com pessoal capacitado, sem custo para o CONTRATANTE.*

5.1.14. *Não transferir a outrem, no todo ou em parte, a execução do presente contrato, em subempreitada, sem prévia e expressa anuência do CONTRATANTE.*



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

5.1.16. Quando não for possível a verificação da regularidade por Sistema, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

- 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
- 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

5.1.17. Manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por si assumidas, todas as condições e prazos firmados na proposta comercial.

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

5.1.19. Aceitar os acréscimos ou supressões que o CONTRATANTE solicitar, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato, bem como a prestar os serviços conforme as especificações deste edital, nos termos do art. 65, §1º, da Lei n.º 14.133/2021.

5.1.20. Realizar o cumprimento integral, de própria responsabilidade, dos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, de toda espécie, resultantes da execução do presente contrato.

5.1.21. A inadimplência da CONTRATADA, com relação aos encargos elencados nesta cláusula, não transfere ao CONTRATANTE a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato.

5.1.22. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

5.1.23. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

5.1.25. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;



- 5.1.26. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução do contrato;
- 5.1.27. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 5.1.28. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de referência.
- 5.1.29. 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.

5.2. Das Obrigações da Contratante

- 5.2.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 5.2.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade da entrega dos produtos provisoriamente com as especificações constantes neste Termo e na proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 5.2.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto prestado, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 5.2.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através dos fiscais de contrato;
- 5.2.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência;
- 5.2.6. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, incluindo encargos tributários e trabalhistas, 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.
- 5.2.7. Designar funcionários, para acompanhar e fiscalizar o cumprimento contratual, bem como para aprovar a execução do objeto, exercer o acompanhamento e fiscalização do contrato;
- 5.2.8. Exigir da Contratada, sempre que necessário, a comprovação da manutenção das condições de habilitação e de qualificação exigidas no procedimento de contratação;
- 5.2.9. Efetuar o pagamento devido, após o adimplemento da obrigação, mediante Nota Fiscal/fatura devidamente atestada, desde que cumpridas todas as formalidades e as exigências da contratação;
- 5.3.10. Anotar em registro próprio e notificar a Contratada sobre quaisquer falhas verificadas no cumprimento contratual, para fins de correção dentro do prazo estabelecido.



6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

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

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

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

Fiscalização

6.6. 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).

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (**Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II**);

6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (**Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III**);

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (**Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV**).

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (**Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V**).



6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (**Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII**).

6.7.6. Fiscalização Administrativa

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (**Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV**).

Gestor do Contrato

6.9. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.10. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.11. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.12. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.13. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.14. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).



6.15. 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.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

7.2. 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 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias úteis.

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 dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.



- 7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 7.10.1. o prazo de validade;
 - 7.10.2. a data da emissão;
 - 7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
 - 7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;
 - 7.10.5. o valor a pagar; e
 - 7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;
- 7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.13. A Administração deverá realizar consulta ao online para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).
- 7.14. Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 7.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.



Prazo de pagamento

7.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Exigências de habilitação

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

HABILITAÇÃO JURÍDICA

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

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



- 8.5. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <http://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 8.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.7. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- 8.8. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.9. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- 8.10. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 8.11. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- 8.12. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 8.13. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 8.14. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.15. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 8.16. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes *[Estadual/Distrital]* ou *[Municipal/Distrital]* relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;



- 8.17. Prova de regularidade com a Fazenda *[Estadual/Distrital]* e *[Municipal/Distrital]* do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.18. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *[Estadual/Distrital]* ou *[Municipal/Distrital]* relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.19. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- 8.20. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
- 8.21. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos **2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:**
- 8.21.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
 - 8.21.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
 - 8.21.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
 - 8.21.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.
- 8.22. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.
- 8.23. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).
- 8.24. *O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.*

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 8.25. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.
- 8.25.1. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.



- 8.25.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- 8.25.3. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- 8.25.4. Alvará de licença expedida pela sede da licitante, dentro do prazo de validade;
- 8.25.5. Alvará/Licença da Vigilância Sanitária, dentro do prazo de validade, expedido pelo órgão sanitário municipal ou estadual;
- 8.26. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:
- 8.26.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;
- 8.26.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- 8.26.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;
- 8.26.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;
- 8.26.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
- 8.26.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;
- 8.26.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 9.1. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.
- 9.2. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.
- 9.3. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):
- 9.3.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.3.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;



PREFEITURA MUNICIPAL DE JACARACI – BAHIA
Avenida Mozart David, 01 – Centenário – Tel. (77) 3466-2151 ou 3466-2341
CNPJ: 13.677.109/0001-00



- 9.3.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou
- 9.3.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento 2025.

