



## **PREGÃO ELETRÔNICO** **001/2025**

### **CONTRATANTE**

Prefeitura Municipal de Ubaitaba-Ba  
CNPJ 16.137.309/0001-68

### **OBJETO**

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O EVENTUAL FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, VIA PROCEDIMENTO AUXILIAR DE SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, PARA O PREPARO DA MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO ANO LETIVO DE 2025 DO MUNICÍPIO DE UBAITABA-BA

### **VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO**

**R\$: 2.100.000,00 (Dois milhões e cem mil reais)**

### **DATA DA SESSÃO PÚBLICA**

Dia **28/03/2025** às **09:30h** (horário de Brasília)

### **CRITÉRIO DE JULGAMENTO:**

Menor Preço por Lote

### **MODO DE DISPUTA:**

Aberto

### **PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS**

**NÃO**



## Sumário

1. DO OBJETO .....	3
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.....	3
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO ..	4
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA .....	6
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES.....	7
6. DA FASE DE JULGAMENTO .....	9
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO .....	11
8. DOS RECURSOS .....	13
9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES .....	13
10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO .....	15
11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS .....	16



**PREFEITURA MUNICIPAL DE UBAÍTABA - BA**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2025**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 041/2025**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a Prefeitura Municipal de Ubaítá-Ba, por meio do Setor de Licitações e Contratos, sediado à Rua Rafael Oliveira, 01, Centro, Ubaítá-Ba. CEP 45.545-000, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, do Decreto Municipal nº 1.949/2022 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

## **1. DO OBJETO**

1.1. O objeto da presente licitação é a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PREPARO DA MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO ANO LETIVO DE 2025 DO MUNICÍPIO DE UBAÍTABA-BA**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em lotes, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.

## **2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados na Plataforma **LICITANET – Licitações Eletrônicas** ([www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br)).

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

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

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

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

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

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

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

2.6.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com



direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

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

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

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

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

2.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.6.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

2.6.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

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

2.7. O impedimento de que trata o item 2.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.2 e 2.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

2.10. O disposto nos itens 2.6.2 e 2.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

2.12. A vedação de que trata o item 2.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

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

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



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

3.3. Caso a Administração opte, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 7.8 e 7.8.1 deste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

3.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4 ou 3.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

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

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

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

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



- 3.12.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
- 3.12.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 3.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 3.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 3.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

#### 4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 4.1.1. valor unitário e total do lote e respectivos itens;
- 4.1.2. Marca;
- 4.1.3. Modelo;
- 4.1.4. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;
- 4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 4.4. 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.
- 4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 4.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 4.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.
- 4.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 4.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60(sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.
- 4.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- 4.10.1. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.





4.11. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

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

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

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

5.6. O lance deverá ser ofertado pelo valor global do lote.

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

5.8. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.9. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$: 100,00(Cem reais).

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

5.11. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

5.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“ABERTO”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de **10 min (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.

5.12.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de **02 min (dois minutos)** e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.12.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.



5.12.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.12.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

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

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

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

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

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

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

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

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

5.19.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de **05 min (cinco minutos)** controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.19.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de **5% (cinco por cento)**, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.19.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

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

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

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

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





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

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

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

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

5.20.2.2. empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

5.21.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo mínimo de **02 hs (duas horas)**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

## 6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

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

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

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



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

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

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

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

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

6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens **Erro! Fonte de referência não encontrada.** e 3.6 deste edital.

6.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.7.1. contiver vícios insanáveis;

6.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

6.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

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

6.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.9. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

6.9.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

6.9.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;

6.9.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

6.9.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

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



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

6.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

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

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

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

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

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

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

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

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

## **7. DA FASE DE HABILITAÇÃO**

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

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

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

7.3. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

7.4. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com



deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

7.5. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.6. A habilitação será verificada por meio no habilitante, nos documentos por ele abrangidos.

7.6.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

7.7. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

7.8. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.8.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no **HABILITANET** serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de [NO MÍNIMO, 02:00(DUAS HORAS)], prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.8.2. Na hipótese da Administração optar os licitantes deverão encaminhar, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.

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

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

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

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

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

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

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

7.12. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.8.1.





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

7.14. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

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

## 8. DOS RECURSOS

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

8.2. O prazo recursal é de **03 (três) dias úteis**, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

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

8.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

8.3.2. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

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

8.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

8.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de **03 (três) dias úteis**, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

8.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

8.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://diario.ubaitaba.ba.gov.br/homepage>.

## 9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

9.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

9.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:





- 9.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 9.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 9.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
- 9.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 9.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 9.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 9.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 9.1.5. fraudar a licitação
- 9.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
  - 9.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
  - 9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
  - 9.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 9.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 9.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 9.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
  - 9.2.1. advertência;
  - 9.2.2. multa;
  - 9.2.3. impedimento de licitar e contratar e
  - 9.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
  - 9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
  - 9.3.2. as peculiaridades do caso concreto
  - 9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
  - 9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
  - 9.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **15(Quinze) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.
  - 9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
  - 9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 9.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 9.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3,



quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

9.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

9.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

9.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

9.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

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

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

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

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

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, através de campo específico na Plataforma LICITANET – Licitações Eletrônicas.

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

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



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

## **11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://diario.ubaitaba.ba.gov.br/homepage>

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

11.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

11.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

11.11.3. ANEXO III – Minuta de Proposta de Preços

11.11.4. ANEXO IV – Minuta de Declaração de Empregador Pessoa Jurídica

11.11.5. ANEXO V - Modelo de Declaração de Elaboração Independente de Proposta

11.11.6. ANEXO VI - Modelo de Declaração da Fato Superveniente

Ubaítá/Bahia , 17 de Março de 2025

**MARIA DAS GRAÇAS DE DEUS VIANA**  
**Prefeita**



ANEXO I - Termo de Referência

**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**LEI FEDERAL 14.133/2021**  
**Processo Administrativo 041/2025**

**1. OBJETO DA LICITAÇÃO**

1.1. Constitui-se objeto deste Termo de Referência a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA OBJETIVANDO O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA MERENDA ESCOLAR DO ANO LETIVO DE 2025 DO MUNICÍPIO DE UBAITABA-BA**, conforme características técnicas, quantidades e demais requisitos que se encontram descritos no edital e termo de referência.

**2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**  
(art. 6º, inciso XXIII, alínea 'b' da Lei n. 14.133/2021).

**2.1. Justificativa da Demanda**

A aquisição de gêneros alimentícios pelo Município de Ubatuba é uma medida essencial para assegurar a continuidade e a eficiência das atividades desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Educação, em conformidade com os princípios constitucionais de eficiência e efetividade na prestação de serviços públicos. Essa medida visa garantir o atendimento ao direito à alimentação escolar de todos os estudantes da rede pública de educação básica, conforme preceitua o art. 208, inciso VII, da Constituição Federal, que estabelece o dever do Estado em prover programas suplementares de alimentação escolar.

A obrigatoriedade da oferta de merenda escolar também é regulamentada pela **Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009**, que institui o **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, e pela **Resolução CD/FNDE nº 6 de 2020**, que define as diretrizes operacionais do programa. O art. 4º da referida Resolução estabelece que o PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis, através da oferta de refeições que cubram as necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo.

A merenda escolar desempenha papel fundamental na promoção da saúde e nutrição dos estudantes, influenciando positivamente o desempenho acadêmico e contribuindo para o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis desde a infância. Crianças bem-nutridas tendem a apresentar melhores resultados em termos de concentração, memória e habilidades cognitivas, o que impacta diretamente no aprendizado e no rendimento escolar. Ademais, a oferta regular de refeições saudáveis pode atuar como um incentivo à frequência escolar, principalmente em comunidades de baixa renda, onde a merenda representa um complemento essencial à alimentação domiciliar.

Do ponto de vista social e econômico, o fornecimento de gêneros alimentícios para merenda escolar também promove o desenvolvimento local ao priorizar a aquisição de produtos da agricultura familiar e de fornecedores locais, conforme previsto pela **Lei nº 11.947/2009**, que determina que, no mínimo, 30% dos recursos repassados pelo FNDE para o PNAE sejam utilizados na compra de produtos da agricultura familiar. Essa política fortalece a economia local, gera empregos e estimula práticas sustentáveis, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional da comunidade.

Por fim, a oferta de refeições adequadas durante o período letivo favorece a integração social e a construção de um ambiente acolhedor e produtivo. Essa medida reforça o compromisso da Administração Pública Municipal em garantir o bem-estar de seus





estudantes, promovendo condições ideais para o pleno desenvolvimento das atividades públicas.

Em síntese, a contratação se justifica pela necessidade de atender às diversas demandas da comunidade escolar, em alinhamento com os dispositivos legais vigentes e o compromisso de proporcionar serviços públicos de qualidade, promover o bem-estar da população e contribuir para o desenvolvimento socioeconômico e sustentável do Município de Ubatuba.

## 2.2. Justificativa para enquadramento como serviços comuns.

2.2.1 O objeto deste instrumento pode ser considerado como serviços comum, pois, a classificação do bem ou o serviço será comum quando for possível estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, mediante especificações utilizadas no mercado, padrões de qualidade e desempenho peculiares ao objeto e descritos de forma objetiva no instrumento convocatório, não acarretando prejuízos à qualidade dos serviços e, tampouco, ao interesse público. Registre-se que as especificações foram elaboradas com a atenção necessária para não prejudicar a competição entre os licitantes no certame.

