

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2025**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 132/2025.****LICITAÇÃO BANCO DO BRASIL Nº. 1077185**

PREGÃO ELETRÔNICO: N.º 014/2025		PROCESSO ADMINISTRATIVO: Nº 132/2025	
LOCAL DA DISPUTA (PLATAFORMA ELETRÔNICA): https://licitacoes-e2.bb.com.br			
OBJETO			
Contratação de empresa do ramo para o Fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinado a alimentação de alunos matriculados na rede de ensino, norteados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), através da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e está regulamentada atualmente pela Resolução CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020 e suas alterações, em atendimento a Secretaria Municipal de Educação de Almadina, ano letivo de 2025, de acordo as condições e especificações constantes neste instrumento e nos termos da lei 14.133/21.			
DATA E HORA DO CERTAME			
Início de Acolhimento das propostas: 19/08/2025 às 11h00min (horário de Brasília). Data da disputa de preços: 03/09/2025 às 10h00min (horário de Brasília).			
REGISTRO DE PREÇOS	VISTORIA	INSTRUMENTO CONTRATUAL	TIPO DE LICITAÇÃO
SIM	NÃO	TERMO DE CONTRATO	POR LOTE
PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS MEI/ME/EPP		RESERVA COTA ME/EPP	MODO DE DISPUTA
SIM		NÃO	ABERTO/FECHADO
OBSERVAÇÕES GERAIS			
CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR LOTE			
REGIME DE EXECUÇÃO:			
Informações: licitacaoalmadina2025@gmail.com			
Diário Oficial / Transparência: https://www.almadina.ba.gov.br/Site/DiarioOficial			
PNCP:			
FILIPHE SANTOS Pregoeiro			

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2025**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 132/2025.****EDITAL Nº 014/2025**

A PREFEITURA DE ALMADINA, por intermédio de seu Pregoeiro, designado pela PORTARIA Nº 052/2025, DE 03 DE JANEIRO DE 2024, torna público aos interessados que realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal Nº 294 De 16 De Janeiro De 2023. 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 do ramo para o Fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinado a alimentação de alunos matriculados na rede de ensino, norteados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), através da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e está regulamentada atualmente pela Resolução CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020 e suas alterações, em atendimento a Secretaria Municipal de Educação de Almadina, ano letivo de 2025, de acordo as condições e especificações constantes neste instrumento e nos termos da lei 14.133/21.

1.2 A opção de utilizar o Sistema de Registro de Preços (SRP) justifica-se pela impossibilidade de prever o real quantitativo a ser demandado, bem como pela necessidade de contratações frequentes e conveniência de entregas parceladas, solicitadas de acordo com a demanda do contratante, estando em concordância com o disposto no Art. 82 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.3 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 01 ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Licitações-e do Portal Eletronico do Banco do Brasil S.A. <https://licitacoes-e2.bb.com.br>

2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sistema de licitações-e do Portal Eletronico do Banco do Brasil <https://licitacoes-e2.bb.com.br> até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

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

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.

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

- 2.5.** Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, de acordo ao disposto na Lei Complementar 123/2006
- 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, projeto executivo, estudo técnico preliminar, 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.** *peças 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 3.7.4 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 3.7.2 e 3.7.3 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 3.7.2 e 3.7.3 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 3.7.8 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. 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.

3.2. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.12.1 deste Edital.

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

3.3.1. 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;

3.3.2. 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;

3.3.3. 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;

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

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

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

- 3.6.** A falsidade da declaração de que trata os itens 4.3 ou 4.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 3.7.** Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 3.8.** Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 3.9.** Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 3.10.** Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 3.10.1.** 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;
- 3.10.2.** os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 3.11.** O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- 3.11.1.** valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
- 3.11.2.** percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 3.12.** O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 3.13.** Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 3.14.** O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

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 ou desconto. CONFORME TR E ETP;*
- 4.2.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 4.2.1.** O licitante [NÃO] poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

contratação.

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.

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

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

4.8.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

4.9. 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.

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

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

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

registro.

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

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

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

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

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

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

5.11. Será adotado para o envio de lances nesse pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

5.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

5.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.11.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

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

5.11.5. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

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

5.11.8. 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.

5.11.9. 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.

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

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

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

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

5.15. 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.

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

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

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

5.18.1. 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.

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

5.18.3. 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.

5.18.4. 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.

5.19. 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.

5.19.1. 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:

- 5.19.1.1.** disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 5.19.1.2.** 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;
- 5.19.1.3.** desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 5.19.1.4.** desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 5.19.2.** Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- 5.19.2.1.** 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;
- 5.19.2.2.** empresas brasileiras;
- 5.19.2.3.** empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 5.19.2.4.** empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
- 5.20.** 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.
- 5.20.1.** 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.
- 5.20.2.** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 5.20.3.** O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 5.20.4.** O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se foro caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 5.20.5.** É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 5.21.** 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 3.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

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

6.1.2. 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. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)

6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

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

6.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5.1 e 4.5 deste edital.

6.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

6.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.6.1. contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

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

- 6.7.1.1.** que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 6.7.1.2.** inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.8.** Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:
- 6.8.1.** Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
- 6.8.2.** No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e *pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;*
- 6.8.3.** No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
- 6.8.4.** Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.
- 6.9.** Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 6.10.** Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.10.1.** Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.
- 6.11.** Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 6.11.1.** O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 6.11.2.** Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 6.12.** 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.

6.13. 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.

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

6.15. 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.

6.16. 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.

6.17. Esta Licitação não solicitará amostras.

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., apenas do licitante classificado em primeiro dentro de um prazo de **até 03(tres) horas**, após encerrada a etapa de lances, sob pena de desclassificação.

7.2. A licitante declarada vencedora da fase de lance, deverá encaminhar via sistema exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a documentação referente a habilitação.

8. HABILITAÇÃO JURÍDICA

8.1 Registro comercial ou documento equivalente, no caso de empresário individual;

8.1.1 Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

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

8.1.3 Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

8.1.4 Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

8.1.5 Documento de identificação do proprietário ou dos sócios da empresa licitante.

8.2 REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

8.2.1 prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), mediante apresentação do cartão do CNPJ, extraído da internet;

8.2.2 provas de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, do domicílio ou da sede da licitante, relativo à atividade objeto do certame;

8.2.3 provas de regularidade para com a Justiça do Trabalho, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

8.2.4 provas de regularidade para com a Fazenda Estadual, através de certidão emitida pela Secretaria da Fazenda do Governo do Estado;

8.2.5 prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante.

8.2.6 provas de regularidade para com a Fazenda Federal através de Certidão Conjunta de Débitos, relativos a tributos federais e à Dívida Ativa da União.

8.2.6 Certificado de Regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviços (FGTS);

I As certidões de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das licitantes deverão ser apresentadas dentro do prazo de validade estabelecido em lei ou pelo órgão expedidor.

II As ME/EPP deverão apresentar Declaração de Enquadramento, como também toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, nos termos do art. 43 da LC nº 123/06.

III Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal de ME/EPP será assegurado a estas o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da administração, para a regularização da documentação e apresentação de novas certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

IV A declaração do vencedor do certame acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação, aguardando-se os prazos de regularização fiscal para a abertura da fase recursal.

V A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem "8.12.1", implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156, da Lei nº 14.133, de 01/04/2021, sendo facultado à administração convocar as licitantes remanescentes para a assinatura da ata, ou revogar a licitação.

8.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

8.3.1 A habilitação econômico-financeira visa a demonstrar a aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes do futuro contrato, devendo ser comprovada de forma objetiva, por coeficientes e índices econômicos previstos no edital, devidamente justificados no processo licitatório, e será restrita à apresentação da seguinte documentação:

a) Certidão negativa de Falência/Concordata expedida pelo distribuidor da sede do licitante, vigente para a abertura da sessão.

8.4 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.4.1 A Qualificação Técnica será comprovada mediante apresentação de, no mínimo, 01 (um) atestado ou declaração de capacidade técnica, em nome da licitante, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto deste pregão.

8.4.2. Apresentação do Alvará de Funcionamento em vigência, expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal da sede da empresa, para exercer a atividade de comercialização do objeto em questão

8.5. OUTROS DOCUMENTOS OBRIGATÓRIOS

8.5.1. Sob pena de inabilitação a licitante deverá apresentar, ainda, os seguintes documentos:

8.5.2. Declaração de Desimpedimento de Licitar, através da qual assevera, sob as penas lei:

8.5.3. que atende aos requisitos de habilitação, respondendo pela veracidade das informações prestadas;

8.5.4. que não existe fato impeditivo à sua habilitação nesta licitação, inclusive quanto a hipóteses de impedimento previstas no art. 14, da Lei Federal nº 14.133/2021;

8.5.5. que não possui entre seus proprietários, nenhum agente público ou agente político do Município de ALMADINA;

8.5.6. que dispõe de condições e disponibilidade de pessoal para executar o objeto desta licitação, caso seja vencedora;

8.5.7. 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;

8.5.8. que tomou conhecimento de todas as informações relacionadas à este certame, inteirando-se das condições técnicas e da complexidade do objeto, garantindo o cumprimento de todas as obrigações principais e acessórias;

8.5.9. que cumpre todos os requisitos exigidos para habilitação, quanto às condições de qualificação jurídica, técnica, econômico-financeira e regularidade fiscal;

8.5.10. 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;

8.5.11. que cumpre, em sua integralidade, os dispositivos da Lei Federal nº 9854/99 e do inc. XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, no que se refere ao trabalho de menores.

8.5.12. A apresentação da **DECLARAÇÃO UNIFICADA**, conforme modelo no **ANEXO IV**, deste edital supre a exigência solicitada no subitem **8.4.4**.

8.5.13. Todos os documentos deverão estar em nome da licitante proponente e, preferencialmente, com número do CNPJ e com o endereço respectivo, observando ainda o que segue, conforme preceitua a legislação vigente:

8.5.14. se o proponente for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;

8.5.15. se o proponente for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.5.16. 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.

8.6. 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.

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

8.7.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

8.8. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no de Licitações-e do Portal Eletrônico do Banco do Brasil S.A. <https://licitacoes-e2.bb.com.br> e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).

8.8.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

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

8.9.1. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

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

8.10.1. 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.

8.10.2. 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.

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

8.11.1. 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

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

8.12. 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.

8.13. 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 8.12.1.

8.14. 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.

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

8.16. 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.

9. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

9.5.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

9.6.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

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

9.8. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

9.8.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

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

10. DOS RECURSOS

10.1. 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.