ORGÃO: 2 - PREFEITURA MUNICIPAL DE JACARACI

SECRETARIA: 3 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Unidade: 03.00.000 Secretaria Municipal de Educação

ATIVIDADE: 2033 Gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

ELEMENTO: 3.3.9.0.30.00.00 Material de Consumo

Elaborado por,

Elen Sandy Oliveira Santos Campos
Secretária Municipal de Educação



ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

- Razão Social:
- CNPJ: - Insc Est: - Insc Mun:
- Endereço Completo:
- Tel: () - Fax: ()
- e-mail:
- Banco: - Agência: - Conta corrente:

A empresa acima qualificada, por seu representante legal, propõe a aquisição dos itens definidos no Edital e Anexos da Licitação indicada, nas seguintes condições:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	MARCA	UNITARIO	TOTAL
1	Achocolatado, em pó solúvel , obtido de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de semente de cacau e outros detritos vegetais. Aspecto: pó homogêneo, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor doce, próprio. Embalagem plástica de 400g , íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Pacotes	1370			
2	Açúcar tipo cristal, branco , de primeira qualidade, origem vegetal, contendo no mínimo 98,3% de sacarose de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e cheiro próprios do tipo de açúcar. Acondicionado em saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 1 kg de peso líquido . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Kg	9000			
3	Adoçante de mesa - Líquido - Produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos e bebidas, constituído de edulcorante (s) previsto (s) em Regulamento Técnico Específico. 100ml	Unidades	24			
4	Ameixa preta seca , obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas; livre de fermentação, manchas ou defeitos, acondicionada em latas com tratamento interno, com validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. Lata 400 g	Latas	100			
5	Amendoim em grãos descascado , in natura, sem sal, 100% natural, tipo1, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, embalagem plástica, resistente, atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Embalagem de 500 gramas	Unidades	400			
6	Amendoim em vagem, seco , 100% natural, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	300			
7	Amido de milho, em pó , tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e	Caixas	670			



	acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo de 200g à 500g de peso líquido . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.					
8	Arroz, branco, tipo 1 , beneficiado, polido, com no mínimo 90% de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 1 kg de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Kg	2200			
9	Arroz, parboilizado, classe longo fino, tipo 1 , isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 1 kg de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. (75% AMPLA CONCORRENCIA)	Kg	10725			
10	Arroz, parboilizado, classe longo fino, tipo 1 , isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 1 kg de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde (25% EXCLUSIVO ME E EPP) .	Kg	3575			
11	Biscoito doce, tipo rosquinha , sabor leite, coco ou chocolate. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas. Aparência: massa bem amassada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionado em saco de polietileno, com dupla proteção, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 300g a embalagem . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Pacotes	3600			
12	Biscoito salgado , tipo cream cracker. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas e estar em perfeito estado de conservação. Cor, cheiro e sabor próprios. Serão rejeitados biscoitos malcozidos,	Pacotes	5550			



	queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionado em saco de polietileno, com dupla proteção, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 350g a embalagem . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde					
13	Biscoito doce, tipo maisena, leite ou Maria , produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas. Aparência: massa bem amassada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionado em saco de polietileno, com dupla proteção, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 350g de peso líquido cada embalagem. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Pacotes	3000			
14	Biscoito salgado sem glúten e sem lactose – de primeira linha, preparado a partir de farinhas obtidas de milho, arroz e/ou batata, em substituição a farinhas que contém glúten. Embalagem de 170 a 200g. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Nas embalagens deverá conter registro ANVISA-MS. Pacote 170 a 200g	Pacotes	40			
15	Biscoito sem lactose - Bolacha água e sal sem lactose. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico E gordura vegetal. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 380 a 400 gramas. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Nas embalagens deverá conter registro ANVISA-MS. Pacote de 380 a 400g	Pacotes	50			
16	Biscoito sem lactose - Bolacha de sabor doce, tipo MARIA. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 380 a 400 gramas. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Nas embalagens deverá conter registro ANVISA-MS. Pacote de 380 a 400g	Pacotes	40			
17	Bolacha palito , sabor doce, com aproximadamente 10 cm de comprimento por 2 de largura e 1,5 de espessura, recoberto por cristais de açúcar.	Kg	1300			
18	CACAU EM PÓ ALCALINO – 100% CACAU – SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. Ingredientes: cacau em pó alcalino. Embalagem primária: 200g	Caixas	175			
19	Canela em casca proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de semitubo. Aplicação culinária em geral.	Kg	10			
20	Coco, ralado, desidratado . Produto obtido do fruto do coqueiro por processo tecnológico adequado, a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido,	Pacotes	2500			