2.2.2 O Sistema de Registro de Preços (SRP) é um conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e aquisição de bens, para contratações futuras. Ao fim da licitação para o Registro de Preços é firmado a Ata de Registro de Preços, que consiste em documento vinculativo, obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, em que se registram os preços, fornecedores, órgãos participantes e condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no instrumento convocatório e propostas apresentadas.

## 3. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(art. 6º, XXIII, “a” e “i” da Lei n. 14.133/2021).

3.1. Conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento, deverão ter as características mínimas, nos termos da tabela abaixo:

### LOTE 1 - CARNES E OVOS

Item	Descrição do Produto	Unid	Quant
1	<p>CARNE BOVINA, charque dianteiro. Carne curada, dessecada, sem osso, totalmente isenta de nervura de forma que gerem quantidade mínima de resíduos e com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: cor vermelho brilhante, sabor e aroma característico e textura macia.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 Kg. Embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009.</p>	Kg	400





	<p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura de acordo a resolução vigente.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>		
2	<p>CARNE BOVINA, corte: músculo. Carne congelada, de primeira qualidade, sem osso, totalmente isenta de nervura de forma que gerem quantidade mínima de resíduos e com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: cor vermelho brilhante, sabor e aroma característico e textura macia.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009.</p> <p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura de acordo a resolução vigente.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Kg	2.000
3	<p>CARNE BOVINA, corte: posta gorda. Carne congelada, de primeira qualidade, sem osso, totalmente isenta de nervura de forma que gerem quantidade mínima de resíduos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: cor vermelho brilhante, sabor e aroma característico e textura macia.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p>	Kg	3.000



	<p>Embalagem: embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009.</p> <p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura de acordo a resolução vigente.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>		
4	<p>CARNE BOVINA, moída de músculo, congelada, de primeira qualidade, sem osso, totalmente isenta de nervura e com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: cor vermelho brilhante, sabor e aroma característico e textura macia.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009.</p> <p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura de acordo a resolução vigente.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Kg	5.000



5	<p>CARNE SUÍNA corte: LOMBO. Carne congelada, de primeira qualidade, sem osso, sem gordura totalmente isenta de nervura de forma que gerem quantidade mínima de resíduos, com ausência sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: cor brilhante, sabor e aroma característico e textura macia.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: embalagem primaria: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009.</p> <p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura de acordo a resolução vigente.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Kg	2.000
6	<p>FRANGO, filé de peito, congelado, sem pele, ossos e nervuras de forma que gerem quantidade mínima de resíduos e com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: cor, sabor e aroma característico e textura firme.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primaria: saco zip em material plástico, atóxico, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009.</p> <p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada</p>	Kg	480



	<p>em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura de acordo a resolução vigente.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>		
7	<p>FRANGO, peito, congelado, sem nervuras de forma que gerem quantidade mínima de resíduos e com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: cor, sabor e aroma característico e textura firme.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco zip em material plástico, atóxico, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009.</p> <p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Kg	6.000
8	<p>LINGÜIÇA CALABRESA, cozida e defumada, sem fragmentos de ossos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: cor, sabor e aroma característico e textura macia.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 2,5 kg. Embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009.</p>	Pct	320





	<p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura de acordo a resolução vigente.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>		
9	<p>OVO: de galinha branco ou vermelho. Fresco, classificado como tipo A extra ou jumbo. Casca livre de sujidades, aderentes e íntegras; câmara de ar fixa, clara límpida, transparente, consistente e com as calazas intactas; gema consistente, centralizada e sem desenvolvimento embrionário e microbiano. Devem ser respeitadas as formas de armazenamento a fim de evitar contaminações.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: embalagem primária: caixa com 12 ovos, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; Resolução RDC nº 26, de 2 de julho de 2015; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.</p> <p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Dz	2.500
10	<p>PEIXE, filé de merluza, congelado, sem pele e sem espinha forma resíduo e com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: cor, sabor e aroma característico e textura firme.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco zip em</p>	Kg	800





	<p>material plástico, atóxico, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa SDA nº 2 de 12 de fevereiro de 2009.</p> <p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>		
--	--	--	--

**LOTE 2 LATICÍNIOS E DERIVADOS**

Item	Descrição do Produto	Unid	Quant
1	<p>IOGURTE NATURAL INTEGRAL, produto obtido pela fermentação do leite integral pasteurizado e fermentos lácteos. Sem adição de açúcar, aromatizante(s), corante(s) e conservante(s).</p> <p>Características Organolépticas: aspecto: consistência líquida cor sabor e aroma característico.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 170 g. Embalagem primária: pote plástico, atóxico, hermeticamente fechada de forma a proteger da contaminação e deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015.</p> <p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura segundo a resolução vigente.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega</p>	Un	1.000
2	IOGURTE ZERO LACTOSE. Produto para dietas com restrição a	Un	100



	<p>lactose, obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado) integral, desnatado, semidesnatado, adicionado de polpa de fruta de morango e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação as quais deverão ser mencionadas. Características Organolépticas: aspecto: consistência líquida sabor de morango e cor e aroma característico.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 170g. Embalagem primária: garrafa plástica atóxica, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 460, de 21 de dezembro de 2020; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015.</p> <p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura segundo a resolução</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>		
3	<p>IOGURTE, sabores: variados. Produto obtido pela fermentação do leite (pasteurizado) integral, desnatado, semidesnatado, adicionado de polpa de fruta e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação as quais deverão ser mencionadas. Características Organolépticas: aspecto: consistência líquida cor sabor e aroma característico.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1kg. Embalagem primária: garrafa plástica, atóxica, hermeticamente fechada de forma a proteger da contaminação e deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015.</p> <p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto</p>	Un	9.000



	<p>Federal 5.741.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>		
4	<p>LEITE DE CABRA INTEGRAL enriquecido com ácido fólico. Produto integral obtido pela desidratação do leite de CABRA, mediante processo tecnológico adequado. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto pó uniforme sem grumos, cor branco-amarelado, sabor e aroma suave, não rançoso.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 200 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015.</p> <p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Pct	20
5	<p>LEITE INTEGRAL EM PÓ ZERO LACTOSE, produto integral para dietas com restrição a lactose (com matéria gorda maior ou igual a 26%), obtido pela desidratação do leite de vaca, mediante processo tecnológico adequado. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto pó uniforme sem grumos, cor branco-amarelado, sabor e aroma suave, não rançoso.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 400 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015.</p>	Pct	50



	<p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega</p>		
6	<p>LEITE INTEGRAL EM PÓ, produto integral (com matéria gorda maior ou igual a 26%), obtido pela desidratação do leite de vaca, mediante processo tecnológico adequado. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto pó uniforme sem grumos, cor branco-amarelado, sabor e aroma suave, não rançoso.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 400 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015.</p> <p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Pct	5.000
7	<p>MANTEIGA, produto obtido a partir de creme de leite de vaca pasteurizado, com ou sem sal, de primeira qualidade, por processo tecnologicamente adequado.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto de textura lisa e uniforme, cor branco-amarelado, sabor suave e aroma delicado sem odor.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 500 g. Embalagem primária: envasado em recipiente atóxico, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado reforçado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p>	Un	100





	<p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015.</p> <p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>		
--	--	--	--

**LOTE 3 CEREAIS, GRÃOS E FARINHAS**

Item	Descrição do Produto	Unid	Quant
1	<p>AÇÚCAR CRISTAL, proveniente da cana (Saccharum officinarum), em forma cristalina e sem refino. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto cristal, cor branco, sabor doce e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado resistente que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Kg	4.000
2	<p>AMIDO DE MILHO, Sólido em forma de pó fino, branco, inodoro e insípido. Nome Químico: Amido de Milho</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 200gr. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Un	80





3	<p>ARROZ BRANCO, produto de boa qualidade, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, sãos, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto grão longo fino, cor, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Kg	1.600
4	<p>ARROZ INTEGRAL, produto de boa qualidade, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, sãos, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto grão longo fino, cor, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Kg	20
5	<p>ARROZ PARBOILIZADO, produto de boa qualidade, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, sãos, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto grão longo fino, cor, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p>	Kg	6.000



	<p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>		
6	<p>AVEIA FLOCOS FINOS, produto de boa qualidade, grãos de aveia laminados, com ausência de impurezas, sujidades, parasitas e larvas. Sem adição de sacarose e sódio e zero gordura trans. Características Organolépticas: aspecto flocos, cor bege, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 165gr. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente em caixa cartonada, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa em caixa individual, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Un	300
7	<p>CACAU EM PÓ 100%, produto de boa qualidade, obtido da massa de amêndoas de cacau (Theobroma cacao L.). Sem adição de açúcar, leite e derivados, glúten, corante e gordura trans. Zero gordura trans. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Deverá ser solúvel em líquidos quentes e frios.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto pó homogêneo, cor marrom escuro, sabor amargo e aroma característico.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada.</p> <p>Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Kg	1.400



