

**EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO N.º 015/2024**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 053/2024**

O MUNICÍPIO DE FEIRA DA MATA - BA, ATRAVÉS DO PREGOEIRO, TORNA PÚBLICO, PARA CONHECIMENTO DOS INTERESSADOS, QUE REALIZARÁ LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, COM CRITÉRIO DE JULGAMENTO MENOR PREÇO POR LOTE, NOS TERMOS DA LEI Nº 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2021, E AS CONDIÇÕES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL.

Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado, denominado Pregoeiro (a), mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos diretamente para a página eletrônica [www.bll.com.br](http://www.bll.com.br). O servidor terá, dentre outras, as seguintes atribuições: coordenar o processo licitatório; receber, examinar e decidir as impugnações e consultas ao edital, apoiado pela sua equipe responsável pela equipe de elaboração; conduzir a sessão pública na internet; verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos neste edital; dirigir a etapa de lances; verificar e julgar as condições de habilitação; receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão; indicar o vencedor do certame; conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e encaminhar o processo devidamente instruído a autoridade responsável pela adjudicação e propor a homologação.

ÓRGÃOS INTERESSADOS:	SECRETARIA E ESCOLAS
DATA E HORA DE INÍCIO DAS PROPOSTAS:	30 DE DEZEMBRO DE 2024 ÀS 12h:00min (doze horas)
DATA E HORA LIMITE PARA IMPUGNAÇÃO:	07 DE JANEIRO DE 2025 ÀS 17h:00min (dezessete horas)
DATA E HORA FINAL DAS PROPOSTAS:	10 DE JANEIRO DE 2025 ÀS 08h:30min (oito horas)
DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS – SESSÃO PÚBLICA:	10 DE JANEIRO DE 2025 ÀS 09h:00min (nove horas)
LOCAL:	<a href="http://www.bll.com.br">www.bll.com.br</a>
MODO DE DISPUTA:	ABERTO E FECHADO

### 1. DO OBJETO.

O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a Fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados as secretarias de Feira da Mata, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.1. O critério de julgamento adotado será o **Menor Preço Por lote**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

### 2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município para o exercício de 2024.

### 3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do Registro Cadastral na **BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES** [WWW.BLL.COM.BR](http://WWW.BLL.COM.BR), que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.

3.2. O cadastro deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, no sítio [www.bll.com.br](http://www.bll.com.br);



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

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

responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

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

#### 4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

**4.1.** Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no **BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES WWW.BLL.COM.BR.**

**4.2.** Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar n.º 123, de 2006.

**4.3. NÃO PODERÃO PARTICIPAR DESTA LICITAÇÃO OS INTERESSADOS:**

**4.3.1.** Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

**4.3.2.** Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

**4.3.3.** Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

**4.3.4.** Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021;

**4.3.5.** Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

**4.4. COMO CONDIÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO, A LICITANTE ASSINALARÁ “SIM” OU “NÃO” EM CAMPO PRÓPRIO DO SISTEMA ELETRÔNICO, RELATIVO ÀS SEGUINTE DECLARAÇÕES:**

**4.4.1.** Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

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

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

**4.4.1.3.** As microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente gozam de prioridade de contratação, nos termos do § 3º do art. 48 da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, benefício que se estabelece em face das peculiaridades locais e regionais, com vistas a promoção do desenvolvimento econômico e social



no âmbito municipal e regional.

**4.4.1.4.** A regionalização a que se refere o Decreto Municipal nº 082/2023, são os estabelecidos pelos critérios geográficos da região e cadeia produtiva que possuem intercâmbio comercial com o município de Feira da Mata-BA, fomentando o comércio regional – definindo-se os municípios limítrofes dentro do Estado da Bahia: Carinhanha, Côcos, Coribe, Feira da Mata, São Félix do Coribe e Serra do Ramalho.

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

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

**4.4.4.** Que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

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

**4.4.6.** Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

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

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

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

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

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

**5.1.** O envio da proposta e dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerão por meio de chave de acesso e senha.

**5.2.** Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

**5.3.** Os documentos de habilitação exigidos no edital serão encaminhados apenas pelo licitante vencedor, nos termos do art. 63, inciso II da Lei n.º 14.133/2021.

**5.3.1.** O licitante deverá enviar os documentos de habilitação no prazo de máximo de 2 (duas) horas, após a solicitação do pregoeiro, sob pena de desclassificação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**5.4.** As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

**5.5.** Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando



responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**5.6.** Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta inserida no sistema;

**5.7.** Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

**5.8.** Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances e o envio dos documentos respectivamente.

**5.9.** Ao apresentar a proposta o licitante declara que não possui nenhum impedimento constante no Artigo 14 da Lei 14.133/2021 e seus incisos.

## 6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

**6.1.** O LICITANTE DEVERÁ ENVIAR SUA PROPOSTA MEDIANTE O PREENCHIMENTO, NO SISTEMA ELETRÔNICO, DOS SEGUINTE CAMPOS:

**6.1.1.** Valor unitário e total para cada item ou lote de itens (conforme o caso), em moeda corrente nacional;

**6.1.2.** Marca de cada item ofertado;

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

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

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

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

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

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

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

**7.2.** O pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que:

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



**8.2.1.1.** A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.

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

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

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

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

**7.5.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

**7.5.1.** O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste edital.

**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 ou percentual** de desconto superior 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 **100**, no tempo mínimo de **1 (um) segundo**.

**7.9.** O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

**7.10.** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“ABERTO”**.

#### **MODOS DE DISPUTA:**

##### **1 - MODO DE DISPUTA ABERTO**

I. No modo de disputa aberto a etapa de envio de lances na sessão pública durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

- a. A prorrogação automática da etapa de envio de lances, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.
- b. Na hipótese de não haver novos lances a sessão pública será encerrada automaticamente.
- c. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço disposto.

##### **2 - MODO DE DISPUTA ABERTO E FECHADO**

II. No modo de disputa aberto e fechado a etapa de envio de lances da sessão pública terá duração de quinze minutos.

- a. Encerrado o prazo previsto, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o



período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.

- b. Encerrado o prazo aleatório, o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- c. Na ausência de, no mínimo, três ofertas nas condições de que trata o item anterior, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo.
- d. Encerrados os prazos estabelecidos nos “a” e “c”, o sistema ordenará os lances em ordem crescente de vantajosidade.
- e. Na ausência de lance final e fechado classificado nos termos dos “a” e “c”, haverá o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado, após esta etapa, o disposto no item “d”.
- f. Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o pregoeiro poderá, auxiliado pela equipe de apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada, nos termos do disposto no item “e”.

**7.11.** Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro.

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

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

**7.14.** 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.

**7.15.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes do certame, publicada no Portal de Compras Públicas, <http://www.bll.com.br>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

**7.17.** 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 LC nº 123, de 2006.

**7.18.** Havendo proposta ou lances, conforme o caso, de microempresas ou empresa de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, com intervalo de até 10% (dez por cento) superiores à licitante melhor classificada no certame, serão essas consideradas empatadas, com direito de preferência pela ordem de classificação, nos termos § 3º, do Art. 48, da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, para oferecer proposta.