	fermentado ou rançoso. Aspecto: granulometria uniforme; cor: branco; odor e sabor: próprio. Embalagem: saco de polipropileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 100 gramas de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. PACOTE 100G					
21	Coxa e sobrecoxa de frango cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. (75% AMPLA CONCORRENCIA)	Kg	5100			
22	Coxa e sobrecoxa de frango cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. (25% EXCLUSIVO ME E EPP) .	Kg	1700			
23	Cravo da índia. Pequeno caule em forma de flor. Côr marrom e sabor adocicado. Usado para dar sabor e decorar pratos doces.	Kg	5			
24	Extrato de tomate - Produto industrializado preparado com polpa de tomate, açúcar, vinagre, sal, conservantes e aromatizantes. Embalagem sachê de 190g.	Sachês	2000			
25	Farinha de arroz , sem glúten ou traços de glúten. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nº de lote e validade. Pacote de 1 kg com registro nos órgãos competentes.	Kg	10			
26	Farinha de aveia. Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente vedada. Acondicionada em caixa de papelão, contendo as seguintes informações: identificação e procedência, composição nutricional, data de fabricação e data de validade, nº do lote, quantidade do produto, registro no ministério da agricultura. Embalagem de 170 gramas	Caixas	300			
27	Farinha de mandioca torrada , textura seca, fina, classe branca. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1 Kg.	Kg	1500			



28	Farinha de trigo com fermento - Produto obtido pela moagem exclusiva do grão de trigo, isenta de terra, sem umidade. O produto deverá ter aspecto de pó fino branco, com cheiro e sabor próprios, acrescida de fermento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Kg	1500			
29	Feijão tipo 1 , classe Preto, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados e carunchados que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção de última safra. Embalagem: saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, Embalagem de 1 kg . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Kg	1600			
30	Feijão carioquinha tipo 1 , classe carioquinha, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados e carunchados que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção de última safra. Embalagem: saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, Embalagem de 1 kg . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	kg	10000			
31	Feijão fradinho tipo 1 , novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade; em pacotes de 1 kg, data de fabricação e prazo de validade, com registro no Ministério da Agricultura.	Kg	2200			
32	Fermento em pó químico , obtido da mistura de fosfato monocálcio, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contém glúten. Aspecto pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Embalado em frascos impermeável, limpo, não violado. Embalagem de 100g , devendo conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Latas	700			
33	Filé de peito de frango congelado , aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	1700			