8	<p>CAFÉ TORRADO E MOIDO, produto de boa qualidade, proveniente de grãos de café sãos e limpos. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto pó torrado, cor marrom, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 250 g. Embalagem primária: tipo almofada ou a vácuo, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: deve apresentar selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. A rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Un	300
9	<p>FARINHA DE MANDIOCA, produto de boa qualidade, obtido de partes comestíveis de uma ou mais espécies do tubérculo por moagem e outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos. Classificada como: Grupo seca, subgrupo fina, tipo 1. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto fina e seca, cor branca, sabor e aroma característico. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Kg	300
10	<p>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO, produto de boa qualidade, obtido do grão de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i> por meio de trituração e moagem. Zero gordura trans. Isento de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto pó uniforme, cor branca, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve</p>	Kg	100



	<p>estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>		
11	<p>FEIJÃO CARIOCA, produto de boa qualidade, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, sãos, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Kg	1.400
12	<p>FEIJÃO FRADINHO, produto de boa qualidade, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, sãos, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima</p>	Kg	400



	de 6 meses a partir da data de entrega.		
13	<p>FERMENTO SECO BIOLÓGICO INSTANTÂNEO PARA PÃO Cor creme claro, característico, cheiro e sabor próprio. Fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. Embalagem: Peso Líquido: sachê 10gr. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Un	60
14	<p>FLOCÃO DE MILHO, produto de boa qualidade, obtido por meio de processo tecnológico adequado a partir de grãos de milho cozidos, secos, laminados e tostados. Zero gordura trans. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: textura crocante, cor, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 500 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Pct	4.800
15	<p>FUBÁ DE MILHO, produto de boa qualidade, de granulometria fina, com alto teor de amido e elevada pureza, livre de películas e gérmen. Enriquecido ferro e ácido fólico. Zero gordura trans. Isento de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto pó uniforme, cor amarelo, sabor e aroma característico.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 500 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e</p>	Pct	600





	qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.		
16	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, integral, massa alimentícia proveniente do arroz e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Deve possuir cor, sabor e aroma característico e aspecto massa torrada. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Sem adição sódio e zero gordura trans. Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Pct	40
17	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, massa alimentícia proveniente da sêmola de trigo com ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Deve possuir cor, sabor e aroma característico e aspecto massa torrada. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Sem adição sódio e zero gordura trans. Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Pct	16.400
18	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, zero glúten, massa alimentícia proveniente do arroz e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Deve possuir cor, sabor e aroma característico e aspecto massa torrada.	Pct	40



	<p>Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Sem adição sódio e zero gordura trans.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade - o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega</p>		
19	<p>MILHO BRANCO, produto de boa qualidade, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Pct	900
20	<p>MILHO PARA PIPOCA, produto de boa qualidade, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, são, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 500 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que</p>	Pct	200



	atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.		
21	<p>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA SABOR CARNES BRANCA E ESCURA– PCT 400G Características gerais obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%.</p> <p>características organolépticas- aspecto - próprio cor - própria cheiro – próprio características microbiológicas- seguir a resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p>Embalagens primária: pacote plástico lacrado, com peso líquido 400 g hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal.</p> <p>secundária: caixas de papelão fechadas com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.</p> <p>Rotulagem: seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde (aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: "contém glúten".</p> <p>Prazo de validade- mínimo de 08 meses, a partir da data de fabricação</p> <p>Transporte. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Pct	5.000

**LOTE 4 - BISCOITOS E PANIFICAÇÃO**

Item	Descrição do Produto	Unid	Quant
1	<p>BEIJU DE TAPIOCA COM COCO, produto de primeira qualidade, a base de farinha de tapioca e coco. Sem adição de sacarose. Isento de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: textura crocante, cor branca, sabor e aroma característico.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 320g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada.</p> <p>Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima</p>	Pct	2000



	de 6 meses a partir da data de entrega.		
2	<p>BISCOITO CREAM CRACKER, sabor: Tradicional. Produto obtido pela mistura e cocção da mistura de farinha, amido e ou fécula com outros ingredientes. Biscoito laminado, sem recheio e sem cobertura. Zero gordura trans.</p> <p>Características Organolépticas: textura crocante, cor branca, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 350g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada.</p> <p>Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Pct	5000
3	<p>BISCOITO DE ARROZ, produto obtido do arroz integral. Biscoito em formato de rosquinha, sem recheio e sem cobertura. Zero glúten e gordura trans.</p> <p>Características Organolépticas: textura crocante, cor, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 150g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada.</p> <p>Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Pct	50
4	<p>BISCOITO DE POLVILHO DOCE ASSADO, produto de boa qualidade, produzido a partir do polvilho, ovos, leite em pó, farinha integral de soja, gordura vegetal, açúcar e sal. Biscoito sem recheio e sem cobertura. Zero glúten, lactose e gordura trans. Não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). Isento de sujidades, mofos, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: textura crocante, cor branca, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 100g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada.</p>	Pct	2000





	<p>Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>		
5	<p>BISCOITO MAISENA, sabor: Tradicional. Produto obtido pela mistura e cocção da mistura de farinha, amido e ou fécula com outros ingredientes. Biscoito laminado, sem recheio e sem cobertura. Zero gordura trans.</p> <p>Características Organolépticas: textura crocante, cor branca, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 350g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada.</p> <p>Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Pct	6000
6	<p>BISCOITO MAISENA, ZERO LACTOSE, sabor: chocolate. Produto obtido pela mistura e cocção da mistura de farinha, amido e ou fécula com outros ingredientes. Biscoito laminado, sem recheio e sem cobertura. Zero glúten, lactose e gordura trans.</p> <p>Características Organolépticas: textura crocante, cor branca, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 350g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada.</p> <p>Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Pct	40





7	<p>BISCOITO ROSQUINHA, ZERO LACTOSE, sabores: coco e chocolate. Produto obtido pelo amassamento e cocção da mistura do amido, fécula e outros ingredientes. Biscoito em formato de rosquinha, sem recheio e sem cobertura. Zero glúten, lactose e gordura trans.</p> <p>Características Organolépticas: textura crocante, cor, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 350g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada.</p> <p>Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Pct	30
8	<p>BISCOITO ROSQUINHA. Produto obtido pelo amassamento e cocção da mistura do amido, fécula e outros ingredientes. Biscoito em formato de rosquinha, sem recheio e sem cobertura. Zero gordura trans.</p> <p>Características Organolépticas: textura crocante, cor, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 350g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada.</p> <p>Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Pct	7000
9	<p>BISCOITO SALGADO INDIVIDUAL - produto obtido pelo amassamento e cocção da mistura de farinhas e outros ingredientes. Biscoito em formato laminado, sem recheio e sem cobertura. Zero glúten e gordura trans.</p> <p>Características Organolépticas: textura crocante, cor, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: Caixa contendo 5.832gr 36 pacotes com 162g e 216 embalagens, cada embalagem de 27 gr.</p> <p>Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada,</p>	Cx	140



	violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.		
10	BISCOITO SEQUILHO, sabores: coco, leite, nata e laranja. Produto obtido pelo amassamento e cocção da mistura do amido, fécula e outros ingredientes. Biscoito em formato de rosquinha, sem recheio e sem cobertura. Zero glúten, lactose e gordura trans. Características Organolépticas: textura crocante, cor branca, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 350g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Pct	4000
11	BOLO , embalagem individual. Sabores ( coco, aipim,milho). Acondicionado em embalagens plásticas (BOPP), com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, rotulagem nutricional e alvará da vigilância sanitária. Peso líquido 1 kg	Kg	900
12	BROA DE MILHO- recheado acondicionado em embalagens plásticas (BOPP) individual e rotulada e lacrada, unidades contendo 50g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, rotulagem nutricional e alvará da vigilância sanitária. Cada unidade contendo 80gr.	Un	6000
13	PÃO DE COCO, redondo, polvilhado com coco ralado produto de boa qualidade, obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e/ ou outras farinhas as adicionadas de água, podendo conter outros ingredientes. Não deve esta amassado, queimado e mal assado. Isento de sujidades, mofos, parasitas e larvas. Zero gordura trans. Características Organolépticas: aspecto de massa leve, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 50g. Embalagem primária: saco plástico individual, atóxico, fechado e deve estar limpo e íntegro;	Un	40000



	nunca furado, violado ou danificado. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.		
14	<p>PÃO DE FAROFA, redondo, polvilhado com farofinha produto de boa qualidade, obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e/ ou outras farinhas as adicionadas de água, podendo conter outros ingredientes. Não deve estar amassado, queimado e mal assado. Isento de sujidades, mofo, parasitas e larvas. Zero gordura trans.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto de massa leve, cor, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 50g. Embalagem primária: saco plástico individual, atóxico, fechado e deve estar limpo e íntegro; nunca furado, violado ou danificado. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	Un	40000
15	<p>PÃO DE QUEIJO, redondo, polvilhado com queijo ralado produto de boa qualidade, obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e/ ou outras farinhas as adicionadas de água, podendo conter outros ingredientes. Não deve estar amassado, queimado e mal assado. Isento de sujidades, mofo, parasitas e larvas. Zero gordura trans.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto de massa leve, cor, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 50g. Embalagem primária: saco plástico individual, atóxico, fechado e deve estar limpo e íntegro; nunca furado, violado ou danificado. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	Un	18000
16	PÃO FATIADO, produto de boa qualidade, obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa	Pct	800