- 10.2.** O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 10.3.** Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 10.3.1.** a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 10.3.2.** **o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.**
- 10.3.3.** o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 10.3.4.** na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 10.4.** Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 10.5.** O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 10.6.** Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 10.7.** 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.
- 10.8.** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 10.9.** O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 10.10.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://almadina-ba.portaltp.com.br/>

11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 11.1.** Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 11.1.1.** 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;
- 11.1.2.** Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 11.1.2.1.** não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 11.1.2.2.** recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 11.1.2.3.** pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 11.1.2.4.** deixar de apresentar amostra;
- 11.1.2.5.** apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 11.1.3.** não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

- 11.1.3.1.** 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;
- 11.1.4.** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 11.1.5.** fraudar a licitação
- 11.1.6.** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 11.1.6.1.** agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 11.1.6.2.** induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 11.1.6.3.** apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 11.1.7.** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 11.1.8.** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 11.2.** 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:
- 11.2.1.** advertência;
- 11.2.2.** multa;
- 11.2.3.** impedimento de licitar e contratar e
- 11.2.4.** 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.
- 11.3.** Na aplicação das sanções serão considerados:
- 11.3.1.** a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 11.3.2.** as peculiaridades do caso concreto
- 11.3.3.** as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 11.3.4.** os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 11.3.5.** a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 11.4.** A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de ... (.) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 11.4.1.** Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 11.4.2.** Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 11.5.** 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.
- 11.6.** 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.

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

11.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, 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.

11.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 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.

11.9. 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 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

11.10. 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.

11.11. 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.

11.12. 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.

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

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

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

12.1. 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.

12.2. 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.

12.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

seguintes meios: licitacaoalmadina2025@gmail.com

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

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

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

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

13.2. 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.

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

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

13.5. 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.

13.6. 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.

13.7. 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.

13.8. 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.

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

13.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://www.licitacoes-e2.com.br/aop/index.jsp>

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

13.11.1.1. ANEXO I - Estudo Técnico Preliminar

13.11.1.2. ANEXO II – Termo de Referência

13.11.1.3. ANEXO III – Proposta de Preço.

13.11.1.4. ANEXO IV Declaração Unificada

13.11.1.5. ANEXO V Minuta de Contrato.

ALMADINA, agosto de 2025.

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

EDITAL

ANEXO I

PROCESSO ADMINISTRATIVO DE Nº 012/2025

PREGÃO ELETRONICO DE Nº 0XX/2025

TERMO DE REFERÊNCIA

1.CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO.

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

1.1 O presente instrumento visa estabelecer especificações técnica, visando a contratação de empresa do ramo para o Fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinado a alimentação de alunos matriculados na rede de ensino, norteados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), através da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e está regulamentada atualmente pela Resolução CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020 e suas alterações, em atendimento a Secretaria Municipal de Educação de Almadina, ano letivo de 2025, de acordo as condições e especificações constantes em ETP, neste instrumento e nos termos da lei 14.133/21.

1.2 ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO.

LOTE 01 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS						
ITEM	UND	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	MARCA
1.	KG	AÇÚCAR REFINADO , sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar, branco aspecto fino a médio, isento de fermentações de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Embalagem primária de 1kg em polietileno, transparente, incolor, termossoldado, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. A embalagem secundária deve ser fardo de termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade para 30 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30kg. Data de validade não inferior a 6 meses.	4.500			
2.	KG	ARROZ PARBOILIZADO, classe longo fino, tipo 1. Selecionados, não sendo necessário escolher e nem lavar para sua preparação. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem contendo 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/MS. A embalagem secundária deve ser fardo de termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade para 30 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30kg. Prazo de validade de 12 meses.	6.500			
3.	KG	ARROZ BRANCO LONGO FINO, tipo 3, subgrupo polido, classe longo fino, agulha. Selecionados, não sendo necessário escolher e nem lavar para sua preparação. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem primária de 1kg em polietileno, transparente, incolor, termossoldado, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. A embalagem secundária deve ser fardo de termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade para 30 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30kg. Prazo de validade de 12 meses.	1.500			

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

4.	KG	AMIDO DE MILHO fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isenta de matéria terrosa e de parasitas, não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem resistente, atóxica de 500g. O produto deve estar em conformidade com a legislação específica.	100			
5.	UND	AVEIA EM FLOCOS FINOS 100% , sem aditivos ou conservantes. 500g, com identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura ou Saúde.	700			
6.	UND	AZEITE DE OLIVA extra virgem, com acidez máxima de 0,8% (em ácido oléico) - para temperar alimentos; embalagem com 500 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	50			
7.	UND	BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA , obtido pela mistura de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e mencionados. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Características organolépticas: - aspecto: massa torrada sem recheio - cor: própria - odor: próprio - sabor: próprio - Textura: crocante/macia Validade: mínima de 08 meses Prazo de fabricação: não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Embalagens duplas de polietileno de 400 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Não permitido o uso de corantes (Resolução - CNNPA Nº 12 de 1938).	3.600			
8.	UND	BISCOITO ISENTO DE LACTOSE, 400GR: ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico) (sem lactose na composição). Peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa de papelão. Validade mínima de 6 meses da entrega.	100			

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

9.	UND	BISCOITO SALGADO, tipo CREAM CRACKER , obtido pela mistura de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, leite (ou soro) e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e mencionados. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Características organolépticas: - aspecto: massa torrada sem recheio - cor: própria - odor: próprio - sabor: próprio - Textura: crocante/macia Validade: mínima de 08 meses Prazo de fabricação: não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Peso líquido de 400 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Não permitido o uso de corantes (Resolução - CNNPA Nº. 12 de 1938).	3.600			
10.	UND	BISCOITO tipo ROSQUINHA Doce, embalagem plástica contendo 400 gramas, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas, embalagens, plástico prazo mínimo de validade de 06 meses, a partir da data de entrega.	200			
11.	KG	CACAU EM PÓ 100% - Cacau em pó puro 100% livre de açúcares e substâncias artificiais, livre de sujidades e parasitas, sem umidade excessiva, isenta de aromas artificiais, embalagem de 500g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	500			
12.	UND	CAFÉ EM PÓ , com selo de pureza (ABIC), peso líquido de 250 gramas. Embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA.	550			
13.	UND	CREME DE LEITE, UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetrapak de 200g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	550			
14.	UND	ERVILHA EM SACHE 170G - produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriada, submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Sem adição de sal e açúcar. Embalagem primária: SACHE de 170G.	100			
15.	UND	EXTRATO DE TOMATE , concentrado. Ingrediente: tomate. Embalagem sache de 300g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Embalagem primária, sachê mínimo de 300g	3.600			

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

16.	KG	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL , enriquecida com ferro e ácido fólico, tradicional, obtido pela moagem exclusiva do grão de trigo, isenta de terra, sem umidade (tolerado máximo 14% de umidade). O produto deverá ter aspecto de pó fino branco, com cheiro e sabor próprios. Embalagem plástica de polietileno transparente/atóxico ou de papel original de fábrica, em pacote de 1Kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com as Normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade de 04 meses e data de fabricação de até 30 dias. O produto deve atender a Resolução nº 344 – 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico)	1.800			
17.	UND	FARINHA DE MILHO FLOCADA (FLOCÃO) . EMBALAGEM DE 500 G, Flocos de milho amarelo, pré-cozida, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. UNIDADE DE COMPRA: KG. LIVRE DE TRANGENICO.	4.500			
18.	KG	FEIJÃO CARIOQUINHA, tipo 1 , constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo à Portaria 161 de 24/07/87 – M.A. Embalagem primária de 1kg em polietileno, transparente, incolor, termossoldado, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. A embalagem secundária deve ser fardo de termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade para 30 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30kg. Prazo mínimo de validade de 6 meses.	4.500			
19.	UND	FERMENTO BIOLÓGICO : instantâneo, obtido de leveduras por processo tecnológico adequado; granulado e seco (que não necessita de refrigeração); não deve conter nenhum tipo de conservante artificial. Embalagem com identificação do produto contendo 500g, validade mínima de 6 meses da entrega.	30			
20.	UND	FERMENTO QUÍMICO : bicarbonato de sódio, fosfato de mono-cálcio, hermeticamente fechada. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. – Embalagem com 100g	180			

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

21.	UND	FUBA DE MILHO , obtido pela moagem do grão de milho, enriquecido com ferro e ácido fólico, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de polietileno transparente original de fábrica, em pacote de 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deve atender a Resolução nº 344 - 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Prazo de validade no mínimo de 6 meses.	360		
22.	UND	LEITE DE COCO , tradicional 500ml, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade no mínimo de 6 meses. Embalagem primária com 500ML	460		
23.	UND	LEITE EM PÓ INTEGRAL (200 gramas) – Produto industrializado em pó de leite bovino, integral, sem adição de açúcar, enriquecido com vitaminas A e D. Produto com no máximo 20 dias de fabricação e selo do Ministério da Agricultura e que atenda as especificações da portaria 041/98 SVS/MS. Embalagem plástica integras 50 x 200g, peso líquido 10kg, resistente que contenha composição química e nutricional do produto, identificação do fabricante, data de fabricação e validade. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	7.200		
24.	KG	LEITE EM PO INTEGRAL ZERO LACTOSE - Especificação técnica: (kg) Leite, semidesnatado, para dietas com restrições de lactose. Submetido a altas temperaturas durante o seu processo de fabricação, porém com a preservação de seus nutrientes.	10		
25.	UND	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE , produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, atóxica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	1.800		

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

26.	UND	MACARRÃO tipo PARAFUSO 500 gramas- produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, atóxica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	7.200			
27.	UND	MARGARINA VEGETAL , resfriada, óleo interesterificado com sal 65% de lipídios, embalagem: pote com 500g, com identificação do produto, com selo do CIF, identificação do fabricante, data de fabricação, validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	400			
28.	KG	MARGARINA SEM LACTOSE (creme vegetal): óleo interesterificado com sal 65%, de lipídios, isenta de lactose apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, sem lactose na composição - embalagem de 250g com registro no ministério da agricultura - SIF. Validade mínima de 6 meses da entrega.	5			
29.	UND	MASSA PARA SOPA (500 gramas) - Massa alimentícia de sêmola com ovos, tipo caseira, máximo de 13% de umidade. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de polietileno, em 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de 12 meses.	2.700			
30.	UND	MILHO BRANCO , para mugunzá (500 gramas), devendo ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos, livre de umidade. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de polietileno transparente original de fábrica, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. A embalagem secundária deve ser fardo de termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade para 20x500g embalagens primárias, totalizando peso líquido de 10kg	1.000			