34	Flocos de milho - Pré-cozido, de primeira qualidade, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasita, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto: Farinha de milho flocada; cor: amarelo; odor e sabor: próprio. Embalagem: saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem de 500 gramas A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Pacotes	400			
35	FORMULA INFANTIL APTAMIL Pró – Expert AR – 0 a 6 meses - ProExpert AR, para lactantes de seguimento com necessidades dietoterapicas especificas que busca evitar a regurgita^ao e refluxo, contendo em sua composi^ao leite em pd desnatado, lactose dleos vegetais (oleo de palma, oleo de colza, oleo de coco e oleo de girassol), goma jatai, maltodextrina, carbonato de calcio, acido L-ascdrbico, taurina, cloreto de colina, L-ascobarto de sodio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, acetato de DL-alfa-tocoferila, nicotinamida, acetato de retinila, sulfato cuprico, D-pantotenato de calcio, acido-pterol-L-glutamico, sulfato de manganes, DL-alfa-tocoferol, palmito de retinila, cianocobalamina, betacaroteno, D-biotina, colecalciferol, cloridato de cloreto de tiamina, cloridato de piridoxina, iodeto de potassio, fitomenadiona e emulsificante lecitina de soja. Embalagem lata contendo 800g, Qualidade igual ou superior a Danone - Lata 400g	Latas	30			
36	FORMULA INFANTIL APTAMIL Pro Expert AR 2 Soja sem proteínas lácteas, contendo em sua composigao: maltodextrina, oleos vegetais, (oleo de palma, oleo de canola, oleo de coco oleo de girassol), proteina de soja, fosfato de calcio tribasico, cloreto de potassio, carbonate de calcio, citrato tripotassico, citrato trissodico, hidrogenio fosfato de magnesio de acido citrico, acido L-ascorbico, taurina, L-ascorbato de sodio, mio-inositol, sulfato ferroso, acetato de DL-alfa-tocoferila, sulfato de zinco, L-carnitina, nicotinamida, D-pantotenato de calcio, D-biotina, cianocobalamina, riboflavina, palmitato de retinila,acido N-pterol- L-glutamico, DL-alfa-tocoferol, cloridato de cloreto de tiamina, colecalciferol, cloridato de piridoxina, sulfato cuprico, iodeto de potassio, fitomenadiona, selenito de sodio, emulsificante lectina. Embalagem lata contendo 800g, qualidade igual ou superior a Danone. Lata 400g	Latas	25			
37	Fórmula infantil especial para lactentes com alergia a proteína do leite de vaca - PREGOMIN PEPTI - Fórmula infantil especial para lactentes e de segmento para lactentes destinada às necessidades dietoterápicas específicas com proteína extensamente hidrolisada e com restrição de lactose. Lata 400g	Latas	30			
38	Fórmula infantil especial, para lactentes de 0 a 6 meses , isenta de lactose, carboidrato 100% maltodextrina, com soro de leite e caseína como fonte proteica com DHA e ARA, enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Lata de 400g.	Latas	100			
39	FORMULA INFANTIL MILNUTRI PROFUTURA 1 contendo em sua composição sólidos do leite desnatado, lactose, oleos vegetais (oleo de canola, oleo de girassol,	Latas	400			



	oleo de girassol alto oleico, óleo de coco, óleo de palma), concentrado proteico do soro de leite, maltodextrina, galacto-oligosacarídeos (GOS), fosfolípidos do ovo, óleo do peixe, cálcio (fosfato de cálcio, carbonato de cálcio), fruto-oligosacarídeo (FOS), vitamina C (ácido L-ascórbico, L-ascorbato de sódio, palmitato de ascorbilo), ferro (sulfato ferroso), inositol (mio-inositol), zinco (sulfato de zinco), vitamina E (DL- α -tocoferol, acetato de DL- α -tocoferilo), colina (cloreto de colina), vitamina A (acetato de retinilo, palmitato de retinilo), vitamina 85 (D-pantotenato de cálcio), niacina (nicotinamida), cobre (gluconato cupríco), vitamina 82 (riboflavina), vitamina 81 (cloridrato de cloreto de tiamina), vitamina 86 (cloridrato de piridoxina), vitamina D (colecalférol), manganês (sulfato de manganês II), ácido fólico (ácido N-pterilo-L-glutâmico), iodo (iodo de potássio), vitamina K (fitomenadiona), selenio (selenito de sódio), biotina (D-biotina), vitamina 812 (cianocobalamina), aromatizante, e emulsificante lecitina de soja. Embalagem lata contendo 800g. qualidade igual ou superior a danone - Lata 800g				
40	FORMULA INFANTIL MILNUTRI PROFUTURA 2 contendo em sua composição sólidos do leite desnatado, lactose, óleos vegetais (óleo de canola, óleo de girassol, óleo de girassol alto oleico, óleo de coco, óleo de palma), concentrado proteico do soro de leite, maltodextrina, galacto-oligosacarídeos (GOS), fosfolípidos do ovo, óleo do peixe, cálcio (fosfato de cálcio, carbonato de cálcio), fruto-oligosacarídeo (FOS), vitamina C (ácido L-ascórbico, L-ascorbato de sódio, palmitato de ascorbilo), ferro (sulfato ferroso), inositol (mio-inositol), zinco (sulfato de zinco), vitamina E (DL- α -tocoferol, acetato de DL- α -tocoferilo), colina (cloreto de colina), vitamina A (acetato de retinilo, palmitato de retinilo), vitamina 85 (D-pantotenato de cálcio), niacina (nicotinamida), cobre (gluconato cupríco), vitamina 82 (riboflavina), vitamina 81 (cloridrato de cloreto de tiamina), vitamina 86 (cloridrato de piridoxina), vitamina D (colecalférol), manganês (sulfato de manganês II), ácido fólico (ácido N-pterilo-L-glutâmico), iodo (iodo de potássio), vitamina K (fitomenadiona), selenio (selenito de sódio), biotina (D-biotina), vitamina 812 (cianocobalamina), aromatizante, e emulsificante lecitina de soja. Embalagem lata contendo 800g. qualidade igual ou superior a danone Lata 800g	Latas	500		
41	Fórmula infantil para lactentes de 0 a 6 meses à base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para lactentes, desde o nascimento até o 6º mês de vida, com predominância de proteína do soro do leite em relação a caseína. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Lata de 400g.	Latas	800		
42	Fórmula infantil para lactentes de 6 meses a 1 ano , à base de proteínas lácteas, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, em pó, indicada para lactentes a partir do 6º mês de vida, com predominância de caseína em relação às proteínas do soro do leite. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Lata de 400g.	Latas	800		
43	Fubá de milho - Produto obtido pela moagem do grão de milho, de primeira qualidade, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se	Kg	400		



	úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto: pó fino; cor: amarelo; odor e sabor: próprio. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem: saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 1 kg . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.				
44	Iogurte de frutas - Produto obtido a partir do leite de vaca através da adição de microrganismos benéficos à saúde que realizam a fermentação láctica sobre o leite. Produto pasteurizado, adoçado e com sabor de morango e ameixa. Embalagem primária de 1L com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. (75% AMPLA CONCORRENCIA)	Litros	7500		
45	Iogurte de frutas - Produto obtido a partir do leite de vaca através da adição de microrganismos benéficos à saúde que realizam a fermentação láctica sobre o leite. Produto pasteurizado, adoçado e com sabor de morango e ameixa. Embalagem primária de 1L com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. (25% EXCLUSIVO ME E EPP) .	Litros	2500		
46	Leite de coco natural , concentrado, SEM AÇÚCAR, obtido do endosperma do côco; procedente de frutos são e maduros; isento de sujidade, parasitas, larvas; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem primária de 200 ml . Validade mínima de 6 meses a contar da entrega.	Unidades	300		
47	Leite em pó integral, sem lactose . Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Fabricado a partir de matéria-prima selecionada, isento de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Lata 380gr	Latas	300		
48	LEITE EM PÓ INTEGRAL FASE 1+ 1 A 3 ANOS Leite parcialmente desnatado, soro de leite desproteínizado desmineralizado, maltodextrina, soro de leite desmineralizado, óleo de milho, lactose, óleo de canola com baixo teor erucico, Frutooligossacandeos, oleína de palma, inulina, minerais (carbonate de cálcio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, selenito de sódio), vitaminas (ácido L-ascorbico, acetato de DL-a-tocoferila, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, tiamina mononitrato, cloridrato de piridoxina, acetato de retinila, riboflavina, ácido N-pterioil-L-glutâmico, fitomenadiona, D-biotina, colecalciferol, cianocobalamina), emulsificante lecitina de soja e regulador de acidez hidróxido de potássio. Embalagem caixa contendo 12 sachês de 800g, qualidade igual ou superior a Nestle. Lata 800g	Latas	1000		
49	Leite em pó, integral . Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Fabricado a partir de matéria-prima selecionada, isento de matéria terrosa, parasitos, larvas	Pacotes	3800		



	e detritos animais e vegetais. Livre de umidade e fermentação. Sem adição de soro de leite. Aspecto: pó uniforme, sem grumos; cor: branco amarelado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Embalagem: pacote de filme de poliéster metalizado com polietileno, resistente, hermeticamente lacrado. Embalagem de 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.					
50	Linguiça tipo calabresa curada de carne suína pura e limpa, de primeira qualidade, apresentando-se em gomos uniformes e padronizados, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês, submetida ao processo de cura. Embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, contendo aproximadamente 5 kg, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	1200			
51	Linguiça calabresa frescal , resfriada, tipo calabresa, mista de carne suína e bovina, de primeira qualidade, em gomos uniformes e padronizados, adicionada de condimentos naturais, não amolecidas nem pegajosas. Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, contendo aproximadamente 5 kg, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	1700			
52	Louro em folhas secas , sãs, limpas, de coloração pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem: acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem de 4 gramas.	Sacos	300			
53	Macarrão espaguete longo com ovos, tipo espaguete, submetido a processo de secagem, acondicionado em saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Kg	1800			