**7.18.1.** O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte sediadas local ou regionalmente.



**7.19.** Não havendo microempresas ou empresa de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, 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.

**7.20.** A melhor classificada, quando não havendo microempresas ou empresa de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, 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.

**7.21.** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, as propostas serão reclassificadas, quando não havendo microempresas ou empresa de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

**7.22.** 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.

**7.23.** Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

**7.24.** A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que 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.

**7.25.** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60, da Lei n.º 14.133, de 2021, na seguinte ordem:

- 1) disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 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;
- 3) desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 4) desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

**7.25.1.** Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

- 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;
- 2) empresas brasileiras;
- 3) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 4) empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

**7.26.** Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.



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

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

**7.27.2.** O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **04 (quatro) 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.

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

## **8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.**

**8.1.** Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

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

**8.2.** A Administração poderá realizar diligências, de ofício ou por provocação de interessado, para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada, conforme disposto no inciso IV do caput deste artigo.

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

**8.4.** Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **VINTE E QUATRO HORAS DE ANTECEDÊNCIA**, e a ocorrência será registrada em ata;

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

**8.5.1.** O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo pregoeiro.

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

**8.5.3.** 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 poderá exigir, através de diligência, que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de **5 (cinco) dias** úteis, contados da solicitação.

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

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



**8.8.** O pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

**8.8.1.** Também nas hipóteses em que o pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

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

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

## 9. DA HABILITAÇÃO.

**9.1.** O licitante deverá enviar os documentos de habilitação no prazo de máximo de 02 (duas) horas, após a solicitação do pregoeiro, sob pena de desclassificação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**9.1.1.** Para todos os efeitos o não envio da documentação de habilitação no prazo mencionado no item 10.1 será considerado inexecução total do contrato.

**9.2.** As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

**9.3.** COMO CONDIÇÃO PRÉVIA AO EXAME DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO DO LICITANTE DETENTOR DA PROPOSTA CLASSIFICADA EM PRIMEIRO LUGAR, O PREGOEIRO VERIFICARÁ O EVENTUAL DESCUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO, ESPECIALMENTE QUANTO À EXISTÊNCIA DE SANÇÃO QUE IMPEÇA A PARTICIPAÇÃO NO CERTAME OU A FUTURA CONTRATAÇÃO, MEDIANTE A CONSULTA AOS DOCUMENTOS INSERIDOS NO BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES WWW.BLL.COM.BR., E AINDA NOS SEGUINTE CADASTROS:

**9.3.1.** Possuir Cadastro do Portal de Compras Públicas;

**9.3.2.** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP ([www.portaldatransparencia.gov.br/](http://www.portaldatransparencia.gov.br/));

**9.3.3.** Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).

**9.3.4.** Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU <https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:0>

**9.3.5.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

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



outros.

9.3.5.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

**9.3.6.** Constatada a existência de sanção, o pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

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

**9.4.** Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do **BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES WWW.BLL.COM.BR.**, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica.

**9.4.1.** É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do **BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES WWW.BLL.COM.BR.**, para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

**9.4.2.** O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

**9.5.** Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

**9.6.** 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.

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

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

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

**10.7.** Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

**10.8. HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

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

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

**10.8.3.** No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de



documento comprobatório de seus administradores;

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

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

**10.8.6.** No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

**10.8.7.** No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

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

**10.8.9.** Cópia dos documentos pessoais do representante legal;

## **10.9. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**

**10.9.1.** A regularidade fiscal será comprovada pelos seguintes documentos:

**10.9.1.1.** CNPJ - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

**10.9.1.2.** 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 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

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

**10.9.1.5.** Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa junto aos Estado em que o licitante é domiciliado.

**10.9.1.6.** Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais;

## **10.10. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.**

**10.10.1.** Certidão Negativa de falência, de concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial (Lei nº 11.101, de 9.2.2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão;

**10.10.2.** Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de



apresentação da proposta;

**10.10.2.1.** A licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte optante pelo simples nacional poderá substituir o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis pelo Extrato do Simples Nacional do mês de apuração antecedente ao mês anterior da data de abertura do certame (mês de abertura do certame – 2 meses);

**10.10.2.2.** No caso de empresa constituída no exercício social vigente, o balanço patrimonial e os demonstrativos contábeis serão substituídos pelo balanço de abertura;

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

**10.10.3.** A comprovação da situação financeira da empresa será constatada apresentação de declaração, emitida por contador devidamente habilitado, devendo acostadas a Certidão de Regularidade Profissional na declaração, de que a empresa obtém de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

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

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

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

**10.10.4.** As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

## **10.11. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

A Comprovação através de certidões e/ou atestados emitidos anteriormente a favor da licitante, que deverá constar item ou itens iguais ou similares ao licitado com indicação de valor, sendo individual ou a soma dos itens constante do atestado superior a 4% do lote em disputa; conforme § 1º do art. 67 da Lei 14.133/21.

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

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

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



**10.14.** A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

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

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

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

**10.18.** O pregoeiro, durante as fases de julgamento das propostas e/ou habilitação, deve sanear eventuais erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes.

**10.19.** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

- a) complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
- b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

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

## 10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

**10.1.** A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **04 (quatro)** horas a contar da solicitação do pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

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

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

**10.1.3.** Enviar a proposta final em arquivo editável (necessariamente nas extensões doc, docx, xls ou xlsx), para o e-mail: fm.licita2021@gmail.com.

**10.2.** Os descontos ofertados nos lances verbais deverão ser lineares - relação a proposta original - a todos os itens do lote, sendo passível a variável de até 0,5 % (meio por cento) entre os valores dos itens para adequação das propostas.

**10.3.** No mesmo prazo do item 11.1, o licitante deverá realizar o ajuste da proposta no BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES WWW.BLL.COM.BR., sob pena de desclassificação. Havendo dúvidas sobre o ajuste as licitantes deverão entrar em contato com o suporte da plataforma.

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

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

**10.5.** Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor por lote



em algarismos e por extenso.

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

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

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

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

## 11. DOS RECURSOS

**11.1.** Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer em campo próprio do sistema.

**11.1.1.** A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a preclusão desse direito.

**11.1.2.** Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 3 (três) dias úteis, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

## 12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

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

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

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

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

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

**12.2.2.** A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no **CADASTRO DO BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES WWW.BLL.COM.BR.**, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

## 13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

**13.1.** O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do pregoeiro, caso não haja interposição



de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

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

#### **14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

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

#### **15. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE**

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

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

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

**15.2.2.** É permitida a identificação e assinatura digital por pessoa física ou jurídica em meio eletrônico, mediante certificado digital emitido em âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil).

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

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

**15.3.1.** Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições do art. 95 da Lei n.º 14.133, de 2021;

**15.3.2.** A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

**15.3.3.** A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas no art. 137, nas formas prevista em seu art. 138, tendo os seus efeitos, quando unilateral, estipulados no art. 139, todos da Lei 14.133, de 2021.