	<p>fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e/ ou outras farinhas as adicionadas de água, podendo conter outros ingredientes. Não deve esta amassado, queimado e mal assado. Isento de sujidades, mofos, parasitas e larvas. Zero gordura trans. Características Organolépticas: aspecto de massa leve, cor, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, fechado e deve estar limpo e íntegro; nunca furado, violado ou danificado. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>		
17	<p>PÃO FATIADO, ZERO GLÚTEN E LACTOSE, produto de boa qualidade, obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e/ ou outras farinhas as adicionadas de água, podendo conter outros ingredientes. Não deve esta amassado, queimado e mal assado. Isento de sujidades, mofos, parasitas e larvas. Zero glúten, lactose e gordura trans. Características Organolépticas: aspecto de massa leve, cor, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 300g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, fechado e deve estar limpo e íntegro; nunca furado, violado ou danificado. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	Pct	12
18	<p>PÃO FRANCES, produto de boa qualidade, obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e/ ou outras farinhas as adicionadas de água, podendo conter outros ingredientes. Não deve esta amassado, queimado e mal assado. Isento de sujidades, mofos, parasitas e larvas. Zero gordura trans. Características Organolépticas: aspecto de massa leve, cor, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 50g. Embalagem primária: saco plástico individual, atóxico, fechado e deve estar limpo e íntegro; nunca furado, violado ou danificado. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC</p>	Un	30000





	nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.		
19	PÃO HOT DOG, produto de boa qualidade, obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e/ ou outras farinhas as adicionadas de água, podendo conter outros ingredientes. Não deve esta amassado, queimado e mal assado. Isento de sujidades, mofos, parasitas e larvas. Zero gordura trans. Características Organolépticas: aspecto de massa leve, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Peso Líquido: 50g. Embalagem primária: saco plástico individual, atóxico, fechado e deve estar limpo e íntegro; nunca furado, violado ou danificado. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Un	16000

**LOTE 5 - ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS**

Item	Descrição do Produto	Unid	Quant
1	AÇAFRÃO DA TERRA em pó, obtido pela desidratação e moagem do rizoma ( <i>Curcuma longa</i> L.), deve possuir coloração amarelo a laranja intenso, sabor e aroma picante e aspecto de pó homogêneo. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve atender a legislação específica Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Embalagem: Peso Líquido: 50 g. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente em caixa, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Pct	150
2	ADOÇANTE DIETÉTICO DE STÉVIA, produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos e bebidas á base de um edulcorante natural retirado da Stévia ( <i>Stevia rebaudiana</i> ).	Un	10





	<p>Características Organolépticas: aspecto límpido, sabor adocicado e aroma inodoro.</p> <p>Embalagem: Volume Líquido: 80 mL. Embalagem primária: frasco atóxico, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>		
3	<p>COLORAL, obtido pela moagem do urucum (<i>Bixa orellana</i> L.), deve possuir coloração, sabor e aroma característico e aspecto de pó homogêneo. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve atender a legislação específica Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 200 g. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente em caixa, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Pct	100
4	<p>COMINHO em pó, obtido pela moagem do <i>Cuminum cyminum</i> L., deve possuir coloração, sabor e aroma característico e aspecto de pó homogêneo. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve atender a legislação específica Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 200 g. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente em caixa, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003.</p>	Pct	80



	de dezembro de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.		
5	<p>EXTRATO DE TOMATE, preparado com frutos maduros e são, adicionados somente açúcar e cloreto de sódio, obtido por processo tecnológico adequado. Não deverá conter aromatizante (s), corante (s) e conservante (s). Sem glúten.</p> <p>Características Organolépticas: cor avermelhada, textura pasta homogênea, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 340 g. Embalagem primária: envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (sachê, vaso plástico ou tetra pack) de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra.</p> <p>Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Un	1.800
6	<p>MARGARINA VEGETAL, obtida através do processo de formação da emulsão entre os ingredientes de origem vegetal, até 60% de lipídio e com ou sem sal. Zero gordura trans.</p> <p>Características Organolépticas: cor amarelada ou branca amarela, textura consistente, sabor e aroma característica.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 250 g. Embalagem primária: envasado em recipiente plástico, atóxico, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado reforçado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Instrução Normativa nº 43 de 22 de novembro de 2017.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Un	400



7	<p>ÓLEO VEGETAL, obtido de sementes do girassol (<i>Helianthus annuus</i>) através de processos tecnológicos adequados, classificado como tipo 1, livre de transgênicos e sem colesterol. Características Organolépticas: aspecto límpido isento de impurezas, cor, sabor e aroma próprio. Embalagem: Volume Líquido: 900 mL. Embalagem primária: envasado em recipiente plástico de polietileno, atóxico, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado reforçado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Un	500
8	<p>PAPRICA em pó (defumada ou doce), obtida pela moagem de frutos desidratados de pimentão (<i>Capsicum annuum</i>), deve possuir coloração vermelha intensa, sabor e aroma característico e aspecto de pó homogêneo. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve atender a legislação específica Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Embalagem: Peso Líquido: 50 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente em caixa, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Pct	80
9	<p>SAL REINADO E IODADO, cristais brancos de forma cúbica de granulação uniforme, coloração branca e inodoro. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p>	Kg	600



	<p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003.</p> <p>Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>		
10	<p>VINAGRE DE ALCOOL, produzido através da fermentação acética do suco da maçã.</p> <p>Características Organolépticas: líquido límpido amarelado, sabor e aroma característico.</p> <p>Embalagem: Volume Líquido: 750 mL. Embalagem primária: frasco atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003.</p> <p>Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto no Decreto nº 6.871 de 4 de junho de 2009.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Un	600

**LOTE 6 - HORTÍCOLAS**

Item	Descrição do Produto	Unid	Quant
1	<p>ABACAXI, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto cilíndrico inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho.</p> <p>Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg.</p> <p>Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018.</p> <p>Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	Un	500





2	<p>ALHO, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, bulbo curado, sem a réstia, inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, coloração branca ou roxa, textura lisa, isento de danos profundos e superficiais, podridões, mofo, deformações e manchas. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos e odor e sabor estranho.</p> <p>Embalagem - descartável (papelão), retornável (caixa plástica) que suporte peso máximo de 20 kg.</p> <p>Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018.</p> <p>Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	Kg	400
3	<p>BATATA, tipo: inglesa. In natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, cor amarela, textura da casca lisa, coloração da polpa amarela clara, isenta de danos profundos e superficiais, podridões, brotos, manchas, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho.</p> <p>Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg.</p> <p>Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018.</p> <p>Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	Kg	900
4	<p>BETERRABA, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, cor roxa, textura da casca lisa, isenta de danos profundos e superficiais, podridões, brotos, manchas, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho.</p> <p>Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg.</p> <p>Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018.</p> <p>Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	Kg	400
5	<p>CEBOLA BRANCA, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, bulbo sem a réstia, inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, coloração branca, textura lisa, isento de danos profundos e superficiais, podridões, mofo, deformações e manchas. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos e odor e</p>	Kg	2.000





	sabor Embalagem - descartável (papelão), retornável (caixa plástica) que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.		
6	CEBOLA ROXA, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, bulbo sem a réstia, inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, coloração roxa, textura lisa, isento de danos profundos e superficiais, podridões, mofo, deformações e manchas. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos e odor e sabor Embalagem - descartável (papelão), retornável (caixa plástica) que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Kg	500
7	CENOURA, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, coloração laranja, isenta de danos profundos e superficiais, podridões, brotos, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Kg	1.800
8	CHUCHU, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, verde claro, isenta de danos profundos e superficiais, podridões, brotos, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de	Kg	200



	fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.		
9	<p>COENTRO VERDE, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, folhas verdes, fisiologicamente desenvolvidas, sem traços de descoloração, isenta de danos profundos, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos e odor e sabor estranho.</p> <p>Embalagem - embalagem primaria: individual em saco plástico atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018.</p> <p>Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	Molhos	100
10	<p>COUVE MANTEIGA, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, folhas largas e inteiras, fisiologicamente desenvolvidas, cor verde, textura lisa, sem traços de descoloração, isenta de danos profundos, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos e odor e sabor estranho.</p> <p>Embalagem - embalagem primaria: individual em saco plástico atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018.</p> <p>Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004</p>	Molhos	200
11	<p>GOIABA, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca lisa, coloração da polpa vermelha, grau de amadurecimento médio, sem pedúnculo curto, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho.</p> <p>Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg.</p>	Un	10.000



	<p>Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018.</p> <p>Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>		
12	<p>HORTELÃ, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, folhas verdes, fisiologicamente desenvolvidas, sem traços de descoloração, isenta de danos profundos, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos e odor e sabor estranho.</p> <p>Embalagem - embalagem primaria: individual em saco plástico atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018.</p> <p>Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	Molhos	50
13	<p>LARANJA, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho.</p> <p>Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg.</p> <p>Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018.</p> <p>Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	Un	16.000
14	<p>MAÇÃ, tipo: fuji ou gala. In natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor vermelha, textura da casca lisa e brilhante, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho.</p> <p>Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg.</p>	Un	60.000



	Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.		
15	MAMÃO Carica papaya. In natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio, sem pedúnculo curto, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 10 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Kg	90
16	MANGA, tipo: tommy. In natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio, sem pedúnculo curto, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Un	8.000
17	MELANCIA, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca lisa, coloração da polpa vermelha, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão), retornável (caixa plástica) ou saco, que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que	Un	500





	atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.		
18	MELÃO, tipo: amarelo. In natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto redondo inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor da casca amarela, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão), retornável (caixa plástica) ou saco, que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Un	3.000
19	PEPINO, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Kg	30
20	PIMENTÃO (verde, vermelho e amarelo), in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004	Kg	600
21	REPOLHO, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, cabeças compactas, formato globular, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca crespa, grau de	Kg	100





	amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - embalagem primária: individual em saco plástico, atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.		
22	TANGERINA, tipo: pokan. In natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio, sem pedúnculo curto, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Un	20.000
23	TOMATE, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio, sem cálice e pedúnculo curto, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Kg	800

**LOTE 7 - POLPA DE FRUTAS**

Item	Descrição do Produto	Unid	Quant
------	----------------------	------	-------



1	<p>POLPA DE FRUTA, SABOR: MANGA/ GOIABA/ ACEROLA/ Polpa congelada, obtida da parte comestível da fruta, através de processo tecnológico adequado (pasteurização), com teor mínimo de sólidos totais, não fermentado e não diluído. Sem adição de sacarose. Não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). o produto deve atender a instrução normativa nº 49, de 26 de setembro de 2018. Características organolépticas: aspecto característico congelado, cor característico da fruta, com aroma próprio da fruta, embalagem: peso líquido: 1kg. embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e com rotulagem desenvolvida para cada produto, deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (mapa): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto no decreto nº 6.871 de 4 de junho de 2009 e lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994. Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da nbr 14701: transporte de produtos alimentícios refrigerados e procedimentos e critérios de temperatura, de maio de 2001. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Kg	6.000
2	<p>POLPA DE FRUTA, SABOR: MARACUJÁ/ CAJÁ/ GRAVIOLA/ CACAU. Polpa congelada, obtida da parte comestível da fruta, através de processo tecnológico adequado (pasteurização), com teor mínimo de sólidos totais, não fermentado e não diluído. Sem adição de sacarose. Não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). o produto deve atender a instrução normativa nº 49, de 26 de setembro de 2018. Características organolépticas: aspecto característico congelado, cor característico da fruta, com aroma próprio da fruta, embalagem: peso líquido: 1kg. embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e com rotulagem desenvolvida para cada produto, deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (mapa): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto no decreto nº 6.871 de 4 de junho de 2009 e lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994. Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da nbr 14701: transporte de produtos alimentícios refrigerados e procedimentos e critérios de temperatura, de maio</p>	Kg	4.000



	de 2001. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.		
--	---	--	--

### 3.1. Das Amostras:

3.1.1 Os licitantes classificados em primeiro lugar, após encerrada a etapa de lances deverão enviar 01 (uma) amostra de cada item em sua embalagem original e fechada, com todos os dados de procedência, identificação e validade.

3.1.2. Os licitantes terão como prazo 03 (três) dias úteis para o envio das amostras, das 8h às 17h, Cantina Municipal, situada a Praça Santo Antônio, neste Município.

3.1.3 As amostras que não atenderem aos critérios técnicos serão desclassificadas. Cada item deverá estar identificado com o nome da empresa e o número do item a que se refere no edital.

3.1.4 As amostras não serão devolvidas pois poderão passar por processo destrutivo durante a avaliação, como também será utilizada na entrega para averiguação se o produto entregue confere com a amostra aprovada.

3.1.5 As amostras serão avaliadas pela equipe técnica de apoio em dia e hora a ser comunicado previamente, seguindo os critérios de avaliação de amostra e aceitabilidade, conforme este Termo de Referência.

## 4. DO VALOR E RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

4.1. O valor previsto para execução dos serviços do objeto para licitação é da ordem de **R\$: 2.100.000,00(Dois milhões e cem mil reais)**, custo no qual estão incluídas todas as despesas.

## 5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

(art. 6º, inciso XXIII, alínea 'c').

5.1A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

## 6. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

(arts. 6º, XXIII, alínea "e" da Lei n. 14.133/2021).

6.1. Os gêneros alimentícios fornecidos deverão ser de primeira qualidade, atendendo a todas as especificações estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pelas Autoridades Sanitárias Locais. Os produtos devem apresentar características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e toxicológicas compatíveis com as normas vigentes e específicas para cada tipo de alimento.

6.2. Somente serão aceitos produtos que apresentem identificação clara e legível, embalagem original e intacta, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, nome do fabricante e, quando exigido, o registro no órgão fiscalizador competente. Qualquer produto que não atenda a esses critérios, ou que esteja em desacordo com o edital e seus anexos, será prontamente rejeitado pela Prefeitura Municipal de Ubatuba.

6.3. O fornecedor será integralmente responsável pela logística de transporte e descarregamento dos produtos nos locais designados pela Autorização de Fornecimento. É indispensável que o transporte seja realizado de maneira a garantir a integridade e



qualidade dos alimentos, evitando exposição a variações inadequadas de temperatura e cumprindo todas as exigências legais aplicáveis ao armazenamento e movimentação de produtos alimentícios.

6.4. Em casos de produtos perecíveis, o fornecedor deverá assegurar que a entrega seja realizada em condições ideais de conservação e dentro do prazo de validade, observando os parâmetros de segurança alimentar e evitando qualquer risco à saúde dos estudantes. Caso seja identificada qualquer não conformidade, a empresa contratada deverá realizar a substituição imediata dos itens rejeitados, sem ônus adicionais para a Administração Pública.

6.5. O cumprimento dessas condições visa garantir a regularidade do fornecimento da merenda escolar e a manutenção da qualidade e segurança dos alimentos oferecidos aos alunos da rede pública municipal, promovendo o bem-estar e o desenvolvimento saudável das crianças e adolescentes do município de Ubaítaba-BA durante o ano letivo de 2025.

## **7. DAS CONDIÇÕES E PRAZO PARA EXECUÇÃO**

### **7.1. – DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E QUALIDADE DOS PRODUTOS:**

7.1.1 A entrega dos produtos deverá conforme cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de 08 (oito) dias a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado na Cantina Central, situada à Praça Santo Antônio, neste Município.

7.1.2 Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber.

7.1.3 Só serão aceitos os produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- a) Identificação do produto;
- b) embalagem original e intacta;
- c) data de fabricação;
- d) data de validade;
- e) peso líquido;
- f) número do Lote;
- g) nome do fabricante;
- h) registro no órgão fiscalizador, quando couber.

7.1.4 Os produtos, quando contratados deverão ser entregues no prazo indicado neste Termo de Referência, durante o horário comercial (de 8hs. às 17hs), mediante agendamento prévio, de acordo com o endereço indicado na Autorização de Fornecimento emitida pela Secretaria Municipal de Educação.

7.1.5 O fornecedor será responsável pela entrega e pelo descarregamento dos produtos adquiridos pela Prefeitura Municipal de Ubaítaba nos locais de entrega indicados na Autorização de Fornecimento.



7.1.6 Produtos contendo baixa qualidade, em desacordo com o edital e seus anexos ou com a legislação vigente aplicada, serão rejeitados pela Prefeitura Municipal de Ubaítaba.

## 7.2. - DO TRANSPORTE, DA ENTREGA E PERIODICIDADE:

7.2.1 O acondicionamento e transporte dos produtos devem ser feitos dentro do preconizado para estes produtos e devidamente protegido de variações de temperatura e demais especificações estabelecidas em legislação equivalente.

7.2.3 A Secretaria Municipal de Educação, fornecerá o cronograma de entrega, que deverá ser assinada em conjunto com um dos (as) nutricionistas da Equipe, a qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura.

7.2.4. Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

## 8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

(art. 6º, XXIII, alínea “f” da Lei nº 14.133/21)

### 8.1 ROTINAS DE FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

8.1. O objeto deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, Instrumento Convocatório e Ata de Registro de Preços, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

8.2. A execução da Ata de Registro de Preços ou do Instrumento Contratual equivalente, deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos designados a partir da portaria nº 002/2025 e suas alterações posteriores (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).

8.3. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do objeto, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

## 9. DAS OBRIGAÇÕES GERAIS

### 9.1. Constitui-se obrigação da CONTRATANTE:

- a) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- b) Designar servidores para as atividades de Fiscalização dos itens previstos, dirimindo as dúvidas da Contratada, cumprindo e fazendo cumprir o disposto no presente termo de especificação técnica;
- c) Efetuar o pagamento na data estabelecida.
- d) Efetuar o pagamento nas condições e prazos pactuados;
- e) Encaminhar ao preposto da CONTRATADA as requisições para a execução contratual;
- f) Notificar o fornecedor, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas nos objetos fornecidos, para que sejam corrigidos;
- g) Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo representante da empresa vencedora;
- h) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos técnicos da CONTRATADA;





- i) Registrar todas as ocorrências de atraso ou de desatendimento das especificações na execução do objeto, para a adoção das providências cabíveis à regularização, comunicando a contratada as irregularidades;
- j) Rejeitar no todo ou em parte os itens entregues em desacordo com as obrigações assumidas pela Contratada;
- k) Solicitar a troca/devolução dos itens que não atenderem às especificações do objeto;
- l) Solicitar o ressarcimento dos itens que não atenderem às especificações do objeto;

## 9.2. Constitui-se obrigação da **CONTRATADA**:

9.1.1. Realizar a entrega do objeto em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela administração, em estrita observância das especificações do termo de referência, acompanhado da respectiva nota fiscal na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade.