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

31.	UND	MILHO DE PIPOCA , grãos pequenos e duros que tem a capacidade de estourar quando aquecidos em torno de 180° C, sendo classificado em grupos, classes e tipos, segundo sua consistência, coloração e qualidade. Embalagem e Validade: Almofada de 500g e com validade de 6 meses a partir da data de fabricação.	1.080			
32.	UND	MILHO VERDE em conserva, preparado com vegetais selecionados Embalagem em SACHES, sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos) bem como, quaisquer modificações de natureza física, química, organolépticas do produto, com peso líquido drenado de aproximadamente 170g, com dados de identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo mínimo de validade de 6 meses	900			
33.	UND	ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA - líquido viscoso refinado, rico em vitamina E, obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico, fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem de 900ml, em polietileno tereftalado (PET), com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo mínimo de validade de 6 meses. EMBALAGEM secundária caixa com 20 unidades.	800			
34.	UND	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA , clara ou escura, tipo fina, contendo em sua composição centesimal mínima de 25g de proteína. Embalagem em pacote de 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Produto livre de transgênico. EMBALAGEM secundária com 20 unidades.	720			
35.	UND	QUEIJO PARMESÃO RALADO , ralado, embalagem com aproximadamente 50g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura.	100			
36.	KG	SAL , refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Embalagem em plástico de polietileno de 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS ou registro no Ministério da Agricultura. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses.	1.080			

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

37.	UND	SARDINHA EM CONSERVA , sardinhas ao próprio suco c/ óleo comestível, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Embalagem: em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de 125g. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Embalagem Secundária, Caixa com 24 unidades	860			
38.	UND	VINAGRE de álcool ou vinho, tipo macio, acidez 4,50, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos Embalagem com 500 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	430			
VALOR TOTAL LOTE 1						
VALOR POR EXTENSO:						

LOTE 02 – GENEROS ALIMENTICIOS PERECIVEIS						
ITEM	UND	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	MARCA
1.	KG	OREGANO , em folhas, validade do produto não poderá ser inferior a 12 meses, contada a partir da data da entrega. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura. Rotulagem contendo, no mínimo, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante e data ou prazo de validade.	10			
2.	KG	BATATA INGLESA , especial, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverão estar intactos e limpos. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	1080			
3.	KG	CEBOLA BRANCA , de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverão estar intactos e limpos. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	1.080			

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

4.	KG	REPOLHO BRANCO , de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverão estar intactos e limpos. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	360			
5.	KG	AÇAFRÃO em pó apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	10			
6.	KG	ALHO BRANCO , de primeira qualidade, sem a réstia, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspectos e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Devem estar livres de sujidades externas, como terra aderente; isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionadas em avulsas, ou em sacos plásticos ou de tecidos.	360			
7.	KG	COMINHO – embalagem PRIMÁRIA contendo no mínimo 50g, com identificação do produto e prazo de validade.	36			
8.	KG	CORANTE - embalagem PRIMÁRIA contendo no mínimo 50g, com identificação do produto e prazo de validade.	90			
9.	KG	MELANCIA , de primeira, in natura, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e, condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS e da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	5.000			
10.	KG	MELÃO – In Natura, amarelo tipo 6 de 1ª qualidade, semi maduro, consistência firme, casca íntegra. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	50			

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

11.	DZ	OVO DE GALINHA tipo extra, classe A, branco GRANDE. Com casca limpa, intacta, isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável, sem manchas, rachaduras ou defeitos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Embalagem contendo 12 unidades, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de acordo com Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS ou Ministério da Agricultura. SIF OU SIE.	540			
12.	KG	PEPINO – In natura, gráudo, novo, de 1º qualidade, acondicionando em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos. Devem estar frescos, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente	50			
VALOR TOTAL LOTE 2						
VALOR POR EXTENSO:						

LOTE 03 – GENEROS ALIMENTICIOS DERIVADOS DO LEITE						
	UND	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	MARCA
1	LT	IOGURTE NATURAL. Embalagem plástica, tipo garrafa, contendo 1 litro, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas	100			
2	UND	IOGURTE SEM LACTOSE, sabores diversos, rico em nutrientes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem de 170gr. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega.	100			
VALOR TOTAL LOTE 3						
VALOR POR EXTENSO:						

LOTE 04 - PANIFICAÇÃO						
ITEM	UND	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	MARCA

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

1.	UND	PÃO TIPO COCO. Com 50 g. fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, unidade 50g de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.	7.000			
2.	UND	PÃO FRANCÊS – com 50 g. Vir acondicionado em caixas plásticas, limpas, completamente tampadas, sem frestas. Farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico, sal açúcar e água óleo emulsificante ou condicionador e fermento (biológico ou seco), volume normal, simétrico, uniformidade no assado.	7.000			
3.	UND	PÃO TIPO GOIABADA com 50 g; fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, unidade 50g de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.	7.000			
4.	UND	PÃO, TIPO DOCE, com 50 g. fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, unidade 50g de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.	7.000			
5.	UND	PÃO TIPO FAROFA, com 50 g. fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, unidade 50g de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.	7.000			
VALOR TOTAL LOTE 4						
VALOR POR EXTENSO:						

LOTE 05 - CARNES						
ITEM	UND	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	MARCA
1.	KG	CARNE MOIDA DE 1ª CARNE, bovina, moída, resfriada, sem osso e sem gordura. Embalagem de 500gr. Acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, validade do produto não poderá ser superior a 3 dias, contados a partir da data de sua entrega. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes, SIF/SIE. Rotulagem contendo no mínimo, peso liquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade.	2.000			

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

2.	KG	CARNE, bovina, PATINHO , resfriada, sem osso. Acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, validade do produto não poderá ser superior a 3 dias, contados a partir da data de sua entrega. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade	800			
3.	KG	CARNE BOVINA, MÚSCULO , sem osso resfriado – carne bovina resfriada de primeira qualidade, isenta de ossos, com pouca gordura e nervos e sem pelancas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. A embalagem deverá ser de plástico atóxico, contendo peças de 1kg do produto. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes SIF/SIE. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade.	1.080			
4.	KG	CARNE BOVINA ACEM , magra resfriada ou congelada tipo primeira, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no Máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no Máximo de 3% de aponeurose. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes SIF/SIE. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade.	500			
5.	KG	CARNE BOVINA, CHARQUEADA , curada e seca, dianteiro. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura SIF/SIE, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária nº 5504/99.	500			
6.	KG	FIGADO BOVINO , peça inteira – produto de primeira qualidade. Fígado bovino resfriado (de boi jovem), livre de aparas, com aspecto firme, apresentando cor vermelho escuro, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica com registro no Ministério da Agricultura – SIF/SIE, informação do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampada na	500			

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

		embalagem. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.				
7.	KG	PEITO DE FRANGO , congelado, com pele, com osso, de primeira qualidade. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária nº 5504/99. DEVE TER SIF/SIE.	2.700			
8.	KG	FRANGO, COXA E SOBRECOXA , congelado, com pele, com osso, de primeira qualidade. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária nº 5504/99. DEVE TER SIF/SIE	1.800			
9.	KG	LINGÜIÇA, TIPO CALABRESA . Embalagem a vácuo, em filme PVC transparente ou saco plástico transparente atóxica, resistente, resfriada, contendo identificação do produto, marca nome e endereço do fabricante, prazo de validade, data de fabricação do produto; componentes inclusive os tipos, peso líquido com selo do SIF e certificado da vigilância sanitária, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99.	1.080			
10.	KG	SALSICHA DE FANGO PARA HOT DOG , embalagem a vácuo, em filme PVC transparente ou saco plástico transparente atóxica, resistente, resfriada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com selo do CIF e certificado da vigilância sanitária, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias e não poderá ter validade inferior a 6 meses.	500			

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

11.	KG	PEIXE SEM ESPINHA, FILE (MERLUZA) em condições de consumo e higiene recomendados. Embalagem contendo 1kg a vácuo em filme PVC transparente ou saco plástico transparente atóxica, resistente, resfriada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com selo do SIF e certificado da vigilância sanitária, de aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, eviscerado, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e ministério de agricultura.	250		
VALOR TOTAL LOTE 5					
VALOR POR EXTENSO:					

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante no Estudo Técnico Preliminar, e no inciso XIII do art. 6º da Lei 14.133/21.

1.4 O prazo de vigência da contratação será até 31 de dezembro de 2025, contados a partir da data de assinatura do futuro contrato, na forma do art. 105, da Lei 14.133/21.

1.5 O instrumento contratual oferecerá maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO.

2.1 O PNAE consiste no repasse de recursos financeiros federais para o atendimento de estudantes matriculados em todas as etapas e modalidades da educação básica nas redes municipal, distrital, estadual e federal, e nas entidades qualificadas como filantrópicas ou por elas mantidas, nas escolas confessionais mantidas por entidade sem fins lucrativos e nas escolas comunitárias conveniadas com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, com o objetivo de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

2.2 Para atender aos estudantes matriculados na educação básica pública das redes estadual, distrital e municipal, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) repassa às Secretarias Estaduais de Educação (Seduc) e às Prefeituras Municipais (PM), de forma automática e sem necessidade de convênio ou instrumento congênere, os recursos financeiros federais do PNAE, em caráter suplementar e em até 10 parcelas anuais, entre os meses de fevereiro e novembro.

2.3 Considerando do quão significativa é a alimentação escolar na vida do aluno, é que propomos este processo. A merenda escolar saudável é parte obrigatória da educação básica pública em nosso país, como vê-se no seguinte artigo da Lei 11.947 DE 16 DE JUNHO DE 2009:

Art. 3º. A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei.

2.4 Diante da necessidade da Secretaria Municipal de Educação para atender a demanda de alunos do Município de Almadina, afim de cumprir o que determina a resolução vigente do FNDE/PNAE. Tendo em vista que, a merenda escolar muitas vezes é a única refeição para algumas crianças e por outro lado o aluno bem alimentado desenvolve melhor os seus resultados nesse processo de aprendizagem, como também preceitua o seguinte artigo da Lei 11.947 DE 16 DE JUNHO DE 2009: Vejamos

Art. 4º O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE tem por objetivo

contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

2.5 A contratada deverá proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Secretaria Municipal da Educação, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência e seus apêndices (em anexo). O contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues

2.6. Mediante ao exposto, será necessário a contratação de empresa do ramo para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinado a alimentação escolar 2025, em atendimento a secretaria Municipal de Educação de Almadina.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CLICO DE VIDA DO OBJETO.