**15.4.** O prazo de vigência da contratação é de 12 meses a partir da assinatura Do Contrato.

**15.5.** Por ocasião da assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

**15.5.1.** Na hipótese de irregularidade, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

**15.6.** Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

**15.7.** Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições



propostas pelo licitante vencedor.

**15.8.** Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

- a) convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;
- b) adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

**15.9.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante, quando for o caso.

**15.10.** A regra do item anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma do item 15.8.

**15.11.** Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

## 16. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

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

## 17. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

## 18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

**18.1.** As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

## 19. DO PAGAMENTO

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

## 20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

**20.1.** As regras acerca das sanções administrativas são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

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

**21.1.** Qualquer pessoa poderá para impugnar edital de licitação por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.

**21.2.** A IMPUGNAÇÃO DEVERÁ ser realizada EXCLUSIVAMENTE por FORMA ELETRÔNICA no sistema [www.bll.com.br](http://www.bll.com.br).

**21.3.** A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento vincularão os participantes e a administração, e deverá ser divulgada BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES WWW.BLL.COM.BR. no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.



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

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

**21.6.** Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas, que estejam subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.

**21.7.** A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

## 22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

**22.1.** Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á ata no sistema eletrônico.

**22.2.** Como condição de validade e eficácia, todos os atos devem ser realizados de forma eletrônica diretamente no BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES WWW.BLL.COM.BR, conforme art. 17, § 4º da Lei 14.133, de 2021.

**22.3.** Todas as comunicações serão formalizadas através do BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES WWW.BLL.COM.BR-

**22.4.** 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.

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

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

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

**22.8.** Verificada qualquer irregularidade a Autoridade Superior determinará o retorno dos autos para o devido saneamento.

**22.9.** 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.

**22.10.** 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.

**22.11.** 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.

**22.12.** 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.

**22.13.** O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

**22.13.1.** A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a





imediate desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

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

**22.15.** A Autoridade Superior do FEIRA DA MATA, poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

**22.15.1.** A anulação do pregão induz à do contrato.

**22.15.2.** A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

**22.16.** É facultado à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

**22.16.1.** Conforme entendimento do Plenário do Tribunal de Contas da União, exarado no Acórdão n. 1211/2021-Plenário, não é considerado documento novo, *comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e/ou da proposta, por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pelo pregoeiro.*

**22.17.** O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico: [www.bli.com.br](http://www.bli.com.br), e também poderão [www.feiradamata.ba.gov.br](http://www.feiradamata.ba.gov.br) ou Prefeitura Municipal de Feira da Mata, Praça Prefeito Elias Pereira de Souza Filho nº 300 – Centro Informações: (77) 3474.1126Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

**ANEXO I** – TERMO DE REFERÊNCIA;

**ANEXO II** – MINUTA DO CONTRATO

Feira da Mata-BA, 26 de dezembro de 2024.

Valmir Macedo Rodrigues  
CAR Prefeito Municipal



## ANEXO I

### ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. OBJETIVO

- 1.1. O presente Termo de Referência reúne o conjunto de informações necessárias e as condições mínimas exigíveis, tendo por objetivo subsidiar o processo licitatório, com o escopo de promover a **Constitui objeto da presente licitação a Contratação de empresa para Fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados as secretarias de Feira da Mata**, conforme especificações e quantidades estabelecidas nesse Termo de Referência.
- 1.2. A aquisição será realizada mediante licitação na modalidade PREGÃO, do tipo MENOR PREÇO POR LOTE .
- 1.3. A relação dos itens a serem adquiridos e suas quantidades estão constantes no ANEXO A deste Termo de Referência.
- 1.4. No preço cotado deverão estar incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

#### 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. Justifica – se pela necessidade de atendimento odontológico a população do Município, principalmente aqueles que necessitam do Sistema Único de Saúde – SUS, assegurando uma melhor qualidade de vida a seus munícipes.

#### 3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS/SERVIÇOS COMUNS

- 3.1. O objeto a ser contratado é de natureza comum nos termos do inciso XIII da Lei 14.133/2021, as sendo que o desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado.

#### 4. ENTREGA E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 4.1 O prazo de entrega dos bens/serviços é de 08 (oito) dias prorrogável por igual período a critério da Administração, contados do recebimento da ORDEM DE FORNECIMENTO, emitida pela Secretaria Municipal de Saúde das 8h às 12h .
- 4.2 Os bens/serviços 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 até 03 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas prevista neste instrumento.
- 4.3 O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

#### 5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 5.1 São obrigações da Contratante:

- 6.1.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

- 6.1.2 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens/serviços recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

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



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

**6.1.3.** Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

**6.1.4.** Responder, no prazo de 15 (quinze) dias os pedidos de repactuação de preços e restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro.

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

## 7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

**7.1.** A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

**7.1.1.** Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de validade;

**7.1.2.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

**7.1.3.** Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

**7.1.4.** Comunicar, imediatamente após tomarem conhecimento, à Contratante os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

**7.1.6.** Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

## 8. DA SUBCONTRATAÇÃO

**8.1.** Em nenhuma hipótese poderá haver subcontratação integral do objeto. A subcontratação parcial será permitida em situações devidamente fundamentadas e justificadas, devendo ser aceitas pela Contratante.

## 9. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

**9.1.** É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

## 10. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

**10.1.** Nos termos do art. 117, da Lei n.º 14.133, de 2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens/serviços, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

**10.2.** A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante



terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

## 11. DO PAGAMENTO

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

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

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

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

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

**11.6.** Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

**11.7.** Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, 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, a critério da contratante.

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

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

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

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

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

**11.12.** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o



efetivo adimplemento da parcela, que será calculada *pro rata die* sobre INPC.

## 12. DO REAJUSTE

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

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

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

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

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

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

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

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

## 13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

**13.1.** Dispensada em razão do objeto.

## 14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

**14.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei n.º 14.133, de 2021, o licitante/adjudicatário que:

- I. dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. dar causa à inexecução total do contrato;
- IV. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;



- X. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**14.2.** Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

- I. advertência;
- II. multa;
- III. impedimento de licitar e contratar;
- IV. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**14.2.1.** A sanção prevista no inciso I deste será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do item 14.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

**14.2.2.** O atraso injustificado ou retardamento na entrega do objeto deste certame sujeitará a contratada, a juízo da Administração, à multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, até o limite de 10% (dez por cento) do valor, tem como base o valor total da solicitação/ordem de fornecimento.

**14.2.3.** Após 21º (vigésimo primeiro) dia de atraso na entrega do objeto será considerado inexecução, total quando for a primeira entrega ou parcial a partir da segunda entrega.

**14.2.4.** Nos casos de cometimento das infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 14.1, será aplicada multa de 10% sobre o valor de referência do item/lote.

**14.2.5.** Nos casos de cometimento das infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do item 14.1, será aplicada multa de 15% sobre o valor de referência do item/lote.

**14.2.6.** Será aplicada sanção de impedimento de licitar e contratar na hipótese de cometimento das infrações previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 14.1.

**14.2.7.** Será aplicada sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar na hipótese de cometimento das infrações previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do item 14.1.