9.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do seguro, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do código de defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.1.3. Atender prontamente a quaisquer exigências da administração, inerentes ao objeto da licitação;

9.1.4. Comunicar à administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a entrega do objeto licitado, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

9.1.5. Manter, durante toda a execução da ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no termo de referência.

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

9.1.8. Todos os produtos deverão ser adequadamente embalados, visando à preservação da qualidade e integridade durante o transporte e armazenamento.

9.1.9. As embalagens devem conter identificação clara, com informações sobre o conteúdo, data de validade, lote e demais dados necessários para rastreabilidade.

9.1.10. O prazo de validade para todos os itens deverá ser de no mínimo, 6 (seis) meses, contados a partir da entrega do material, prevalecendo, contudo, o prazo constante na embalagem do produto, desde que superior ao mínimo exigido.

9.1.11. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente termo de referência;

9.1.12. Responsabilizar-se por quaisquer danos causados a bens e/ou instalações da contratante ou de terceiros, independentemente de culpa ou dolo.

9.1.13. Prestar os esclarecimentos e as orientações que forem solicitados pela contratante ou pelo fiscal ou comissão fiscalizadora da ata;

9.1.14. Zelar pela qualidade da entrega e dos itens fornecidos;

9.1.15. Manter atualizado o número de telefone, e-mail ou qualquer outro meio de comunicação disponível para a solicitação de fornecimento e suporte;

## **10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

(art. 6º, inciso XXIII, alínea 'h', da Lei n. 14.133/2021)

10.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de Pregão Eletrônico por meio de Sistema de Registro de Preços (SRP), art. 82 da lei 14133/2021.



10.1.1 Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis)); e

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

10.1.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e 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.

10.1.3 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.

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

10.1.5 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e 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.

10.1.6 O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

10.1.7 Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do fornecedor será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

10.1.8 É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

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

10.1.10 Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

10.2. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor 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.

10.2.1 Para fins de contratação, deverá o fornecedor comprovar os seguintes requisitos de habilitação:

## **11. DA HABILITAÇÃO**

11.1 A **HABILITAÇÃO JURÍDICA** será comprovada mediante a apresentação de:

- a) **Registro Comercial**, no caso de empresa individual;
- b) **Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social** em vigor, devidamente registrado ou inscrito, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) Inscrição do ato constitutivo no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de Diretoria em exercício;



- d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País; ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir; e
- e) **Documento de Identificação Civil** (RG/CPF, CNH, ou outro documento de identificação válido com foto) do Empresário/Sócios;

#### **OBSERVAÇÕES:**

- i. Em caso de alteração parcial dos documentos acima identificados, esta deverá ser apresentada juntamente com o ato constitutivo, estatuto ou contrato social;
- ii. Em caso de alteração consolidada será suficiente sua apresentação, desde que registrada e contendo todas as cláusulas legalmente exigidas;
- iii. Em caso de alteração parcial registrada após alteração consolidada, ambas deverão ser apresentadas pelo licitante.

**11.2 A REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA** será comprovada mediante apresentação de:

- a) Prova de inscrição no **Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas** do Ministério da Fazenda (**CNPJ**), como também o **QSA** – Quadro de Sócios e Administradores
- b) Prova de regularidade com a Fazenda **Municipal**, relativo à sede da licitante, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos ou da Certidão Positiva com Efeitos de Negativa;
- c) Prova de regularidade com a Fazenda **Estadual** da sede da licitante, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos ou da Certidão Positiva com Efeitos de Negativa;
- d) Prova de regularidade perante a Fazenda **Federal**, mediante a apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e Dívida Ativa da União ou da Certidão Positiva com Efeitos de Negativa na forma da Lei, que abrange inclusive as contribuições sociais previstas na lei nº 8.212/91;
- e) Prova de regularidade do **Fundo de Garantia por tempo de Serviço (FGTS)**, mediante a apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS/CRF;
- f) Prova de Regularidade **Trabalhista** será comprovada mediante a apresentação de prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, através de certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de acordo a Lei nº 12440/11.

#### **OBSERVAÇÕES:**

- i. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o licitante enquadrado como ME/EPP, for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Municipal, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa;
- ii. A não regularização da documentação no prazo previsto na alínea anterior implicará na inabilitação da licitante e decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste instrumento.
- iii. Todas as certidões emitidas pelas empresas, possíveis de verificação quanto as suas autenticidades, serão verificadas e irão acompanhar em anexo os documentos de habilitação da empresa.

**11.3 A QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA** será comprovada através da apresentação dos seguintes documentos:

- a) **certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede**



**do licitante**, com data de expedição dos últimos 30 (trinta) dias anteriores à data da realização da licitação.

- b) A empresa deverá comprovar que possui **Capital Mínimo** ou valor do **Patrimônio Líquido** de pelo menos **10% (dez por cento)**.
- c) **Balanco patrimonial**, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;
- d) A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1(um) e Grau de Endividamento Total (GET) inferior a 1(um) resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} > \text{ou} = a \quad 1,3$$

$$GET = \frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}{\text{Ativo Total}} < \text{ou} = a \quad 1,0$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} > \text{ou} = a \quad 1,0$$

- e) Certidão Simplificada da Junta Comercial do Estado correspondente da sede da empresa

11.3.1 Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação ou revogar a licitação.

Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

11.4 A documentação relativa à **QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-PROFISSIONAL E TÉCNICO-OPERACIONAL** será restrita a:

- a) Atestados/documentos que demonstrem a habilitação técnica da licitante, através de atestados emitidos por pessoa jurídica da iniciativa pública ou privada com reconhecimento de firma, podendo ser substituído por contratos e Notas fiscais emitidas com o mesmo objeto da licitação em epígrafe;
- b) Alvará de Localização e Funcionamento emitido pelo ente federativo onde se estabeleça o domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- c) Alvará da vigilância sanitária

## 12. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

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

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

12.3. É dever do fornecedor registrado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.





### 13. DAS PENALIDADES

13.1. O licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal garantida o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 03 (três) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas no edital e no termo de contrato e das demais cominações legais.

13.2. A Contratada ficará, ainda, sujeita às seguintes penalidades, em caso de inexecução total ou parcial do contrato, erro de execução, execução imperfeita, mora de execução, inadimplemento contratual ou não veracidade das informações prestadas, garantida a prévia defesa:

I – Advertência, sanção de que trata o inciso I do art. 156, da Lei Federal n.º 14.133/2021, poderá ser aplicada nos seguintes casos:

a) Descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas na licitação;  
b) Outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao desenvolvimento dos serviços da Contratante, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave.

II – Multas (que poderão ser recolhidas em qualquer agência integrante da Rede Arrecadadora de Receitas Federais, por meio de Documento de Arrecadação Municipal – DAM, a ser preenchido de acordo com instruções fornecidas pela Contratante);

a) De **1%** (um por cento) sobre o valor contratual total do exercício, por dia de atraso na prestação dos serviços ou indisponibilidade do mesmo, limitada a 10% do mesmo valor;

b) De **2%** (dois por cento) sobre o valor contratual total do exercício, por infração a qualquer cláusula ou condição do contrato, não especificada nas demais alíneas deste inciso, aplicada em dobro na reincidência;

c) De **5%** (cinco por cento) do valor contratual total do exercício, pela recusa em corrigir qualquer produto rejeitado, caracterizando-se a recusa, caso a correção não se efetivar nos 05 (cinco) dias que se seguirem à data da comunicação formal da rejeição;

III – Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de Ubatuba, por prazo não superior a 03 (três) anos;

IV – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, nos termos do § 5º do Art. 156 da lei 14133/2021, bem como no § 2º do Art. 197 do Decreto Municipal nº 5727/2022.

13.3. No processo de aplicação de penalidades é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

13.4. O valor da multa aplicada deverá ser recolhido ao Tesouro Municipal no prazo de 5 (cinco) dias a contar da notificação ou decisão do recurso. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que a Contratada fazer jus.

Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da Contratada, o valor devido será cobrado administrativamente ou inscrito como Dívida Ativa do Município e cobrado mediante processo de execução fiscal, com os encargos correspondentes.

13.5. As sanções previstas nos incisos **III e IV do item 13.2** supra, poderão ser aplicadas às empresas que, em razão do contrato objeto desta licitação:

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

II - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

III - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

IV - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;





V - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

13.6. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 13.2 supra poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II do mesmo item, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

13.7. A licitante adjudicatária que se recusar, injustificadamente, em firmar o Contrato dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis a contar da notificação que lhe será encaminhada, estará sujeita à multa de 5% (cinco por cento) do valor total adjudicado, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis, por caracterizar descumprimento total da obrigação assumida.

13.8. As sanções previstas no item 13 supra não se aplicam às demais licitantes que, apesar de não vencedoras, venham a ser convocadas para celebrarem o Termo de Contrato, de acordo com o edital, e no prazo de 48 (quarenta e oito) horas comunicarem seu desinteresse.