54	Macarrão padre nosso - curto com ovos , tipo do corte padre nosso, submetido a processo de secagem, acondicionado em saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, Embalagem de 500g . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Pacotes	1400			
55	Macarrão sem glúten tipo parafuso – macarrão de arroz com ovos, sem glúten, sem lactose. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Embalagem de 500g	Pacotes	40			
56	Margarina - Produto obtido pelo cozimento da nata do leite de vaca. De primeira qualidade. Devendo apresentar cheiro, sabor e cor peculiares ao produto. Isenta de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem: potes de polietileno atóxico resistente Embalagem 500 gramas . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência e data de fabricação do produto.	POTES	2160			
57	Milho canjica AMARELO - Produto dos grãos ou pedaços dos grãos de milho, tipo 1, preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalagem de 500g	Pacotes	1100			
58	Milho canjica branco - Produto dos grãos ou pedaços dos grãos de milho, tipo 1, preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalagem de 500g	Pacotes	1100			
59	Milho para pipoca, tipo 1 , preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 500g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalagem de 500g	Pacotes	800			
60	Milho verde em conserva , simples, grãos inteiros, imerso em salmoura, apresentando tamanho e coloração uniformes. Sachê 170g	Sachês	500			
61	NAN SOJA - Fórmula infantil para lactentes e de segmento à base de soja . Fonte de ácidos graxos, como DHA e ARA. Ideal para intolerantes a lactose ou qualquer componentes do leite em geral. Devidamente	Latas	10			



	acondicionado em embalagem apropriada e hermeticamente fechada de forma a garantir a integridade do produto em sua embalagem primária. Lata 800g					
62	Óleo, vegetal de soja, tipo 1 , refinado, puro, comestível, rico em vitamina E, preparado a partir de grãos de soja são e limpos. Aspecto: líquido uniforme, não rançoso; cor: amarelo claro; odor e sabor: característico. Embalagem garrafa plástica de 900 ml, acondicionado em caixas lacradas, limpas, secas, não violada, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. GARRAFA PET 900ML	Unidades	2200			
63	Ovos branco de Granja , médio, fresco, pesando aproximadamente 50 gramas cada, casca firme e homogênea, lisa, limpa, sem rachadura. Acomodado em bandejas de papelão com 30 unidades, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violada, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência do produto.	Dúzia	4000			
64	Ovos vermelhos de Granja médio, fresco, pesando aproximadamente 50 gramas cada, casca firme e homogênea, lisa, limpa, sem rachadura. Acomodado em bandejas de papelão com 30 unidades, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violada, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência do produto.	Dúzia	2600			
65	Pão de doce - Os pães deverão ser fabricados com matéria-prima de primeira qualidade, adotando rigoroso controle higiênico sanitário do ambiente, utensílios e equipamentos, manipuladores e embalados em saco de polietileno, atóxico e de primeiro uso.	Unidades	64000			
66	Pão de sal - Os pães deverão ser fabricados com matéria-prima de primeira qualidade, adotando rigoroso controle higiênico sanitário do ambiente, utensílios e equipamentos, manipuladores e embalados em saco de polietileno, atóxico e de primeiro uso.	Unidades	64000			
67	Peito de frango congelado com osso, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. (75% AMPLA CONCORRENCIA)	Kg	3900			
68	Peito de frango congelado com osso, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de	Kg	1300			



	validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. (25% EXCLUSIVO ME E EPP).					
69	Polpa de fruta Sabor goiaba - 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos a cada fruta no sabor de goiaba, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Devera estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas , data de empacotamento e prazo de validade visíveis.	Kg	1200			
70	Polpa de fruta Sabor manga - 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos a cada fruta no sabor de manga, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Devera estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas , data de empacotamento e prazo de validade visíveis.	Kg	2150			
71	Proteína texturizada de soja - Carne de soja, desidratada, cor escura, sabor carne. Produto obtido dos grãos de soja, através de processos tecnológicos adequados. Fabricado a partir de matérias- primas selecionadas, isento de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Livre de umidade e fermentação. Embalagem a vácuo, Embalagem de 400g . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Pacotes	250			
72	Queijo muzzarella . Deve possuir aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Deve apresentar- se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá- la ou encobrir qualquer alteração. O produto deve apresentar- se resfriado, acondicionado em embalagens de plástico atóxico contendo nome do produto, peso líquido, carimbo, número do registro em órgão regulamentador, lote, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	100			
73	Sal refinado de mesa , iodado. Cloreto de sódio extraído de fontes naturais, recristalizado com teor mínimo de 98,5 % de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiumectante e iodo. Características sensoriais: aparência: cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado; cor: branca; odor: inodoro; sabor: característico (salino). Acondicionado em saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem de 1 kg . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Kg	950			
74	Sardinha em conserva , preparada com pescado limpo, sem vísceras, cozido, imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente (lata) de	Latas	1800			