**14.2.8.** A multa prevista neste item será descontada dos créditos que a contratada possuir com o FEIRA DA MATA - BA, e poderá cumular com as demais sanções administrativas, inclusive com as multas previstas.

**14.2.9.** Em caso de reincidência, a multa poderá ser aplicada em dobro, respeitando o limite máximo de 30% (trinta por cento).

**14.2.10.** As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 14.2 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II mesmo item.

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

**14.2.12.** A aplicação das sanções previstas neste Edital artigo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

**14.2.13.** As sanções serão processadas de acordo com a Lei 14.133/2021.



## 15. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

15.1. O custo estimado da contratação

## 16. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

16.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do município para o exercício de 2024.

## 17. DA FISCALIZAÇÃO

A fiscalização do contrato será realizada pelo servidor abaixo indicado:

Secretaria Municipal de Saúde, Será designado a servidora, Laís Nogueira Silveira nomeada pelo decreto nº 099/2021 datado de 01 de fevereiro de 2021,

Secretaria Municipal de Educação, Será designado o servidor, Josué Gomes Nogueira nomeado pelo o decreto nº 100/02021 datado 01 de fevereiro de 2021

Secretaria Municipal de Obra e Urbanismo, será designado o servidor José Aparecido dos Santos nomeado pelo o decreto nº 101/2021 datado 01 de fevereiro de 2021

Secretaria Municipal de Ação Social, Será designado a servidora Daiana Rodrigues Gomes Nogueira nomeada pelo o decreto nº 102/2021 datado 01 de fevereiro de 2021.

Secretaria Municipal de Transportes, será designado o servidor Abdias Baliza Macedo, nomeado pelo o decreto nº 103/2021 datado 01 de fevereiro de 2021.

Secretaria municipal de Finanças; Secretaria de Municipal de Agricultura; Secretaria de Esporte e Lazer; Secretaria de Meio Ambiente, Turismo e Desenvolvimento sustentável, será designado o servido Vinicius Eduardo de Souza da Silva, nomeado pelo o decreto nº104 datado 01 de fevereiro de 2021

Os fiscais deverão anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas ao Contrato e determinar, quando necessário, a regularização das falhas observadas.

### ANEXO A

Lote I			
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
Item	Descrição	U.F.	Quant.
1.	ACHOCOLATADO: Em pó de preparo instantâneo, aromatizado artificialmente, contendo açúcar, cacau, maltodextrina (extrato de malte), estabilizantes, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja. Deve conter 30% de cacau. Em embalagem de 200 gr. Deve conter o registro no MS, data de fabricação com prazo de validade e numero de lote aparentes, constando no rótulo declaração ou certificado do tipo do produto. Na entrega, somente será aceito o produto que tenha data de validade de, no mínimo, 6 meses.	uni	170
2.	AÇÚCAR CRISTAL: Contendo sacarose, peneirado, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de Glicídios, rotulada de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária transparente, incolor, termossoldado contendo 1kg. líquidos. O produto e a embalagem	kg	970



	devem obedecer à legislação vigente. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.		
3.	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, acondicionada em embalagens de 1,5 litros, com certificados de autorizações dos órgãos competentes e com validade para 12 (doze) meses.	uni	700
4.	ÁGUA MINERAL NATURAL, acondicionada em galão de 20 litros, com certificados de autorizações dos órgãos competentes e com validade para 12 (doze) meses.	uni	400
5.	ÁGUA MINERAL SEM GÁS acondicionada em garrafa de 500 ml descartável	uni	1300
6.	AMIDO para preparo de mingau, sabor BAUNILHA, embalagem com 250g.	uni	100
7.	AMIDO para preparo de mingau, sabor CHOCOLATE, embalagem com 250g.	uni	100
8.	AMIDO para preparo de mingau, sabor MORANGO, embalagem com 250g.	uni	100
9.	AMIDO, para preparo de mingau sem sabor, embalagem com 250g.	uni	100
10.	ARROZ LONGO FINO: (AGULINHA), tipo 1, embalagem com 5 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de até 01 ano, de acordo com as normas em vigor da ANVISA	kg	950
11.	ARROZ PARBOLIZADO, tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 5 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deve apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	kg	500
12.	AVEIA EM FLOCOS, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Composição centesimal: 12g de proteínas, 8g de lipídio e 63g de carboidrato - embalagem caixa de 250 gramas, data de validade e prazo de validade	cx	150
13.	BATATA PALHA: Batata frita palha sabor natural, livre de gorduras trans, sem glúten, sequinha. Com embalagem de 400g, contendo informações nutricionais, data de validade.	uni	100
14.	BISCOITO DOCE: Tipo Maisena ou Leite contendo basicamente farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho. Deve apresentar sabor característico e agradável. Embalagem primária: pacotes de 400g. Líquido, devidamente identificado conforme determina a legislação. Data de fabricação e validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses.	uni	850
15.	BISCOITO SALGADO, apresentação quadrada, sabor cream-cracker, contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans. etc) Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, Peso líquido 400g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 03 meses, constantes na embalagem.	uni	850
16.	CAFÉ EM PÓ: Produto devidamente selecionado, beneficiado, torrado e moído. Embalagem de 250g. peso líquido, conforme determina a legislação e com selo da ABIC. Prazo mínimo de validade de 4 meses	uni	800
17.	CARNE BOVINA, tipo hambúrguer, material carne bovina, tipo temperado, apresentação congelado, características adicionais sem proteína de soja, pesando aproximadamente 100g por unidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas, embalado em camadas interfolhadas, acondicionado em caixa papelão reforçada, rótulo contendo, data fab/ val/ peso, carimbo do SIF. Temperatura de entrega - 18°C. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	uni	200
18.	CATCHUP - composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras	uni	20



	substâncias permitidas, admitindo no mínimo 35% de resíduos secos, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em embalagem tetrapak com 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Caixa com 12 embalagens de 200g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega		
19.	CHOCOLATE GRANULADO, feito de cacau, em embalagens de 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	uni	50
20.	CÔCO RALADO, amêndoa de côco, desidratado e triturado, desengordurado, com adição de açúcar embalagem com 1000g.	uni	10
21.	CREME DE LEITE PASTEURIZADO - 100% de origem animal, embalado em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em embalagem tetrapac, pesando 300 gramas. Apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Caixa com 48 unidades. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	uni	50
22.	DOCE DE LEITE PARA CORTE, que apresente as características sensoriais típicas do produto em bom estado de conservação. Apresentação em embalagens de 500g isentas de qualquer tipo de sujidade. Validade mínima de 01 (um) ano.	uni	50
23.	EXTRATO DE TOMATE: Simples e concentrado, elaborado com frutos sadios, limpos e sem sementes. Isento de fermentações. Deve apresentar cor, sabor, odor característico, <b>consistência pastosa</b> , embalado em latas ou tetrapack com peso líquido de 340 g. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 60 dias da entrega.	uni	100
24.	FARINHA DE MANDIOCA: TORRADA, TIPO BIJU: devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes de 1000g, com validade de no mínimo 6 meses.	kg	800
25.	FARINHA DE TRIGO especial para panificação, acondicionada em embalagem transparente, limpa, não violada e resistente. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega do produto, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem de 01 a 05kg.	kg	150
26.	FÉCULA DE MILHO, fubá tipo fino, embalado em pacote resistente. Pacote de 500G	uni	80
27.	FEIJÃO ESPECIAL: Carioca, tipo I, natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. Embalagem primária: embalado em pacote plástico atóxico, transporte, termossoldado, resistente, com peso líquido de 01 a 05kg. devidamente impresso as informações exigidas por lei. Será permitido o	kg	1300