I Descrição dos requisitos necessários e suficientes a escolha da solução. (Inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e do art.7º, inciso II da IN40/2020.

3.1. O fornecimento deverá ser realizado por uma empresa do ramo, devidamente regulamentada e autorizada pelos órgãos competentes, em conformidade com a legislação vigente e padrões de sustentabilidade exigidos no ETP, nesse instrumento e no futuro termo de contrato.

3.2 A contratação deverá ser, por meio de Licitação na Modalidade de Pregão Eletrônico, tendo por fundamento legal o regramento disposto no art.6º, inciso XLI e no inciso XIII da lei 14.133/21, contendo os elementos necessários e suficientes, com nível de precisão adequado para definir e dimensionar o fornecimento, que assegure a viabilidade técnica e o adequado tratamento do impacto ambiental, tendo em vistas, a natureza do objeto, de modo a possibilitar a avaliação do custo-benefício.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.

4.1 A definição de cláusulas e condições para o fornecimento que possibilitem à contratada efetivar o planejamento para a execução do fornecimento em conformidade com a logística e infraestrutura existentes no mercado, e, dessa forma, possibilitar a obtenção de preços mais competitivos para a contratação;

I A Contratada, deverá obedecer integralmente às disposições do Código da Vigilância Sanitária, das Instruções de Serviço do PNAE – e suas alterações, e das Resoluções da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e demais normas vigentes, através de documentação que comprove que a mesma, está apta para o seu funcionamento regular para os serviços de alimentação. Ou seja, apresentar Alvará Sanitário ou Protocolo de Renovação de Alvará Sanitário, seguir rigorosamente o seu Manual de Boas Práticas de Manipulação e o POPs (Procedimentos Operacionais Padronizados) conforme a Resolução da ANVISA RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, no caso de participação na disputa de gêneros alimentícios manipulados (carnes, pães e polpa de fruta), ambos aprovados pelas Nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar. Todos os produtos precisam ter Registro nos Órgãos Competentes. A Contratada deverá colocar à disposição do contratante todos os meios necessários à comprovação da qualidade de fabricação dos produtos. Permitindo assim a verificação de sua conformidade com as especificações

técnicas. E assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica. E prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos e se necessárias amostras do mesmo, se forem de marcas totalmente desconhecidas. Os produtos não perecíveis entregues devem ter uma validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, e os produtos perecíveis devem apresentar o peso em todas as embalagens. Os pães não devem apresentar características de queimados, mal-cozidos, com a superfície rugosa, com sujidades, massa seca, bolores e excesso de gordura. Não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua formulação. Além disso, não serão aceitos pães que forem armazenados quentes em sacos plásticos, pois acarreta no amassamento do mesmo. Os produtos perecíveis (carnes) deverão ser entregues sob refrigeração ou em caixas térmicas específicas e exclusivas para este fim, evitando desta forma o descongelamento e permitindo que estas cheguem ao local de entrega em temperatura adequada. Os alimentos farináceos (arroz, macarrão, fubá e outros) não devem apresentar carunchos ou larvas nas entregas. Portanto todos os gêneros alimentícios devem ser entregues com suas características organolépticas intactas. Em caso de descumprimento destas, deverá realizar a troca no prazo máximo de 3 (três) dias conforme solicitado pelas nutricionistas. A empresa deverá arcar com todas as despesas decorrentes da locomoção para troca do item ou serviço. A Contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as ordens de fornecimento expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da Contratante. Caso o fornecedor tenha problemas no decorrer do ano em cumprir com a entrega de uma marca por um período específico, por conta de problemas relacionadas à produção dos fabricantes, o mesmo deverá oficializar a necessidade de substituição destes. Após análise da equipe técnica, esta estabelecerá um prazo para que sejam normalizadas as entregas. Ressaltamos que os produtos que necessitarem ter a marca substituída, deverão ser superiores às licitadas e aprovadas pela equipe técnica. A Contratada se obriga a entregar os produtos de acordo com os prazos e critérios estipulados, em dias, locais e quantidades determinados, de acordo com suas necessidades. Esta deverá manter durante toda a execução deste objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação.

II. Todos os produtos (perecíveis ou não) serão entregues de forma parcelada, conforme solicitado em cronograma, sendo fornecido quinzenalmente, conforme cronograma da Secretaria Municipal de Educação (SEMEC). As entregas deverão ser efetuadas no prazo máximo de 03 (três) dias corridos após o repasse do cronograma feito pelas nutricionistas através do Departamento de Alimentação Escolar. Não serão aceitas terceirizações de entrega de gêneros alimentícios. Os itens deverão ser entregues na sede do Departamento de Alimentação Escolar, na sede da Secretaria de Educação.

III A contratante deverá notificar a contratada, em caso de forma maior, ou fato superveniente, ou qualquer outra situação que ocorra a suspensão provisória dos serviços com até 24(vinte e quatro) horas de antecedência da suspensão, bem como informando a previsão de normalização dos serviços.

IV A contratada deverá apresentar as condições para a contratação de acordo ao disposto na lei 14.133/21 e ter condições de fornecer o objeto imediatamente após a assinatura do futuro contrato.

V A contratante deverá notificar a contratada, em caso de forma maior, ou fato superveniente, ou qualquer outra situação que ocorra a suspensão provisória dos serviços com até 24(vinte e quatro) horas de antecedência da suspensão, bem como informando a previsão de normalização dos serviços.

VI O objeto será entregue de forma parcelada de acordo a necessidade da Secretaria de Educação.

4.1 Requisitos de Sustentabilidade.

Fundamentação: Descrição de possíveis impactos ambientais e

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável. (Inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

4.1.1 O procedimento para contratações públicas busca sempre o melhor para o interesse público, tal conceito vai além do mero cotejo de menores preços, para analisar os benefícios do processo torna-se necessário avaliar os impactos positivos e negativos.

4.1.2 Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as lei e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares, que se observa:

- a) A observância de normas e critérios de sustentabilidade;
- b) O emprego apurado dos recursos públicos;
- c) Conservação e gestão responsável de recursos naturais;
- d) Uso de agregados reciclados, sempre que existir a oferta;
- e) Adotar práticas de sustentabilidade durante a execução do fornecimento do objeto em questão, conforme orientações do art.6º da IN 01/2010(Compras Sustentável)

5. DA SUBCONTRATAÇÃO.

5.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

6. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO.

6.1. Não haverá exigência da garantia da contratação.

7.MODELO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO.

7.1 Condições de execução.

I O início da execução do objeto será a partir da data de assinatura do contrato.

II No ato da entrega o fiscal do contrato verificará a qualidade e o quantitativo do objeto entregue, confirmando ou não o recebimento/aceitação do objeto.

III A entrega do objeto será de forma parcelada, quinzenalmente, na sede da Secretaria Municipal, sem ônus para a contratante.

IV O regime de execução do objeto deste instrumento será empreitado por preço unitário.

V A contratada deverá comprometer-se-á a dar total garantia quanto à qualidade dos produtos, substituindo todo e qualquer produtos, quando o entregue não atenda às necessidades e especificações determinadas neste instrumento.

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

VII Os produtos serão recebidos definitivamente após emissão de relatório pela fiscal do contrato, atestando a verificação da qualidade e quantidade do objeto e conseqüente aceitação mediante termo detalhado.

8.MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO.

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

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

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

8.4 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, conforme art.117, da Lei 14.133 de 2021 e no Decreto de nº 11.246, de 2022, art.VI.

8.5 O fiscal do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas a execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, em conformidade a Lei 14.133, de 2021, art.117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art.22, inciso

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

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

8.8 O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto nº11.246, de 2022, art.22, inciso

9. CRITERIOS DE AVALIAÇÃO; DO PRAZO: DA FORMA DE PAGAMENTO E DA CESSÃO DE CRÉDITO.

9.1 A avaliação da qualidade durante o fornecimento, bem como a qualidade do objeto entregue, para fins de pagamento considerará o cumprimento das exigências e condições estipuladas neste Termo de Referência e os dispostos nos seguintes itens.

I) Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

a) Não produzir os resultados acordados.

b) Deixar de executar, ou não executar com qualidade mínima exigida as atividades contratadas.

c) Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior a demandada.

9.2 DO PRAZO:

I. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30(trinta) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, nos termos da lei.

II No caso de atraso pelo contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre termo final de prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice de correção monetária adequado para o objeto em questão.

9.3 DA FORMA:

I.O pagamento será de forma parcelado de acordo ao quantitativo fornecido, mediante apresentação de Nota Fiscal, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

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

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

9.4 DA CESSÃO DE CRÉDITO.

I. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

II. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

III. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

IV. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, tudo nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

V. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

VI. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

10. DO RECEBIMENTO

10.1 O objeto será recebido pelo fiscal do contrato, para análise da qualidade, efetividade e verificação se o objeto entregue está em acordo ao determinado e especificado no Termo de Referência e seus anexos, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133 e Art. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022).

10.2. O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

11. DA LIQUIDAÇÃO.

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

I-O prazo de validade.

II –A data da emissão.

III-Os dados do contrato e do órgão contratante.

IV-O período respectivo e execução do contrato

V- O valor a pagar.

VI- Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

11.2 Recebida a Nota Fiscal, correrá o prazo de até dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art.7º, §2º da IN 77/22, porém por se tratar de contratação decorrentes de despesas cujo valor não ultrapassa o limite de que trata o inciso II do art.75 da Lei 14.133/2022, o prazo poderá ser reduzido à metade, mantendo –se a possibilidade de prorrogação

12.FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

12.1 O fornecedor será selecionado por meio de realização de Licitação na Modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO.

I. A escolha da modalidade “Pregão” se justifica pela ampla publicidade na contratação da empresa que irá executar o fornecimento, mas também pela possibilidade de atestar previamente que as empresas interessadas em participar do certame possuem os requisitos mínimo de qualificação exigidos para execução do objeto a ser licitado, conforme parágrafo único do art.29 da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021.