13.9. A **CONTRATADA** se sujeita às seguintes penalidades:

a) Advertência, por escrito, sempre que ocorrerem pequenas irregularidades, para que haja concorrido.

b) Multas sobre o valor total atualizado do contrato:

b1) 0,20% (vinte décimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso no prazo contratual, até o trigésimo dia, ou nos prazos parciais das Ordens de Serviços, limitadas a 20% do valor da fatura;

b2) 0,40% (quarenta décimos por cento) do valor deste contrato, por dia de atraso superior a 30 (trinta) dias, limitadas a 20% do valor da fatura.

b3) Multa de até 30% (trinta por cento) em caso de descumprimento das normas do edital e o do contrato.

c) A multa dobrará a cada caso de reincidência, não podendo ultrapassar a 30% do valor atualizado do contrato, sem prejuízos da cobrança de perdas e danos que venham a ser causados ao interesse público e da possibilidade da rescisão contratual;

d) Suspensão do direito de contratar com o município de Ubaítaba pelo período máximo de 03 (três) anos nas hipóteses previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do art. 155, da Lei Federal 14.133/2021

e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

g) O valor de cada multa será atualizado monetariamente, caso haja fator de reajustamento de preços vigente no mês em que cessar o motivo que lhe deu origem.

h) As multas previstas na alínea “b” poderão, a critério da Administração, serem aplicadas isoladas ou conjuntamente com outras sanções, a depender do grau da infração cometida pelo adjudicatário.

i) Quando aplicadas, as multas deverão ser pagas espontaneamente no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis ou serem deduzidas do valor correspondente ao valor do fornecimento, após prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório ou, ainda, cobradas judicialmente, a critério da Prefeitura Municipal de Ubaítaba.

j) Os danos e prejuízos serão ressarcidos à contratante no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da notificação administrativa à contratada, sob pena de multa.

l) Esgotados todos os prazos de execução do objeto do contrato que tiverem sido concedidos pela autoridade contratante, a contratada ficará automaticamente impedida de participar de novas licitações enquanto não ressarcir os danos causados à Administração



Pública Municipal ou cumprir a obrigação antes assumida, sem prejuízo de outras penalidades.

13.10. A penalidade de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública será de competência do Prefeito Municipal de Ubaítaba, as demais penalidades serão de competência do **Secretário Municipal de Gestão, Planejamento e Finanças**.

## **14. DO RECEBIMENTO**

14.1. Os produtos serão solicitados através de Solicitação de Fornecimento e deverão ser entregues acompanhados de nota fiscal de venda, na qual deverá impreterivelmente constar o número da solicitação de fornecimento que a originou, valor unitário e total, quantidade, fabricação, lote e/ou validade dos produtos.

14.2. Quando da entrega, os produtos serão aceitos provisoriamente. O recebimento definitivo se dará após a verificação da conformidade com o exigido em edital, no prazo de até 10 (dez) dias úteis a contar da data de recebimento pelo setor de compras.

14.3. O recebimento definitivo não isenta a (as) proponente (s) adjudicatária (s) de suas responsabilidades assumidas por meio desse certame.

14.4. Todos os produtos entregues serão fiscalizados e, se apresentarem quaisquer problemas deverão ser repostos no prazo de 5 (cinco) dias úteis, sem prejuízo para a Administração.

14.5. Apurada, em qualquer tempo, divergência entre as especificações pré-fixadas e o fornecimento, serão aplicadas ao fornecedor registrado, as sanções previstas no edital e na legislação vigente.

14.6. Em caso de avaria dos materiais durante o transporte, o fornecedor registrado deverá repor por outro íntegro, sem qualquer ônus adicional para o Município, no prazo de até 08 (oito) dias úteis.

14.7. Em caso de devolução do (s) material (ais) por estar (em) em desacordo com as especificações, todas as despesas serão atribuídas ao fornecedor.

## **15. DO PAGAMENTO**

15.1 O pagamento corresponderá aos itens efetivamente entregues ou serviços prestados, observados os valores unitários apresentados pela proponente na ocasião da licitação. Os preços ofertados devem ser apresentados, com incidência de ISS;

15.2 Não será admitida proposta com condição de pagamento diferente daquela definida no edital.

15.3 Os preços dos itens do objeto da presente licitação serão cobrados pelo licitante adjudicatário de acordo com as condições estabelecidas no pregão.

15.5 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos e conferência de quantidade e qualidade pelo Órgão competente da Administração, à base dos preços unitários apresentados na proposta, e mediante a apresentação da Nota Fiscal.

15.6 A empresa contratada, para recebimento dos pagamentos, fica obrigada a manter atualizada cópia digital mensal das certidões de regularidade para com a Fazenda Federal, Fazenda Municipal, FGTS, Certidão Negativa de Débitos Trabalhista, juntamente com as Notas Fiscais digitalizadas, assim como apresentação da declaração de estar em dia com todas as obrigações trabalhistas

15.7 Nenhum pagamento será efetuado ao CONTRATADO caso exista pendência quanto às Fazendas Federal, Estadual e Municipal, incluída a regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

A impressão das certidões é de responsabilidade da CONTRATADA.



15.8 O descumprimento, pelo CONTRATADO, do estabelecido no item anterior não lhe gera direito a alteração de preços ou compensação financeira.

15.9 O CONTRATANTE pode deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas, ressarcimentos ou indenizações devidas pelo CONTRATADO, nos termos deste contrato.

15.10 No caso de atraso de pagamento, desde que o CONTRATADO não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos pelo CONTRATANTE encargos moratórios à taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano), capitalizados diariamente em regime de juros simples.

15.11 O valor dos encargos será calculado pela fórmula:  $EM = I \times N \times VP$ , onde: EM = Encargos moratórios devidos; N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; I = Índice de compensação financeira = 0,00016438; e VP = Valor da prestação em atraso.

## **16. DA VALIDADE E DA VIGÊNCIA**

16.1. A Ata de Registro de Preços resultante da presente Licitação terá vigência a partir de sua assinatura, tendo validade de **12 (doze) meses**, podendo o prazo de vigência ser prorrogado, conforme permissivo no art. 84, Lei Federal Nº 14.133/2021.

## **17. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

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

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

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

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

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

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

## **18 - DA EXECUÇÃO, DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

18.1. A Ata de Registro de Preços deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas contratuais e as normas dispostas na Lei Federal Nº 14.133/2021 e alterações posteriores, bem como legislação pertinente, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução, total ou parcial.

18.2. A rescisão da Ata de Registro de Preços se dará nos termos dos artigos 137 e 138 da Lei Federal Nº 14.133/2021.

18.3. No caso de rescisão provocada por inadimplemento do contratado, o contratante poderá reter, cautelarmente, os créditos decorrentes da Ata de Registro de Preços até o valor dos prejuízos causados, já calculados ou estimados.



18.4. Quando a rescisão ocorrer nas hipóteses dos artigos 137 da Lei Federal Nº 14.133/2021, sem que haja culpa do CONTRATADO, será este ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados.

18.5. No procedimento que visa à rescisão da Ata de Registro de Preços, será assegurado o contraditório e a ampla defesa, sendo que, depois de encerrada a instrução inicial, o CONTRATADO terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para se manifestar e produzir provas, sem prejuízo da possibilidade de o CONTRATANTE adotar, motivadamente, providências acauteladoras.

18.6. A Ata de Registro de Preços extinguir-se-á pela implementação do seu termo final, com o integral cumprimento das obrigações nele estipuladas, e, poderá ser rescindido, pelo descumprimento de qualquer cláusula ou obrigações pactuadas, e especialmente pela ocorrência das hipóteses previstas nos 137 e 138 da Lei Federal Nº 14.133/2021, cujos dispositivos a Contratada declara conhecer, submetendo-se irrestritamente, a todas as determinações estabelecidas.

## **19. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

19.1 A despesa decorrente da possível contratação será suportada pela dotação orçamentária própria indicada pela Unidade Administrativa que valer-se da Ata de Registro de Preço, constante na AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO.

## **20. DA SUBCONTRATAÇÃO**

20.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **21. DISPOSIÇÕES GERAIS**

21.1. A CONTRATADA é obrigada a fornecer o objeto deste Contrato, de acordo com as normas técnicas reguladoras, em estreita observância às legislações federal, estadual e municipal, bem como, a quaisquer ordens ou determinação do Poder Público, procurando – dentro do possível – conduzir os serviços e o pessoal de modo a formar, perante o público, uma boa imagem da CONTRATANTE e da própria CONTRATADA.

Ubaítá, em 17 de março de 2025.

---

Dione Lemos Santana Santos  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



## Anexo II – Minuta de Ata de Registro de Preços

### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º .....