	folha de flandres íntegro, com verniz sanitário, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 125 gramas cada lata. Armazenadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violada, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.					
75	Suco concentrado sabor cajú- polpa concentrada líquida, produto extraído de matérias-primas sãs e limpas. Natural, isento de corantes artificiais, livre de sujidades, materiais terrosos e detritos de animais e vegetais. Embalagem primária: Frasco plástico com 500 ml de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Garrafa de 500ml	Mililitros	1560			
76	Tempero completo , concentrado de ingredientes básicos, sal, cebola, alho, óleo vegetal, embalagem plástica, com dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem, quantidade do produto e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Pote de 300gramas	POTES	480			
77	Vinagre de álcool fermentado acético de álcool, água e conservantes. Embalagem de 750ml	Unidades	240			
VALOR TOTAL DOS ITENS						

2. Preço total da proposta é R\$ xxxxxxxxxxxxxx,xx (por extenso).

3. Prazo e condições de fornecimento do objeto: são conforme o Edital e seus anexos.

4. Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

5. A ata será assinada, no prazo determinado no Edital, por:

- Nome Completo:

- Cargo/Função:

- Idt (nº/UF):

- CPF:

6. Os preços contidos nesta proposta incluem todos os custos e despesas, tais como e sem se limitar a: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxas de administração, materiais, ferramentas, equipamentos, serviços, encargos sociais, seguros, bem como todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, fretes e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na contratação do objeto desta Licitação.

7. Há pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

Local e data

Responsável ou Representante Legal



ANEXO III
MODELO ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90005/2025
(PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 027/2025)

A PREFEITURA MUNICIPAL DE JACARACI – ESTADO DA BAHIA, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, Inscrito no CNPJ/MF sob o n.º CNPJ 13.677.109/0001-00, com sede à Avenida Mozart David, nº 01, Centenário, Jacaraci-BA, representada pelo Prefeito Municipal Deusdedit Carvalho Rocha, brasileiro, portador da Carteira de Identidade N.º 0953914283 – SSP/BA, inscrito no CPF/MF sob o N.º 826.741.915-20, residente e domiciliado nesta cidade de Jacaraci-BA, CEP – 46.310.000, **juntamente com o FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO** inscrito no CNPJ/MF sob o n.º CNPJ 30.586.126/0001-50, representada pela gestora Elen Sandy Oliveira Santos Campos, brasileira, portadora da Carteira de Identidade N.º 1645932761 – SSP/BA, inscrita no CPF/MF sob o N.º 035.855.945-65, residente e domiciliado nesta cidade de Jacaraci-BA, CEP – 46.310.000, com sede à Avenida Mozart David, nº 01, Centenário, Jacaraci-BA, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 90005/2025 publicada no de/...../2025 processo administrativo n.º ____/2025, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços para aquisições de gêneros alimentícios, destinados a merenda escolar do município de Jacaraci – Bahia.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

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

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

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

3.1. O órgão gerenciador será a Prefeitura Municipal de Jacaraci/BA



4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.
- 4.2. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

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

5. Validade, formalização da ata de registro de preços e cadastro reserva

- 5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.
- 5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.
- 5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.
- 5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
- 5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
- 5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;
- 5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:
- 5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
- 5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.



- 5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
- 5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
- 5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e
- 5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.
- 5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 5.9. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
- 5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
- 5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:
- 5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- 5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.



6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

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

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

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

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

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

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de



preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.4.1. Por razão de interesse público;

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

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

10. DAS PENALIDADES

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



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

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

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

11. CONDIÇÕES GERAIS

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

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

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.

Jacaraci, ---- de -----de 2025.

Deusdedit Carvalho Rocha
Prefeito Municipal
Contratante

Empresa
CNPJ/MF nº xxxxxxxxxxxxxxxx
Contratada

Testemunhas:

1. _____

2. _____

CPF: _____

CPF: _____