II O Pregão, caracteriza-se como modalidade de licitação, sendo definida no art.28, inciso I, pela Lei n.14.133/2021, como adequada para contratação de bens e serviços comuns e serviços comuns de engenharia.

III No Pregão a disputa de preços acontece entre quaisquer interessados, desde que comprovem preencher os requisitos de qualificação nos termos exigidos pelo edital.

12.1.2 CRITÉRIO DE JULGAMENTO “MENOR PREÇO POR LOTE

I Diante das possibilidades apresentadas pelo regramento de licitações, considerando todo o ciclo de vida do contrato e a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, o critério de julgamento a ser adotado será o de menor preço.

II A escolha do tipo “Menor Preço” se justifica por ser esse o tipo mais vantajoso à Administração Pública, aumentando a competição entre as empresas participantes do certame, possibilitando assim, que a proposta

vencedora seja realmente aquele de menor, dentro das especificações constantes no edital, gerando com isso, economia aos cofres públicos.

12.1.3 DO REGIME DE EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO.

I A escolha pelo regime de execução por empreitada por preço unitário é orientada pelo Acórdão 1.977/2013 – TCU e se justifica por se tratar de fornecimento de combustível, cujo valor unitário do litro sobre variáveis alto, a execução do fornecimento por este regime permite um melhor controle por parte da

fiscalização durante o fornecimento, visto que as quantidades podem ser mensuradas por unidade de medida, cujo o valor total do contrato é o resultante da multiplicação do preço unitário pela quantidade e tipos de unidades contratadas.

II Dessa forma, esta escolha se torna necessária para melhor mensuração dos valores em possíveis alterações de no valor unitário do objeto, evitando ônus ao erário público.

12.2 EXIGENCIAS DE HABILITAÇÃO.

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

12.3.1 Habilitação jurídica

I. Apresentação do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado da documentação pertinente à investidura de seus atuais administradores nos respectivos cargos.

12.3.2 Qualificação Técnica a ser comprovada através da apresentação do seguinte documento:

a) Atestado (s) fornecido (s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado que comprove aptidão para execução do objeto desta contratação em características compatíveis.
a.1) No caso de atestados emitidos por empresa de iniciativa privada, não serão considerados aqueles emitidos por empresas pertencentes ao mesmo grupo empresarial da empresa proponente, consideradas como pertencentes ao mesmo grupo empresarial da empresa proponente, empresas controladas ou controladoras da empresa proponente, ou que tenham pelo menos uma mesma pessoa física.

b) Alvara em vigência da Vigilância Sanitária.

12.3.3. Regularidade Fiscal; Social e Trabalhista a será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ)

b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual mediante apresentação de certidão negativa emitida pela Secretaria da Fazenda do Governo do Estado;

d) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante apresentação de certidão negativa do domicílio ou sede do licitante;

e) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

f) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS/CRF;

g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

12.3.4 Qualificação Econômica-Financeira a ser comprovada mediante a apresentação do seguinte documento:

a) Certidão Negativa de feitos sobre Falência expedida pela distribuidora da sede do licitante.

12.4 DA PROPOSTA DE PREÇO:

12.4.1 A proposta de preços deverá estar em original, digitada apenas no anverso, sem emendas, rasuras, ressalvas ou entrelinhas, datada e assinada na última folha, pelo representante legal da licitante, ou por seu mandatário.

12.4.2 A proposta deverá conter a especificação detalhada do objeto oferecido, de acordo com as exigências constantes deste instrumento e seus anexos, não se admitindo propostas alternativas.

12.4.3. Apresentar o preço por item e valor total para a quantidade demandada, em moeda corrente do País com duas casas decimais. A proponente deverá observar a sequência numérica e as especificações dos itens.

12.4.4. Os preços cotados deverão ser referidos à data de recebimento das propostas, considerando-se a condição de pagamento conforme termo de referência, não devendo por isso, computar qualquer custo financeiro para o período de processamento das Notas Fiscais.

12.4.5 Não serão aceitas propostas com preços manifestadamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não demonstrem sua viabilidade através de documentação comprobatória de que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.

12.4.6. Ocorrendo divergência entre o preço por item em algarismo e o expresso por extenso, será levado em conta este último.

12.4.7. Na proposta apresentada deverão incluir todas e quaisquer despesas necessárias para execução perfeita do objeto, tais como: impostos, tributos, encargos e contribuições sociais, fiscais, parafiscais, fretes, demais despesas inerentes, devendo o preço ofertado corresponder, rigorosamente às especificações do objeto.

12.4.8 Para efeito de levantamento dos custos dos serviços na elaboração da proposta, devem ser observadas as determinações específicas apresentadas no Termo de Referência.

12.4.9 A proposta de preços terá prazo de validade até 60(sessenta) dias, facultado aos proponentes estender tal validade por prazo superior.

12.4.10. Não será permitida previsão de sinal, ou qualquer outra forma de antecipação de pagamento na formulação das propostas, devendo ser desclassificada, de imediato, a proponente que assim o fizer.

12.4.11 Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às condições e exigências deste Instrumento ou que consignarem valor global superior aos praticados no mercado ou com preços manifestadamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de

documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.

13. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO.

13.1 O valor global de referência para fornecimento do objeto, após realização de pesquisa de Preço é de R\$ xx (xx), conforme comprovações em anexo.

14.ADEQUAÇÃO ORÇAMENTARIA.

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA			
Unidade Orçamentária	Projeto/Atividade	Elemento/Despesa	Fonte
Sec. Mun. Educação			

ALMADINA, agosto de 2025.

Secretaria Municipal de Educação
PATRICIA PINHEIRO
Secretário – Decreto nº 002/2025

ANEXO II**PROCESSO ADMINISTRATIVO DE Nº 0xx/2025.****PREGÃO ELETRONICO DE Nº 012/2025.****ANEXO I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR-ETP****I - INTRODUÇÃO**

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

II - INFORMAÇÕES BÁSICAS:**ÁREA REQUISITANTE/PLANEJAMENTO**

SECRETARIAS DEMANDANTES	RESPONSÁVEL PELA DEMANDA:
Secretaria Municipal de Educação	PATRICIA COSTA PINHEIRO – Portaria nº 002/2025

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

III - LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

- Lei 14.133/21, (que institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências);
- Instrução Normativa 58/2022, (que dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP - para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital);
- Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).
- **Decreto Municipal nº 016, de 30 de janeiro de 2024** (regulamenta a Lei Federal nº 14.133, de 2021 no âmbito da Administração Pública Municipal).

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Fundamentação: Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público. (inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e art. 7º, inciso I da IN 40/2020).

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

Para atender aos estudantes matriculados na educação básica pública das redes estadual, distrital e municipal, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) repassa às Secretarias Estaduais de Educação (Seduc) e às Prefeituras Municipais (PM), de forma automática e sem necessidade de convênio ou instrumento congêneres, os recursos financeiros federais do PNAE, em caráter suplementar e em até 10 parcelas anuais, entre os meses de fevereiro e novembro.

2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Fundamentação: Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução. (inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e Art. 7º, inciso II da IN 40/2020).

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente os seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda efetuar a entrega em perfeitas condições, conforme especificações técnicas, prazo e local constantes no Termo de Referência.

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

A Contratada, deverá obedecer integralmente às disposições do Código da Vigilância Sanitária, das Instruções de Serviço do PNAE – e suas alterações, e das Resoluções da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e demais normas vigentes, através de documentação que comprove que a mesma, está apta para o seu funcionamento regular para os serviços de alimentação. Ou seja, apresentar Alvará Sanitário ou Protocolo de Renovação de Alvará Sanitário, seguir rigorosamente o seu Manual de Boas Práticas de Manipulação e o POPs (Procedimentos Operacionais Padronizados) conforme a Resolução da ANVISA RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, no caso de participação na disputa de gêneros alimentícios manipulados (carnes, pães e polpa de fruta), ambos aprovados pelas Nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar. Todos os produtos precisam ter Registro nos Órgãos Competentes. A Contratada deverá colocar à disposição do contratante todos os meios necessários à comprovação da qualidade de fabricação dos produtos. Permitindo assim a verificação de sua conformidade com as especificações técnicas. E assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica. E prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos e se necessárias amostras do mesmo, se forem de marcas totalmente desconhecidas.

Os produtos não perecíveis entregues devem ter uma validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, e os produtos perecíveis devem apresentar o peso em todas as embalagens. Os pães não devem apresentar características de queimados, mal-cozidos, com a superfície rugosa, com sujidades, massa seca, bolores e excesso de gordura. Não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua formulação.

Além disso, não serão aceitos pães que forem armazenados quentes em sacos plásticos, pois acarreta no amassamento do mesmo. Os produtos perecíveis (carnes) deverão ser entregues sob refrigeração ou em caixas térmicas específicas e exclusivas para este fim, evitando desta forma o descongelamento e permitindo que estas cheguem ao local de entrega em temperatura adequada. Os alimentos farináceos (arroz, macarrão, fubá e outros) não devem apresentar carunchos ou larvas nas entregas. Portanto todos os gêneros alimentícios devem ser entregues com suas características organolépticas intactas. Em caso de descumprimento destas, deverá realizar a troca no prazo máximo de 3 (três) dias conforme solicitado pelas nutricionistas. A empresa deverá arcar com todas as despesas decorrentes da locomoção para troca do item ou serviço.

A Contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as ordens de fornecimento expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da Contratante. Caso o fornecedor tenha problemas no decorrer do ano em cumprir com a entrega de uma marca por um período específico, por conta de problemas relacionadas à produção dos fabricantes, o mesmo deverá oficializar a necessidade de substituição destes. Após análise da equipe técnica, esta estabelecerá um prazo para que sejam normalizadas as entregas. Ressaltamos que os produtos que necessitem ter a marca substituída, deverão ser superiores às licitadas e aprovadas pela equipe técnica. A Contratada se obriga a entregar os produtos de acordo com os prazos e critérios estipulados, em dias, locais e quantidades determinados, de acordo com suas necessidades. Esta deverá manter durante toda a execução deste objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação. Todos os produtos (perecíveis ou não) serão entregues conforme solicitado em cronograma mensal (com quantidade total) à critério das nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação (SEMEC), que poderá ser semanalmente, quinzenalmente ou mensalmente.

As entregas deverão ser efetuadas no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos após o repasse do cronograma feito pelas nutricionistas através do Departamento de Alimentação Escolar. Não serão

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

aceitas terceirizações de entrega de gêneros alimentícios. Os itens deverão ser entregues na sede do Departamento de Alimentação Escolar e/ou em todas as unidades escolares, onde estes locais serão indicados no cronograma, sem qualquer custo adicional, isso inclui a entrega nas unidades da zona urbana.

3. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

Fundamentação: Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso V da IN 40/2020).

O levantamento da estimativa das quantidades a serem contratadas de gêneros alimentícios para a elaboração dos cardápios da alimentação escolar a serem adquiridos foram feitos com base nas planilhas de per capita de consumo do ano de 2023/2024 e com acréscimo de novos alunos para os presentes ano 2025, devido a ampliações de algumas unidades escolares e o intenso crescimento populacional do município. Foi realizado pelas nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar conforme as faixas etárias dos alunos e turmas que serão atendidas na rede de ensino pública.

Neste sentido, segue planilha de quantidade estimada:

LOTE 01 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS						
ITEM	UND	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	MARCA
1.	KG	AÇÚCAR REFINADO , sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar, branco aspecto fino a médio, isento de fermentações de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Embalagem primária de 1kg em polietileno, transparente, incolor, termossoldado, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. A embalagem secundária deve ser fardo de termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade para 30 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30kg. Data de validade não inferior a 6 meses.	4.500			

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

2.	KG	ARROZ PARBOILIZADO, classe longo fino, tipo 1. Selecionados, não sendo necessário escolher e nem lavar para sua preparação. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem contendo 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/MS. A embalagem secundária deve ser fardo de termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade para 30 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30kg. Prazo de validade de 12 meses.	6.500		
3.	KG	ARROZ BRANCO LONGO FINO, tipo 3, subgrupo polido, classe longo fino, agulha. Selecionados, não sendo necessário escolher e nem lavar para sua preparação. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem primária de 1kg em polietileno, transparente, incolor, termossoldado, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. A embalagem secundária deve ser fardo de termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade para 30 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30kg. Prazo de validade de 12 meses.	1.500		
4.	KG	AMIDO DE MILHO fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isenta de matéria terrosa e de parasitas, não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem resistente, atóxica de 500g. O produto deve estar em conformidade com a legislação específica.	100		
5.	UND	AVEIA EM FLOCOS FINOS 100% , sem aditivos ou conservantes. 500g, com identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura ou Saúde.	700		
6.	UND	AZEITE DE OLIVA extra virgem, com acidez máxima de 0,8% (em ácido oléico) - para temperar alimentos; embalagem com 500 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	50		

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

7.	UND	BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA , obtido pela mistura de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e mencionados. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Características organolépticas: - aspecto: massa torrada sem recheio - cor: própria - odor: próprio - sabor: próprio - Textura: crocante/macia Validade: mínima de 08 meses Prazo de fabricação: não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Embalagens duplas de polietileno de 400 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Não permitido o uso de corantes (Resolução - CNNPA Nº 12 de 1938).	3.600			
8.	UND	BISCOITO ISENTO DE LACTOSE, 400GR: ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico) (sem lactose na composição). Peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa de papelão. Validade mínima de 6 meses da entrega.	100			
9.	UND	BISCOITO SALGADO, tipo CREAM CRACKER , obtido pela mistura de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, leite (ou soro) e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e mencionados. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Características organolépticas: - aspecto: massa torrada sem recheio - cor: própria - odor: próprio - sabor: próprio - Textura: crocante/macia Validade: mínima de 08 meses Prazo de fabricação: não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e	3.600			

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

		cinco) dias da data de entrega. Peso líquido de 400 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Não permitido o uso de corantes (Resolução - CNNPA Nº. 12 de 1938).				
10.	UND	BISCOITO tipo ROSQUINHA Doce, embalagem plástica contendo 400 gramas, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas, embalagens, plástica prazo mínimo de validade de 06 meses, a partir da data de entrega.	200			
11.	KG	CACAU EM PÓ 100% - Cacau em pó puro 100% livre de açúcares e substâncias artificiais, livre de sujidades e parasitas, sem umidade excessiva, isenta de aromas artificiais, embalagem de 500g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	500			
12.	UND	CAFÉ EM PÓ , com selo de pureza (ABIC), peso líquido de 250 gramas. Embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA.	550			
13.	UND	CREME DE LEITE, UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetrapak de 200g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	550			
14.	UND	ERVILHA EM SACHE 170G - produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriada, submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Sem adição de sal e açúcar. Embalagem primária: SACHE de 170G.	100			
15.	UND	EXTRATO DE TOMATE , concentrado. Ingrediente: tomate. Embalagem sachê de 300g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as	3.600			

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

		Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Embalagem primária, sachê mínimo de 300g				
16.	KG	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL , enriquecida com ferro e ácido fólico, tradicional, obtido pela moagem exclusiva do grão de trigo, isenta de terra, sem umidade (tolerado máximo 14% de umidade). O produto deverá ter aspecto de pó fino branco, com cheiro e sabor próprios. Embalagem plástica de polietileno transparente/atóxico ou de papel original de fábrica, em pacote de 1Kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com as Normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade de 04 meses e data de fabricação de até 30 dias. O produto deve atender a Resolução nº 344 – 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico)	1.800			
17.	UND	FARINHA DE MILHO FLOCADA (FLOCÃO) . EMBALAGEM DE 500 G, Flocos de milho amarelo, pré-cozida, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. UNIDADE DE COMPRA: KG. LIVRE DE TRANGENICO.	4.500			
18.	KG	FEIJÃO CARIOQUINHA, tipo 1 , constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo à Portaria 161 de 24/07/87 – M.A. Embalagem primária de 1kg em polietileno, transparente, incolor, termossoldado, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. A embalagem secundária deve ser fardo de termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade para 30 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30kg. Prazo mínimo de validade de 6 meses.	4.500			
19.	UND	FERMENTO BIOLÓGICO : instantâneo, obtido de leveduras por processo tecnológico adequado; granulado e seco (que não necessite de refrigeração); não deve conter nenhum tipo de conservante artificial. Embalagem com identificação do produto	30			

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

		contendo 500g. validade mínima de 6 meses da entrega.				
20.	UND	FERMENTO QUÍMICO: bicarbonato de sódio, fosfato de mono-cálcio, hermeticamente fechada. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. – Embalagem com 100g	180			
21.	UND	FUBA DE MILHO , obtido pela moagem do grão de milho, enriquecido com ferro e ácido fólico, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de polietileno transparente original de fábrica, em pacote de 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deve atender a Resolução nº 344 - 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Prazo de validade no mínimo de 6 meses.	360			
22.	UND	LEITE DE COCO , tradicional 500ml, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo de validade no mínimo de 6 meses. Embalagem primária com 500ML	460			
23.	UND	LEITE EM PÓ INTEGRAL (200 gramas) – Produto industrializado em pó de leite bovino, integral, sem adição de açúcar, enriquecido com vitaminas A e D. Produto com no máximo 20 dias de fabricação e selo do Ministério da Agricultura e que atenda as especificações da portaria 041/98 SVS/MS. Embalagem plástica integras 50 x 200g, peso líquido 10kg, resistente que contenha composição química e nutricional do produto, identificação do fabricante, data de fabricação e validade. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	7.200			
24.	KG	LEITE EM PO INTEGRAL ZERO LACTOSE- Especificação técnica: (kg) Leite, semidesnatado, para dietas com restrições de lactose. Submetido a altas temperaturas	10			

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

		durante o seu processo de fabricação, porém com a preservação de seus nutrientes.				
25.	UND	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE , produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, atóxica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	1.800			
26.	UND	MACARRÃO tipo PARAFUSO 500 gramas- produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, atóxica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	7.200			
27.	UND	MARGARINA VEGETAL , resfriada, óleo interesterificado com sal 65% de lipídios, embalagem: pote com 500g, com identificação do produto, com selo do CIF, identificação do fabricante, data de fabricação, validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	400			
28.	KG	MARGARINA SEM LACTOSE (creme vegetal): óleo interesterificado com sal 65%, de lipídios, isenta de lactose apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, sem lactose na composição - embalagem de 250g com registro no ministério da agricultura - SIF. Validade mínima de 6 meses da entrega.	5			

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

29.	UND	MASSA PARA SOPA (500 gramas) - Massa alimentícia de sêmola com ovos, tipo caseira, máximo de 13% de umidade. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de polietileno, em 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo de validade de 12 meses.	2.700		
30.	UND	MILHO BRANCO , para mugunzá (500 gramas), devendo ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos, livre de umidade. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de polietileno transparente original de fábrica, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. A embalagem secundária deve ser fardo de termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, com capacidade para 20x500g embalagens primárias, totalizando peso líquido de 10kg	1.000		
31.	UND	MILHO DE PIPOCA , grãos pequenos e duros que tem a capacidade de estourar quando aquecidos em torno de 180° C, sendo classificado em grupos, classes e tipos, segundo sua consistência, coloração e qualidade. Embalagem e Validade: Almofada de 500g e com validade de 6 meses a partir da data de fabricação.	1.080		
32.	UND	MILHO VERDE em conserva, preparado com vegetais selecionados Embalagem em SACHES, sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos) bem como, quaisquer modificações de natureza física, química, organolépticas do produto, com peso líquido drenado de aproximadamente 170g, com dados de identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Norma e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Prazo mínimo de validade de 6 meses	900		

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

33.	UND	ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA - líquido viscoso refinado, rico em vitamina E, obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico, fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem de 900ml, em polietileno tereftalado (PET), com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo mínimo de validade de 6 meses. EMBALAGEM secundária caixa com 20 unidades.	800			
34.	UND	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA , clara ou escura, tipo fina, contendo em sua composição centesimal mínima de 25g de proteína. Embalagem em pacote de 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Produto livre de transgênico. EMBALAGEM secundária com 20 unidades.	720			
35.	UND	QUEIJO PARMESÃO RALADO , ralado, embalagem com aproximadamente 50g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura.	100			
36.	KG	SAL , refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Embalagem em plástico de polietileno de 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS ou registro no Ministério da Agricultura. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses.	1.080			
37.	UND	SARDINHA EM CONSERVA , sardinhas ao próprio suco c/ óleo comestível, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Embalagem: em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de 125g. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Embalagem Secundária, Caixa com 24 unidades	860			

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

38.	UND	VINAGRE de álcool ou vinho, tipo macio, acidez 4,50, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos Embalagem com 500 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	430			
VALOR TOTAL LOTE 1						
VALOR POR EXTENSO:						