**O MUNICÍPIO DE UBAITABA, ESTADO DA BAHIA**, pessoa jurídica de direito interno, inscrita no CNPJ sob o nº 16.137.309/0001-68, com sede Administrativa na Rua Dr. Rafael Oliveira, 01, Centro, Ubaítaba/Ba. CEP. 45545-000, denominado simplesmente de **ÓRGÃO GERENCIADOR**, neste ato representado pela Prefeita Municipal Srª. **MARIA DAS GRAÇAS DE DEUS VIANA**, brasileira, maior, divorciada, agente pública, cédula de identidade RG nº 136608844, órgão emissor SSP-BA, CPF nº 542.248.535-15, com endereço funcional constante no rodapé, e do outro lado, a \_\_\_\_\_, situada à \_\_\_\_\_, inscrito no CNPJ sob nº ....., neste ato representada pela Srª(a) \_\_\_\_\_, portador da Cédula de identidade nº \_\_\_\_\_ e inscrita no CPF sob nº \_\_\_\_\_, a seguir denominado **FORNECEDOR**, considerando o julgamento da Licitação Pregão Eletrônico, com fulcro no Art. 82 da Lei Federal nº 14.133/21 para **REGISTRO DE PREÇOS** nº ...../20..., publicada no ..... de ...../...../20....., processo administrativo nº ...../2025, **RESOLVE** registrar os preços do **FORNECEDOR** indicado e qualificado nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e nas quantidades aderidas, atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021 e suas alterações, no Decreto Municipal nº 302/2022, e em conformidade com as disposições a seguir:

#### 1. DO OBJETO

1.1 A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de **FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PREPARO DA MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO ANO LETIVO DE 2025 DO MUNICÍPIO DE UBAITABA-BA**, especificado no Termo de Referência, Anexo I do edital de Licitação nº 001/2025, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

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

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

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

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

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

3.1. O órgão gerenciador será o **MUNICÍPIO DE UBAITABA, ESTADO DA BAHIA**, pessoa jurídica de direito interno, inscrita no CNPJ sob o nº 16.137.309/0001-68, com sede Administrativa na Rua Dr. Rafael Oliveira, 01, Centro, Ubaítaba/Ba. CEP. 45545-000.

3.2. Não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:





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

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

4.1.1. *apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;*

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

4.1.3. *consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.*

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

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

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

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

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

#### **Dos limites para as adesões**

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

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

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

4.9. *A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.*

#### **Vedação a acréscimo de quantitativos**

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

#### **5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA**

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



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

5.1.2. Na formalização da Ata de Registro de Preços ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

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

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

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

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

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

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

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

Mantiverem sua proposta original.

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

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

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

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 0 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

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

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 10.

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

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

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

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.



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

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

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

5.12.2. Adjudicar e firmar A Ata de Registro de Preços nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

## **6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

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

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

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

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

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

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

## **7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS**

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

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

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

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

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmada Ata de Registro de Preços decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a



conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 10.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

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

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 10.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

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

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

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

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

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

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

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

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

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

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

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





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

## **9. DO PAGAMENTO**

9.1 Os pagamentos serão efetuados no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, condicionado ao recebimento definitivo do objeto, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicado pelo contratado.

9.2 É vedada expressamente a realização de cobrança de forma diversa da estipulada neste Edital, em especial a cobrança bancária, mediante boleto ou mesmo o protesto de título, sob pena de aplicação das sanções previstas no edital e indenização pelos danos decorrentes.

9.3 O pagamento será precedido de consulta da regularidade fiscal, para comprovação de cumprimento dos requisitos de habilitação estabelecidos neste edital.

9.4 Na hipótese de irregularidade na condição fiscal, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 02 (dois) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e seus anexos e rescisão dA Ata de Registro de Preços.

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

9.6 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação por meio de documento oficial de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

9.7 A Administração deduzirá do montante a ser pago os valores correspondentes às multas e/ou indenizações devidas pelo contratado.

9.8 O desconto de qualquer valor no pagamento devido ao contratado será precedido de processo administrativo em que será garantido à empresa o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.

9.9 É vedado ao contratado transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes dA Ata de Registro de Preços.

9.10 Os pagamentos estão sujeitos a aplicação da IN RFB Nº 1.234/2012 alterada pela IN RFB nº 2.145/2023, ou a que vier a substituí-las nos termos do Decreto Municipal.

§ 1º. o município fará a retenção do Imposto de Renda do(s) pagamento(s) do fornecedor.

§ 2º. A descrição do valor da alíquota do Imposto de Renda Retido na Fonte ao qual incidirá sobre o(s) pagamento(s) efetuado(s) por este município ao fornecedor/contribuinte.

§ 3º. A alíquota de incidência a ser aplicada sobre o valor a ser pago corresponderá à espécie do bem fornecido ou do serviço prestado, conforme estabelecido na IN RFB Nº 1.234/2012.

§ 4º. Também deverá ser consignado no objeto se A Ata de Registro de Preços contempla:

I. fornecimento de produtos,

II. prestação de serviço, ou

III. prestação de serviço com fornecimento de material.

## **10. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS**

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

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

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

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

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

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



10.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 10.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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

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

10.4.1. Por razão de interesse público;

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

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

## **11. DAS PENALIDADES**

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

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

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

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

## **12. CONDIÇÕES GERAIS**

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

12.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços.

12.3. As condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital deverão ser mantidas pela empresa registrada durante toda a vigência da presente ATA, ficando facultado ao órgão contratante, a qualquer momento, exigir a apresentação de parte ou totalidade dos documentos apresentados quando daquelas fases.

12.4. O compromisso para execução dos serviços registrados nesta ATA será efetivado através de emissão de nota de empenho específica com a empresa, que terá força de contrato;

12.5 Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em .... (...) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e *encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver)*.

Ubaítaba, em ..... de ..... de 2025.

Maria das Graças de Deus Viana



Poder Executivo Municipal

**PREFEITURA MUNICIPAL DE UBAITABA - BA**

**CNPJ 16.137.309/0001-68**

**Setor de Licitações e Contratos**



MUNICÍPIO DE UBAITABA-BA

Órgão Gerenciador

Dione Lemos Santana Santos

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Interveniente

[Representante Legal]

[Razão Social]

FORNECEDOR



Anexo  
Cadastro Reserva

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

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

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

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





ANEXO III

MODELO PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº .....

Razão social:

CNPJ:

Endereço:

Telefone:

Endereço eletrônico (e-mail) para contato:

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PREPARO DA MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO ANO LETIVO DE 2025 DO MUNICÍPIO DE UBAÍTABA-BA

Validade da proposta: 90 (noventa) dias.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNID	MARCA	V. UNIT	VTOTAL
1						
VALOR GLOBAL DO LOTE:		.....reais e.....centavos.				

a) No preço proposto estão incluídos todos os tributos, encargos sociais, fretes até o destino, descarregamento e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o objeto do presente pregão.

b) Declaro que estou plenamente ciente dos locais de entrega, que será no local indicado pela Secretaria Municipal de Educação, do Município de Ubaítaba/Bahia, de que não há quantidade mínima a ser solicitada e, ainda, que detenho plenos poderes e informações para firmar a presente declaração.

, de de

Assinatura do responsável legal da empresa licitante



ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE EMPREGADOR PESSOA JURÍDICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº .....

A empresa ..... com sede na ..... nº ..... Bairro ..... ,cidade de, inscrita no CNPJ nº .....por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a.)....., portador (a) Carteira de Identidade R.G.nº. e do CPF nº

DECLARA, sob as penas da lei, em cumprimento ao disposto no art. 7º, XXXIII, da Constituição da República/88, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.  
(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

, de de

Assinatura do responsável legal da empresa licitante



## **ANEXO V**

### **MODELO DE DECLARAÇÃO DE BENEFICIÁRIO DA LEI COMPLEMENTAR 123/2006**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº .....

Declaramos, sob as penas da lei, que a licitante\_\_\_\_\_ é beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006, na condição de considerando os valores da receita bruta e o atendimento aos requisitos previstos na Lei supracitada.

Atestamos para os devidos fins, que a licitante não se encontra enquadrada em nenhuma das hipóteses, que veda a concessão do tratamento jurídico diferenciado, previstas nos incisos I a XI do § 4º do art. 3º da Lei nº123/2006:

- a) de cujo capital participe outra pessoa jurídica;
- b) que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;
- c) de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos desta Lei Complementar, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do caput deste artigo;
- d) cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada por esta Lei Complementar, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do caput deste artigo;
- e) cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do caput deste artigo;
- f) constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;
- g) que participe do capital de outra pessoa jurídica;
- h) que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;
- i) resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;
- j) constituída sob a forma de sociedade por ações.
- k) cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

Possuímos ciência da nossa obrigação de comunicar ao Município de Belo Horizonte quaisquer fatos supervenientes que alterem a situação de nossa empresa.

, de de

Assinatura do responsável legal da empresa licitante



## **ANEXO VI**

### **MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº .....

[IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO REPRESENTANTE DO LICITANTE], como representante devidamente constituído de [IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO LICITANTE] (doravante denominado [Licitante]), declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

a) a proposta foi elaborada de maneira independente e que seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

b) a intenção de apresentar a proposta não foi informada a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, quanto a participar ou não da referida licitação;

d) que o conteúdo da proposta não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado a ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

e) que o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer integrante do Município antes da abertura oficial das propostas; e

f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

, de de

Assinatura do responsável legal da empresa licitante



## **ANEXO VII**

### **MODELO DE DECLARAÇÃO DA FATO SUPERVINIENTE**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº .....

(Nome da Empresa) \_\_\_\_\_  
CNPJ/CIC nº \_\_\_\_\_ sediada (endereço completo)  
\_\_\_\_\_, Declara sob as penas da lei, que até a presente  
data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório.

, de de

Assinatura do responsável legal do Responsável