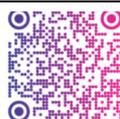
	limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 - M.A. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de empacotamento de até 30 dias.		
28.	FEIJÃO PRETO, tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem secundária plástica resistente com peso líquido de 30kg, com registro do ministério da agricultura. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	kg	200
29.	FERMENTO QUÍMICO - produto deve se apresentar bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao produto. Embalagens íntegras e livres de sujidades, sache com 10 gramas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	uni	30
30.	FLOCOS DE MILHO (FLOCÃO) pré-cozida, embalagem de 500 g, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses, Registro no Ministério competente, especificados na embalagem	uni	1000
31.	FILÉ DE PEIXE CONGELADO: TIPO MERLUZA, Característica: deve apresentar-se livre de parasitas, peles, escamas, ossos, partes da cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. O produto deverá estar sempre em temperatura congelada. Embalagem: pacote plástico atóxico de aproximadamente 2 kg. VALIDADE. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, com rótulo de acordo com a legislação vigente.	kg	150
32.	GOIABADA, tipo cascão, com características sensoriais típicas do produto em bom estado de conservação. A apresentação deve ser em embalagens de 600g, íntegras, livres de sujidades e validade mínima de 1 (um) ano.	uni	90
33.	LEITE CONDENSADO - produzido com leite integral, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395 g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	uni	150
34.	LEITE DE COCO -500 ml Leite de coco - leite de coco natural integral concentrado isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em vidros apropriados com 500 ml, embalados em caixas de papelão limpas, integradas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Caixa com 12 de 500ml. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	uni	80
35.	LEITE DE VACA, tipo UHT, integral. Leite Longa Vida Integral Tetrapak, caixas de 1000ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega.	uni	1000
36.	LEITE EM PÓ INTEGRAL, embalagem aluminizada, composição nutricional: 26% no mínimo de gordura e proteína. Pacote de 200g.	uni	800



37.	MACARRÃO TIPO AVE MARIA: sem ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.	uni	800
38.	MACARRÃO TIPO SPAGUETTI: Sem ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.	uni	800
39.	MAIONESE, tipo tradicional - composto a base de ovos pasteurizados, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Embalagens, tipo bisnaga de 200g. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	uni	100
40.	MARGARINA: Sem gorduras trans. Oriunda de óleo vegetal comestível, contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio dentro dos padrões legais. 12% de gorduras totais, 9% de gorduras saturadas, 8% de Vit. A. Produzido e embalado dentro das normas que determina a legislação. Cremosa, com adição de sal, embalada em potes plásticos com 500g. Na embalagem original, devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente.	uni	200
41.	MASSA alimentícia - tipo seca pré-cozida, formato LASANHA, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com 500 gramas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	uni	100
42.	MASSA PRONTA PARA BOLO, sabor abacaxi. Apresentação em embalagens de 450g, que devem conter a parte externa os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. A embalagem deve estar íntegra e livre de qualquer sujidade. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega.	uni	100
43.	MASSA PRONTA PARA BOLO, sabor baunilha. Apresentação em embalagens de 450g, que devem conter a parte externa os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. A embalagem deve estar íntegra e livre de qualquer sujidade. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega.	uni	100
44.	MASSA PRONTA PARA BOLO, sabor chocolate. Apresentação em embalagens de 450g, que devem conter a parte externa os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. A embalagem deve estar íntegra e livre de qualquer sujidade. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega.	uni	100
45.	MILHO PARA CANJICA: Obtido de grãos de milho, de cor branca, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, deverá estar acondicionado em embalagens de 500 (quinhentos) gr, as embalagens devem conter informações nutricionais data de fabricação e validade mínima de 6 meses.	uni	150
46.	MOLHO DE SOJA, TIPO SHOYO, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem pet com 200 ml. Íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e	uni	20



	procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.		
47.	ÓLEO DE SOJA: Alimentício. Embalagem de 900ml. Produto refinado e de acordo com os padrões legais. Deverá conter Vitamina E, e ser acondicionado em embalagens plásticas de 900ml. Validade mínima de 4 meses, e fabricação de até 60 dias da entrega.	lata	1000
48.	PASSA SEM SEMENTE - o produto obtido do processamento da partes comestíveis de frutas por processos tecnológicos adequados, com frutas maduras, sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na norma. com cor própria, cheiro e sabor característicos. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionada em embalagem plástica de 100g, transparente, fechada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações conforme dados das disposições da legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	uni	10
49.	AZEITE puro de oliva, em lata contendo 200ml	lata	10
50.	MILHO VERDE em lata contendo 200g	lata	100
51.	JARRA para suco e água, com tampa, em plástico, capacidade de 2 litros.	un	20
52.	CALDO DE GALINHA, embalagens de no mínimo 126g, em pó, conter na formulação: sal, gordura vegetal, glutamato monossódico, proteína vegetal hidrolizada, extrato/carne de galinha respectivamente	un	80
53.	CALDO DE CARNE BOVINA, embalagens de no mínimo 126g, em pó, conter na formulação: sal, gordura vegetal, glutamato monossódico, proteína vegetal hidrolizada, extrato/carne bovina respectivamente	kg	80
54.	BACON manta embalagem a vácuo, rotulagem deve conter: procedência, peso liquido, fornecedor, data de validade	kg	20
55.	CANELA EM PÓ caixa c/ 12 unid. 50 g, embalagem contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade	cx	15
56.	CRAVO DA ÍNDIA pacote com 30 g contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	pct	10
57.	BALA DOCE, dura, sortidas, pacote com 01 quilo	pct	50
58.	PIRULITO DOCE, formato de coração, embalado individualmente, sabor morango, peso unitário 12 g, pacote com 50 unidades	pct	50
59.	POLPA de fruta, natural, sabor <b>ACEROLA</b> , com no mínimo 1000ml. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde	kg	10
60.	POLPA de fruta, natural, sabor <b>ACEROLA</b> , com no mínimo 100ml. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde	uni	100
61.	POLPA de fruta, natural, sabor <b>CAJÚ</b> , com no mínimo 1000ml. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde	kg	100
62.	POLPA de fruta, natural, sabor <b>CAJÚ</b> , com no mínimo 100ml. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá	uni	100



	ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde		
63.	POLPA de fruta, natural, sabor <b>GOIABA</b> , com no mínimo 1000ml. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde	kg	100
64.	POLPA de fruta, natural, sabor <b>GOIABA</b> , com no mínimo 100ml. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde	uni	100
65.	POLPA de fruta, natural, sabor <b>MANGA</b> , com no mínimo 1000ml. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde	kg	100
66.	PRESUNTO COZIDO, sem capa de gordura, de primeira qualidade. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado.	kg	30
67.	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, flocos, desidratada, tipo BOVINA. Pacote com 400 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	uni	50
68.	QUEIJO TIPO PARMESÃO - ingredientes básicos: queijo parmesão e conservador, características adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em embalagem de 100g, acondicionado em embalagem plástica apropriada e inviolável, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado	uni	50
69.	QUEIJO, TIPO MUSSARELA, de 1ª qualidade, com ingredientes leite, conservação 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em barra, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original com 1 kg, deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado.	kg	50
70.	REFRIGERANTE, à base de COLA, em embalagens pet de 2,5 litros	uni	500
71.	REFRIGERANTE, à base de COLA, em embalagens pet de 2 litros	uni	500



72.	REFRIGERANTE, à base de GUARANÁ, em embalagens de pet de 2 litros	uni	500
73.	REFRIGERANTE, à base de LARANJA, em embalagens pet de 2 litros	uni	500
74.	REQUEIJÃO CREMOSO, embalagem contendo no mínimo 250g, com identificação do produto e prazo de validade.	uni	50
75.	SAL REFINADO iodado para consumo doméstico, embalagem contendo 1 Kg, com identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes: cloreto de sódio, iodeto de potássio, com data de fabricação de no mínimo 12 (doze meses), devendo ser entregues em fardos com 30 (trinta) pacotes de 1 Kg, registro no Ministério Competente com informações nutricionais no rótulo.	kg	20
76.	SALSICHA a granel, embalagem em saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99	kg	700
77.	SALSICHA BOVINA, tipo Viena, enlatada ao molho comestível e conservantes, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 01 ano, embaladas em latas com peso líquido de 300g e peso drenado de 180 g.	uni	40
78.	SARDINHA em conserva, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 420g de peso líquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisita	uni	40
79.	SUCO industrializado, apresentação pronto pra beber, à base de leite, néctar de fruta, sabor MANGA, composto de suco e polpa de fruta concentrados, embalagem Tetra Pack de 200 ml, reembaladas em caixa de papel vedadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.	uni	250
80.	SUCO industrializado, apresentação pronto pra beber, à base de leite, néctar de fruta, sabor MORANGO, composto de suco e polpa de fruta concentrados, embalagem Tetra Pack de 200 ml, reembaladas em caixa de papel vedadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.	uni	250
81.	SUCO industrializado, apresentação pronto pra beber, à base de leite e néctar de fruta, sabor MARACUJÁ, composto de suco e polpa de fruta concentrados, embalagem Tetra Pack de 200 ml, reembaladas em caixa de papel vedadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.	uni	250
82.	SUCO industrializado, apresentação pronto pra beber, à base de leite e néctar de fruta, sabor ABACAXI, composto de suco e polpa de fruta concentrados, embalagem Tetra Pack de 200 ml, reembaladas em caixa de papel vedadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.	uni	250
83.	SUCO industrializado, apresentação pronto pra beber, à base de leite e néctar de fruta, sabor LARANJA, composto de suco e polpa de fruta concentrados, embalagem Tetra Pack de 200 ml, reembaladas em caixa de papel vedadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.	uni	250
84.	SUCO industrializado, apresentação pronto pra beber, à base de leite e néctar de fruta, sabor UVA, composto de suco e polpa de fruta concentrados, embalagem Tetra Pack de 200 ml, reembaladas em caixa de papel vedadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.	uni	250
85.	SUCO industrializado, apresentação pronto pra beber, à base de leite e	uni	250



	néctar de fruta, sabor PÊSSEGO, composto de suco e polpa de fruta concentrados, embalagem Tetra Pack de 200 ml, reembaladas em caixa de papel vedadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.		
86.	SUCO NATURAL SABOR ABACAXI: Apresentação: líquido concentrado, frasco de 500ml. Apresentação integral. Bebida não fermentada, homogeneizada, preparado a partir da extração do fruto, maduro, são e limpo, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis das frutas, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentos de leveduras, fermentações e parasitos	uni	200
87.	SUCO NATURAL SABOR ACEROLA: Apresentação: líquido concentrado, frasco de 500ml. Apresentação integral. Bebida não fermentada, homogeneizada, preparado a partir da extração do fruto, maduro, são e limpo, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis das frutas, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentos de leveduras, fermentações e parasitos	uni	200
88.	SUCO NATURAL SABOR CAJÚ: Apresentação: líquido concentrado, frasco de 500ml. Apresentação integral. Bebida não fermentada, homogeneizada, preparado a partir da extração do fruto, maduro, são e limpo, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis das frutas, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentos de leveduras, fermentações e parasitos	uni	200
89.	SUCO NATURAL SABOR GOIABA: Apresentação: líquido concentrado, frasco de 500ml. Apresentação integral. Bebida não fermentada, homogeneizada, preparado a partir da extração do fruto, maduro, são e limpo, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis das frutas, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentos de leveduras, fermentações e parasitos	uni	200
90.	SUCO NATURAL SABOR UVA: Apresentação: líquido concentrado, frasco de 500ml. Apresentação integral. Bebida não fermentada, homogeneizada, preparado a partir da extração do fruto, maduro, são e limpo, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis das frutas, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentos de leveduras, fermentações e parasitos	uni	150
91.	TEMPERO PRONTO COMPLETO SEM PIMENTA, a base de: alho / sal / cebola / salsa/ coentro/ outros ingredientes mencionados em embalagem. Pote plástico de 0,30 ou 1 kg	kg	500
92.	VINAGRE, matéria-prima vinho branco, tipo neutro, acidez 4 per, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. A embalagem de 500 ml e deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.	uni	50
93.	VINAGRE, matéria-prima vinho tinto de maçã, tipo neutro, acidez 4 per, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. A embalagem de 500 ml e deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações	uni	50



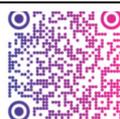
	técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente.. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.		
<b>Lote II</b>			
<b>HORTIFRUTIGRANJEIROS</b>			
Item	Descrição	U.F.	Quant.
01	Abacaxi, tipo perola de característica alongada de cor verde-escuro, firme sem manchas e partes amolecidas e sem presença de liquido na base , as folhas da coroa devem estar bem aderidas	und	500
02	Abóbora, paulista, fruto cor laranja intenso, os frutos devem apresentar-se com a casca rígida, sem brilho, sem machucados e sem ferimentos, sem sinais de mofo ou podridão, livre de fertilizantes, isento de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, graúda	kg	500
03	Abobrinha, brasileira, fruta de características limpa lustroso, sem machucaduras e pontos moles, com partes do caule	kg	100
04	Açafrão, aglomerado filamentoso em pó homogêneo, de cor pardo-avermelhada. rotulagem de acordo com a legislação vigente. embalagem plástica, atóxica, resistente, com capacidade de aproximadamente 50g. validade mínima de 12 (meses). no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação	kg	100
05	alface, crespa ( pé ) deve ter folhas novas, de cor verde-clara e talo verde -esbranquiçado com consistência firme. devem estalar ao quebrar o talo, as folhas internas devem estar viçosas, sem manchas ou marcas de inseto	pct	200
06	Alho, nº 5 bulbo composto por folhas escamiformes (dentes de alho), com tamanho, cor, próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem que danifique sua origem	kg	50
07	Banana, prata grande, arqueada, de casca fina, cor verde-amarelada e polpa úmida, macia de um amarelo-forte	kg	1000
08	Batata, beneficiada especial tipo monalisa tubérculo de casca amarelada e polpa amarela clara com maturidade semitardia e alto rendimento, apresenta tubérculo em forma oval alongada e tamanho grande, sem presença de germinação, apresenta boa resistência	kg	1000
09	BATATA DOCE - alimento orgânico, com formato comprido e irregular, com casca roxa e corpo interno de cor amarela clara, com gosto adocicado, tendo um peso aproximado de 300gr cada, sem brotos, rachaduras ou corte na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua presença e qualidade, livre da maior parte possível de terra aderente à casca, isenta de umidade externa anormal de colheita receita.	kg	700
10	Beterraba, raiz tuberculizada, firme sem sintomas de murcha, cor vermelha intenso, sem rachaduras, sem sinais de brotação e com o mínimo de tecido escuro, apresenta peso que varia entre 200 e 300 gramas, livre de fertilizantes isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica	kg	500
11	Cenoura, raiz, tipicamente de cor laranja com textura lenhosa. as raízes devem ser firmes, com cor laranja intensa, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior, com comprimento e diâmetro variando entre 15 a 20 cm, livre de fertilizantes isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, lisa, uniforme e graúda	kg	500
12	Cebola, graúda bulbo constituído por folhas escamiformes, em camadas, apresenta formatos variados, podendo ser redonda, achatada ou em forma de pêra, quanto a cor os bulbos são amarelos, brancos ou roxos, o bulbo tem que ser firmes, com casca seca e pescoço seco e cicatrizado, sem brotamentos, sem feridas, sem áreas amolecidas e sem mofo	kg	500



13	Coentro, de características aromáticas deve apresentar-se viçosas, brilhantes, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, sem talos amolecidos ou folhas escurecidas e murchas	kg	100
14	Cheiro Verde, maço, primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas	pct	150
15	Chuchu, extra, formas, tamanho e cor diversos, os frutos podem ser arredondados ou em forma de pêra, a casca pode ser lisa ou com espinhos, com a cor variando de branco a verde bem escuro, casca brilhante, sem ferimentos, os melhores frutos possuem casca verde clara, sem espinhos, com tamanho de 12 a 18 cm de comprimento, livre de fertilizantes isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica	kg	400
16	Cominho, moído extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, puro, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos, sem misturas, isentos de sujidades, parasitas e larvas. embalagem de 100g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. acondicionados em fardos lacrados. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	kg	50
17	Corante, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração amarela, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, embalado em caixa de papelão reforçado.	kg	30
18	Couve, manteiga, ( mc ) deve ter folhas novas, de cor verde-escura e talo verde com consistência firme, livre de terra, livre de resíduo fertilizantes, as folhas internas devem estar viçosas, sem manchas ou marcas de inseto e livre de enfermidade	pct	300
19	Laranja, pêra - firme, com casca fina e lisa, de colorido uniforme, tendo o peso de acordo com o volume e ao toque o som deve ser fechado	kg	600
20	Maçã, nacional gala - firme casca brilhante, sem manchas escurecidas e moles	und	1000
21	Mamão, formosa - ser fresco, aroma, cor e sabor próprios, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderente a superfície da casca, fruto	kg	700
22	Maxixe, verde apresentando grau de maturação sem cor amarela do tamanho uniforme sabores próprios, livres de sujidades, parasitas e larvas, com a casca uniforme, sem manchas e ferimentos ou defeitos	kg	200
23	Melancia, redonda comprida e graúda - firme casca lustrosa e sem machucados, ao toque o som deve ser oco, quanto mais escura for a polpa, mais doce será, variando do vermelho intenso ao rosa claro	kg	600
24	Melão, amarelo tipo 6 de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme	und	200
25	Ovos, de galinha branco extra aa - produto proveniente da postura de aves domésticas (galinha) utilizada para variados fins na culinária, constituída de casca de fora para dentro, cutícula fina aderida a casca, membrana testacea que recobre a parte interna da casca, clara e gema, os ovos devem apresentar casca limpa e sem deformações, câmara de ar fixa e com 4 mm de altura no máximo, clara límpida, transparente, consistente e com chalazas intactas, gema translúcida, consistente, centralizada e sem desenvolvimento do germe. será tolerada na classificação a percentagem	dz	200



	de ate 5% de variação da classe imediatamente inferior - embalado com filme transparente, com rotulo contendo informações nutricionais, data e prazo de validade, tamanho grande		
26	Pepino, comum, fruto verde escuro, casca lisa, estrias brancas, isento de ferimentos e amassamentos, fruto firme com casca brilhante, isenta de danos físicos e mecânicos oriundos do transporte e manuseio	kg	100
27	Pimentão, verde, apresentando características de cultivo bem definidas, o fruto deve apresentar-se fisiologicamente desenvolvido, com coloração verde e vermelha uniforme, bem formado, limpo, livre de danos mecânicos, fisiológicos, livre de pragas e doenças, isento de substâncias nocivas a saúde, novo, firme e graúdo	kg	200
28	Quiabo, liso, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes)	kg	100
29	Repolho, hortaliça de cabeça formada pela sobreposição de folhas, forma achatada, com cor verde, apresenta folhas enroladas levemente para trás, com as folhas internas de cor mais clara, as cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras, as folhas devem estar livres de manchas escuras e de perfuração	kg	600
30	Tomate, salada, fruto piriforme e oblongo predomina as colorações vermelhas intensas e uniformes, externas e internamente, firmes, sem deformações, sem rompimento da epiderme, sem deterioração, livre de fertilizantes isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, utilizada em saladas e lanches, de formato redondo	kg	800
31	Mandioca, graúda, raízes comestíveis, apresentando tamanho uniforme, com casca grossa mais ou menos rugosa, com coloração marrom, ausência de fibras, sabor doce, textura consistente, deve apresentar-se isento de material terroso, sem presença de parasitas, mofos. isento de danos físicos oriundos do manuseio, livre de fertilizantes, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, possua bom cozimento	kg	200
32	Maracujá, redondo, casca lisa, graúda de	kg	100
33	Vagem, macarrão curta, bem formado, limpo, primeira, livre de danos mecânicos, fisiológicos, livre de pragas e doenças, isento de substâncias nocivas a saúde, novo, firme e grande.	kg	100
<b>Lote III</b>			
<b>AÇOUGUE</b>			
Item	Descrição	U.F.	Quant.
01	CARNE BOVINA DE 2ª, resfriada, fatiada em cubos ou iscas, porcionados com pesos entre 160 e 180 gramas	Kg	800
02	CARNE BOVINA DE 1ª, resfriada, fatiada em cubos ou iscas, porcionados com pesos entre 160 e 180 gramas	Kg	800
03	CARNE BOVINA, dobradinha, resfriada, em tiras	Kg	70
04	CARNE BOVINA, fígado, resfriada, limpa, em tiras	Kg	30
05	CARNE BOVINA, 1ª, RESFRIADA, fatiada em bifés, porcionada com pesos entre 150 e 180 gramas	Kg	500
06	CARNE BOVINA DE 1ª, porcionada em cubos de aproximadamente 30 gramas, fator de correção máximo de 5%, embalados a vácuo, embalada em pacote com 01 kg	Kg	500
07	CARNE BOVINA DE SOL, corte de 1ª, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência.	Kg	700



08	CARNE, BOVINA MOÍDA, de primeira, congelada, sem osso e pouca gordura (percentual aceitável 30%), embalagem de 500gr em filme PVC ou saco plástico transparentes, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, boa qualidade, consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.º 304 de 22/04/96 e n.º 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa n.º 105 de 19/05/99.	Kg	800
<b>Lote IV</b>			
<b>Frangos</b>			
Item	Descrição	U.F.	Quant.
01	frango	kg	5000
02	Peito de frango	kg	2500





PREGÃO ELETRONICO N.º 015,M/2024

ANEXO II - MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO N.º \_\_/20\_\_

TERMO DE CONTRATO DE COMPRA N.º ...../ , QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE FEIRA DA MATA - BA E A EMPRESA .....

O MUNICÍPIO DE FEIRA DA MATA, BAHIA, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Praça Prefeito Elias Pereira de Souza Filho, 300 , Centro, Feira da Mata, Estado da Bahia, CEP 46.446-000, registrado no CNPJ sob o n.º 16.416.125/0001-37, neste ato representado pelo Senhor Valmir Macedo Rodrigues, brasileiro, maior, solteiro, empresário, portador do CPF n.º 160.927.165-34 e da CI/RG n.º 03140287090 SSP/BA, residente e domiciliado à Rua João Soares da Cunha, S/N.º, Centro, Feira da Mata, Bahia, CEP 46.446-000, doravante denominado CONTRATANTE e o(a) ..... inscrito (a) no CNPJ/MF sob o n.º ....., sediado(a) na ....., em ..... doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade n.º ....., expedida pela (o) ....., e CPF n.º ..., tendo em vista o que consta no PROCESSO ADMINISTRATIVO n.º 053/2024 e em observância às disposições da Lei n.º 14.133/2021 e na Lei n.º 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do PREGÃO ELETRONICO n.º 015/2024 PE, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é a Constitui objeto da presente licitação a Contratação de empresa para Fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados as secretarias de Feira da Mata, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Discriminação do objeto:

Table with 7 columns: ITENS, DESCRIÇÃO, QUANT., UNID., MARCA, VALOR UNITÁRIO, VALOR TOTAL. Includes a row for VALOR TOTAL.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Termo de Referência, com início na data de \_\_/\_\_/\_\_e encerramento em \_\_/\_\_/\_\_, prorrogável na forma do art. 107, da Lei n.º 14.133, de 2021.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - PREÇO

3.1. O valor do presente Termo de Contrato é de R\$ ..... (...).

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

4. CLÁUSULA QUARTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município, para o exercício de 2024, na classificação abaixo:

Praça Pref. Elias Pereira de Souza Filho, n.º 300 Centro, Feira da Mata - BA, CEP: 46.446-000



www.feiradamata.ba.gov.br Atendimento ao Cidadão: (77) 3474-1130

CNPJ n.º: 16.416.125/0001-37



DOTAÇÕES

#### 5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Termo de Referência.

#### 6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

#### 7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. As regras acerca da garantia de execução são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

#### 8. CLÁUSULA OITAVA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1. As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

#### 9. CLÁUSULA NONA – FISCALIZAÇÃO

9.1. A fiscalização da execução do objeto será efetuada pelo servidor:

Secretaria Municipal de Saúde, Será designado a servidora, Laís Nogueira Silveira nomeada pelo decreto nº 099/2021 datado de 01 de fevereiro de 2021,

Secretaria Municipal de Educação, Será designado o servidor, Josué Gomes Nogueira nomeado pelo o decreto nº 100/02021 datado 01 de fevereiro de 2021

Secretaria Municipal de Obra e Urbanismo, será designado o servidor José Aparecido dos Santos nomeado pelo o decreto nº 101/2021 datado 01 de fevereiro de 2021

Secretaria Municipal de Ação Social, Será designado a servidora Daiana Rodrigues Gomes Nogueira nomeada pelo o decreto nº 102/2021 datado 01 de fevereiro de 2021.

Secretaria Municipal de Transportes, será designado o servidor Abdias Baliza Macedo, nomeado pelo o decreto nº 103/2021 datado 01 de fevereiro de 2021.

Secretaria municipal de Finanças; Secretaria de Municipal de Agricultura; Secretaria de Esporte e Lazer; Secretaria de Meio Ambiente, Turismo e Desenvolvimento sustentável, será designado o servido Vinicius Eduardo de Souza da Silva, nomeado pelo o decreto nº104 datado 01 de fevereiro de 2021

Os fiscais deverão anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas ao Contrato e determinar, quando necessário, a regularização das falhas observadas.

#### 10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.

10.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

#### 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

11.1. As regras acerca das sanções administrativas são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.



## 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO.

### 12.1. O PRESENTE TERMO DE CONTRATO PODERÁ SER RESCINDIDO:

**12.1.1.** Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I do art. 138 da Lei n.º 14.133, de 2021, e com as consequências indicadas no art. 139 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

**12.1.2.** Amigavelmente, nos termos do art. 138, inciso II, da Lei n.º 14.133, de 2021.

**12.2.** Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

**12.3.** O TERMO DE RESCISÃO SERÁ PRECEDIDO DE RELATÓRIO INDICATIVO DOS SEGUINTE ASPECTOS, CONFORME O CASO:

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

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

**12.3.3.** Indenizações e multas.

## 13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES

### 13.1. É VEDADO À CONTRATADA:

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

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

## 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

**14.1.** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 da Lei n.º 14.133, de 2021.

**14.2.** A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

**14.3.** As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

## 15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

**15.1.** O CONTRATADO se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação.

**15.2.** O CONTRATADO se obriga cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

## 16. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS

**16.1.** Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei n.º 14.133, de 2021 e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

## 17. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO





17.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no prazo previsto no art. 94 da Lei n.º 14.133, de 2021.

#### 18. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

18.1. É eleito o Foro da Comarca de CARINHANHA - BA para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, § 1º da Lei n.º 14.133, de 2021.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

FEIRA DA MATA - BA, ..... de..... de 20.....

\_\_\_\_\_  
Responsável legal da CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
Responsável legal da CONTRATADA