LOTE 02 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS						
ITEM	UND	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	MARCA
1.	KG	OREGANO , em folhas, validade do produto não poderá ser inferior a 12 meses, contada a partir da data da entrega. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura. Rotulagem contendo, no mínimo, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante e data ou prazo de validade.	10			
2.	KG	BATATA INGLESA , especial, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverão estar intactos e limpos. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	1080			
3.	KG	CEBOLA BRANCA , de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverão estar intactos e limpos. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	1.080			
4.	KG	REPOLHO BRANCO , de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverão estar intactos e limpos. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	360			

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

5.	KG	AÇAFRÃO em pó apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78da CNNPA.	10			
6.	KG	ALHO BRANCO , de primeira qualidade, sem a réstia, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspectos e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Devem estar livres de sujidades externas, como terra aderente; isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionadas em avulsas, ou em sacos plásticos ou de tecidos.	360			
7.	KG	COMINHO – embalagem PRIMÁRIA contendo no mínimo 50g, com identificação do produto e prazo de validade.	36			
8.	KG	CORANTE - embalagem PRIMÁRIA contendo no mínimo 50g, com identificação do produto e prazo de validade.	90			
9.	KG	MELANCIA , de primeira, in natura, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e, condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS e da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	5.000			
10.	KG	MELÃO – In Natura, amarelo tipo 6 de 1ª qualidade, semi maduro, consistência firme, casca íntegra. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	50			
11.	DZ	OVO DE GALINHA tipo extra, classe A, branco GRANDE. Com casca limpa, intacta, isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável, sem manchas, rachaduras ou defeitos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Embalagem contendo 12 unidades, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de acordo com Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS ou Ministério da Agricultura. SIF OU SIE.	540			

12.	KG	PEPINO – In natura, gráudo, novo, de 1º qualidade, acondicionando em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos. Devem estar frescos, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente	50			
VALOR TOTAL LOTE 2						
VALOR POR EXTENSO:						

LOTE 03 – GENEROS ALIMENTICIOS DERIVADOS DO LEITE						
ITEM	UND	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	MARCA
1.	LT	IOGURTE NATURAL. Embalagem plástica, tipo garrafa, contendo 1 litro, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas	100			
2.	UND	IOGURTE SEM LACTOSE, sabores diversos, rico em nutrientes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem de 170gr. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega.	100			
VALOR TOTAL LOTE 3						
VALOR POR EXTENSO:						

LOTE 04 - PANIFICAÇÃO						
ITEM	UND	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	MARCA
1.	UND	PÃO TIPO COCO. Com 50 g. fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, unidade 50g de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.	7.000			
2.	UND	PÃO FRANCÊS – com 50 g. Vir acondicionado em caixas plásticas, limpas, completamente tampadas, sem frestas. Farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico, sal açúcar e água óleo emulsificante ou condicionador e fermento (biológico ou seco), volume normal, simétrico, uniformidade no assado.	7.000			

3.	UND	PÃO TIPO GOIABADA com 50 g: fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, unidade 50g de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.	7.000			
4.	UND	PÃO, TIPO DOCE , com 50 g. fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, unidade 50g de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.	7.000			
5.	UND	PÃO TIPO FAROFA , com 50 g. fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, unidade 50g de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.	7.000			
VALOR TOTAL LOTE 4						
VALOR POR EXTENSO:						

LOTE 05 - CARNES						
ITEM	UND	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	MARCA
1.	KG	CARNE MOIDA DE 1ª CARNE , bovina, moída, resfriada, sem osso e sem gordura. Embalagem de 500gr. Acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, validade do produto não poderá ser superior a 3 dias, contados a partir da data de sua entrega. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes, SIF/SIE. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade.	2.000			
2.	KG	CARNE, bovina, PATINHO , resfriada, sem osso. Acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, validade do produto não poderá ser superior a 3 dias, contados a partir da data de sua entrega. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade	800			

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

3.	KG	CARNE BOVINA, MÚSCULO , sem osso resfriado – carne bovina resfriada de primeira qualidade, isenta de ossos, com pouca gordura e nervos e sem pelancas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. A embalagem deverá ser de plástico atóxico, contendo peças de 1kg do produto. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes SIF/SIE. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade.	1.080			
4.	KG	CARNE BOVINA ACEM , magra resfriada ou congelada tipo primeira, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no Máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no Máximo de 3% de aponeurose. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes SIF/SIE. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade.	500			
5.	KG	CARNE BOVINA, CHARQUEADA , curada e seca, dianteiro. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura SIF/SIE, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária nº 5504/99.	500			
6.	KG	FIGADO BOVINO , peça inteira – produto de primeira qualidade. Fígado bovino resfriado (de boi jovem), livre de aparas, com aspecto firme, apresentando cor vermelho escuro, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica com registro no Ministério da Agricultura – SIF/SIE, informação do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampada na embalagem. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.	500			

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

7.	KG	PEITO DE FRANGO , congelado, com pele, com osso, de primeira qualidade. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária nº 5504/99. DEVE TER SIF/SIE.	2.700			
8.	KG	FRANGO, COXA E SOBRECOXA , congelado, com pele, com osso, de primeira qualidade. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária nº 5504/99. DEVE TER SIF/SIE	1.800			
9.	KG	LINGÜIÇA, TIPO CALABRESA . Embalagem a vácuo, em filme PVC transparente ou saco plástico transparente atóxica, resistente, resfriada, contendo identificação do produto, marca nome e endereço do fabricante, prazo de validade, data de fabricação do produto; componentes inclusive os tipos, peso líquido com selo do SIF e certificado da vigilância sanitária, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99.	1.080			
10.	KG	SALSICHA DE FANGO PARA HOT DOG , embalagem a vácuo, em filme PVC transparente ou saco plástico transparente atóxica, resistente, resfriada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com selo do CIF e certificado da vigilância sanitária, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias e não poderá ter validade inferior a 6 meses.	500			

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

11.	KG	PEIXE SEM ESPINHA, FILE (MERLUZA) em condições de consumo e higiene recomendados. Embalagem contendo 1kg a vácuo em filme PVC transparente ou saco plástico transparente atóxica, resistente, resfriada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com selo do SIF e certificado da vigilância sanitária, de aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, eviscerado, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e ministério de agricultura.	250		
VALOR TOTAL LOTE 5					
VALOR POR EXTENSO:					

Os quantitativos foram mensurados de acordo com a necessidade das unidades escolares.

4. JUSTIFICATIVA DAS QUANTIDADES ESTIMADAS

A estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala, encontra respaldo no inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da municipalidade. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

Tais referências foram obtidas por meio de **pesquisa de mercado local a fornecedores, contratos e ARP contratados em anos anteriores, e cotação no Banco de Preços**, sendo escolhido para compor o preço de referência o menor preço unitário obtido entre as cotações, desde que não seja fora de mercado.

Logo, a aquisição dos materiais, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas, respaldado no inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

6. RESULTADOS PRETENDIDOS - (FACULTATIVO)

Espera-se com esta contratação que os estudantes das unidades escolares municipais de Almadina/BA sejam atendidos em relação ao seu direito à alimentação escolar conforme a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Portanto, contribuirá para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a

aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Quanto a contratação, os benefícios diretos e indiretos podem ser percebidos na economicidade, uma vez que o procedimento licitatório permite a contratação de empresa especializada por preço competitivo no mercado, uma vez que há concorrência entre as empresas do ramo de atividades, com a oferta de menor preço considerando os requisitos previamente estabelecidos no edital da licitação, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos. Pretende-se, com o processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa Prefeitura Municipal de Almadina/BA através da Secretaria Municipal de Educação competição, bem como evitar contratação com sobre preço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato. A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

As escolas da administração municipal, necessitam fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente como constituintes da alimentação aos seus estudantes. Assim, por se tratar de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios, por si só, já é quase a solução completa, dependendo apenas do cozimento e pessoas para servir. As escolas possuem espaços próprios, com equipamentos e utensílios adequados para preparar e servir refeições, utilizando os gêneros ora propostos. Também dispõem de pessoas capacitadas para o preparo, distribuição e controle das refeições a serem servidas.

Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição dos gêneros propostos.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO

A solução foi parcelada em lotes separados, tendo em vista que o parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por lote, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

9. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

A finalidade é evitar compras frustradas ou ainda sem o padrão de qualidade exigido, assim entendidas aquelas que se inviabilizam ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos. Em decorrência dos princípios da economicidade e da eficiência, foi realizado o adequado planejamento, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, a melhor utilização dos recursos que lhe são disponibilizados. Os resultados culminam no atendimento da necessidade de alimentação dos estudantes de maneira balanceada nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente. Foram avaliados na contratação ainda vigente, a solução mais vantajosa, eficiente, sustentável e o melhor critério de

seleção da proposta visando atender melhor a necessidade dos discentes que realizarão a alimentação.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências no âmbito da Administração do município de Almadina/BA, após a contratação a equipe de fiscalização deverá receber as orientações necessárias para o controle e acompanhamento da execução do contrato de acordo normas legais aplicáveis, conforme determina o inciso X do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021. Mesmo assim será observado alguns cuidados na ora da contratação pretendida;

- a) Definição das quantidades mínimas solicitadas e estimativa de demanda, bem como identificação dos itens passíveis de serem adquiridos preferencialmente por meio de Licitação precedida da modalidade Pregão na forma ELETRÔNICA ou Eletrônica, bem como do critério julgamento menor preços, e de modo PARCELADO;
- b) Indicação, dentre esses demandantes, daquele que será o órgão gerenciador do Pregão ELETRÔNICA ou Eletrônico para as compras dos itens que farão parte da manutenção e recuperação das diversas secretarias públicas municipais;
- c) Confirmar a possibilidade de rescisão de contratos eventualmente preexistentes para o mesmo objeto, se for o caso. Analisar individualmente, em razão dos itens selecionados para compor o projeto de reforma e restauração dos serviços, a necessidade de realizar contratações acessórias, como a compra de embalagens para individualização/porcionamento de itens, a contratação de mão de obra para oferta dos serviços de recuperação, manutenção e reparos diversos nas dependências das diversas secretarias, etc.

11. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E SUSTENTABILIDADE

Fundamentação: Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável. (Inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

I A inserção de critérios de sustentabilidade socioambiental durante a execução do fornecimento demandados deve estar presente desde a assinatura do futuro contrato até o acompanhamento da execução contratual, incluindo-se em todas as etapas aspectos técnico-ambientais e legais que a tornem um empreendimento sustentável do ponto de vista cultural, socioeconômico e ambiental, de forma que:

- Observe os requisitos de acessibilidade e inclusão instituídos pelo Decreto nº 6.949/2009, pela Lei Brasileira de Inclusão (Lei nº 13.146/21) e Normas Técnicas brasileiras, possibilitando sua utilização pelas pessoas com deficiência;

II Os materiais/produtos entregues pela empresa contratada deverão fundamentar-se no uso racional de recursos e equipamentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e material consumidos, bem como a geração de resíduos, além do desperdício de água e consumo excessivo de energia. Sempre que possível fazer uso de energia renovável.

III. A contratada deverá ter pleno conhecimento e se responsabilizar pelo trabalho seguro das pessoas envolvidas no manuseio de ferramentas, equipamentos e produtos inflamáveis, conforme legislação em vigor do Ministério do Trabalho. Esta também se responsabilizará por ações e/ou omissões sobre os resíduos e rejeitos sólidos, líquidos e derivados, no local do fornecimento, removendo e promovendo a devida destinação.

V O fornecimento deverá ser entregue de forma a favorecer a economia local e priorizar o bem-estar social, fornecendo de acordo com a melhor técnica aplicável, com zelo e diligência, em observância ao direito administrativo, à legislação ambiental e trabalhista, e aos regulamentos infralegais aplicáveis ao setor, assim como às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), às posturas e boas práticas, inclusive de segurança e medicina do trabalho e de segurança pública, difundidas no mercado, mantendo, ademais, sua área de trabalho continuamente limpa e desimpedida, adotando práticas de sustentabilidade na execução do fornecimento, conforme orientações do art.6º da IN nº 01/2010 (Compras Sustentáveis).

11.2. O procedimento para contratações públicas busca sempre o melhor para o interesse público, tal conceito vai além do mero cotejo de menores preços, para analisar os benefícios do processo torna-se necessário avaliar os impactos positivos e negativos na aquisição quanto a:

- a) A observância de normas e critérios de sustentabilidade;
- b) O emprego apurado dos recursos públicos;
- c) Conservação e gestão responsável de recursos naturais;
- d) Uso de agregados reciclados, sempre que existir a oferta;
- e) Adotar práticas de sustentabilidade durante a execução do fornecimento do objeto em questão, conforme orientações do art.6º da IN 01/2010 (Compras Sustentável).

11.3 - DO GERENCIAMENTO DE RISCOS

Os riscos ordinários, comuns a toda contratação, a exemplo da possibilidade de entrega do objeto fora das especificações técnicas pertinentes ou fora do prazo, ou do recebimento de produtos perto da validade encerrar, não serão pontuados na presente análise de riscos, de modo que a equipe não identificou outros riscos que mereçam ser pontuados.

12. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Em atenção ao disposto no art. 24, § 1º, inc. XII, da IN Seges/MPDG nº 05/2017, por meio da a Equipe de Planejamento posiciona-se pela **VIABILIDADE** e **RAZOABILIDADE** de realização de contratação, na forma e visando à consecução da solução detalhada neste estudo, para atendimento à necessidade manifestada pela área requerente no Documento de Formalização de Demanda atuado ao processo.

13 - JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE

Devido à necessidade do objeto pretendido neste estudo e após análise das informações apresentadas pela unidade demandante, consideramos **VIÁVEL** a contratação, **segundo as orientações técnicas contidas neste estudo.**

Portanto, faz-se necessário a realização desta licitação na modalidade Pregão, na forma ELETRÔNICA, para REGISTRO DE PREÇOS, para que possamos atender aos interesses da administração pública.

14 - DA CONCLUSÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado pela com o objetivo de contratar empresa do ramo pertinente visando o fornecimento de gêneros alimentícios, com entrega parcelada. Conforme solicitação expressa dos Ordenadores de Despesas da Secretaria de Educação;

Este ETP está de acordo com a legislação vigente; diante de todas as descrições mencionadas nesse documento, sobre o direito fornecer os materiais de boa qualidade, que assegure a boa execução dos serviços nas recuperação, manutenção e nos reparos diversos das dependências das diversas secretarias públicas opinamos pela viabilidade técnica e econômica da presente contratação, dentro dos moldes estabelecidos no presente estudo.

ALMADINA, xx de dezembro de 2024.

Secretaria Municipal de Educação
PATRICIA PINHEIRO
Secretário – Decreto nº 002/2025

ANEXO III

PROCESSO ADMINISTRATIVO DE Nº 0xx/2025.

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

**PREGÃO ELETRÔNICO DE Nº 012/2025.
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO.**

OBJETO: Fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinado a alimentação de alunos matriculados na rede de ensino, norteados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), através da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e está regulamentada atualmente pela Resolução CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020 e suas alterações, em atendimento a Secretaria Municipal de Educação de Almadina, ano letivo de 2025, de acordo as condições e especificações constantes em ETP, neste instrumento e nos termos da lei 14.133/21.

PLANILHA DESCRITIVA E QUANTITATIVA EM ANEXO.

O Valor Global da Proposta é de R\$ _____ (_____)

Validade da Proposta é de 60 (sessenta) dias.

Declaramos termos ciência e concordância com as exigências e condições estabelecidas no Termo de Referência.

Local , data

EMPRESA:XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

CNPJ:XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

Representante Legal.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

CPF:XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

ANEXO IV**PROCESSO ADMINISTRATIVO DE Nº 012/2025.****COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

PREGÃO ELETRONICO DE Nº 0XX/2025.
DECLARAÇÃO UNIFICADA

A (razão social), inscrita sob o CNPJ de nº xxxxxx, localizada xxxxxxxxxxxxxx, através do seu representante legal o senhor xxxxxxxx, portador do RG de nº xxxxxx-SSP/XX e do CPF de nº xxxxxxxx, **DECLARA:**

QUE, sob as penas cabíveis que possui todos os requisitos exigidos, para a habilitação, quanto às condições de qualificação jurídica, técnica, econômico-financeira e regularidade fiscal (ressalvado para as microempresas e empresas de pequeno porte, o disposto no Artigo 43 da Lei Complementar nº 123/2006), **DECLARANDO** ainda, estar ciente que a falta de atendimento a qualquer exigência para habilitação constante do Edital, ensejará aplicação de penalidade à Declarante.

QUE não estar impedida de licitar ou contratar com a Administração direta e indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, abrangendo inclusive as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob controle do poder público e as fundações por ele instituídas ou mantidas.

QUE, atende aos requisitos de habilitação, respondendo pela veracidade das informações prestadas;

QUE, não existe fato impeditivo à sua habilitação nesta licitação, inclusive quanto a hipóteses de impedimento previstas no art. 14, da Lei Federal nº 14.133/2021;

QUE, não possui entre seus proprietários, nenhum agente público ou agente político do Município de ALMADINA;

QUE, dispõe de condições e disponibilidade de pessoal para executar o objeto desta licitação, caso seja vencedora;

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;

QUE, tomou conhecimento de todas as informações relacionadas à este certame, inteirando-se das condições técnicas e da complexidade do objeto, garantindo o cumprimento de todas as obrigações principais e acessórias;

QUE, cumpre todos os requisitos exigidos para habilitação, quanto às condições de qualificação jurídica, técnica, econômico-financeira e regularidade fiscal;

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;

QUE, cumpre, em sua integralidade, os dispositivos da Lei Federal nº. 9854/99 e do inc. XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, no que se refere ao trabalho de menores.

Plenamente de acordo com todas as cláusulas e condições do presente Edital;

Local, data _____

EMPRESA:XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

CNPJ:XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

Representante Legal.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

CPF:XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

ANEXO V
PROCESSO ADMINISTRATIVO DE Nº Nº 0xx/2025.**PREGÃO ELETRONICO DE Nº Nº 012/2025.****MINUTA DO CONTRATO FORNECIMENTO Nº XXX/2025****COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

CONTRATO DE FORNECIMENTO QUE CELEBRAM ENTRE SI, DE UM LADO, O MUNICÍPIO DE ALMADINA- BAHIA, E DE OUTRO, A EMPRESA.....

O Município de Almadina, pessoa jurídica de direito público, com sede administrativa localizada à Rua Euzébio Ferreira, 26, Centro CEP 45640-000 Almadina – BA, inscrita no CNPJ sob o nº **14.147.466/0001-29**, neste ato representado pela Excelentíssimo Prefeito Municipal, Marcos Marciel Pinheiro de Jesus, brasileiro, casado, portador de **RG Nº xxxxxx** SSP-BA e inscrito no **CPF xxxxxx**, residente e domiciliado na xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx- Almadina – BA, neste ato denominado **CONTRATANTE**, e a empresa, pessoa jurídica de direito privado, cadastrada no Ministério da Fazenda com o CNPJ nº....., com endereço comercial,, representado neste ato por pelo o senhor xxxx, nacionalidade, estado civil, profissão, portador no CPF de nº xxxxxx, na qualidade de xxx, aqui denominada **CONTRATADA**, tendo em vista o que consta no Processo Administrativo de nº N° 012/2025, e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente **Termo de Contrato de nº xxx/2025**, decorrente do **Pregão Eletrônico nº 012/2025**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1 O objeto do presente instrumento é a Contratação de empresa do ramo para o Fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinado a alimentação de alunos matriculados na rede de ensino, norteados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), através da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e está regulamentada atualmente pela Resolução CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020 e suas alterações, em atendimento a Secretaria Municipal de Educação de Almadina, no letivo de 2025, de acordo as condições e especificações constantes no edital PE 012/2025, proposta de preço e nos termos da lei 14.133/21.

1.2 ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:

ANEXAR PLANILHA DESCRITIVA E QUANTITATIVA.

Parágrafo único. Vinculam a esta contratação, independentemente de transcrição.

1.3.1 O Termo de Referência.

1.3.2 A Proposta do Contratado.

1.3.3. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA VIGENCIA E PRORROGAÇÃO.

2.1 O prazo de vigência da contratação será até 31 de janeiro de 2025, contados a partir da assinatura, na forma do art.105 da Lei 14.133/2021.

2.2 O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providencias cabíveis no caso de culpa do contratado, prevista neste instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA- DOS REQUISITOS; DA FORMA E REGIME DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL.

3.1 DOS REQUISITOS.

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

I. O fornecimento do objeto deverá seguir as condições e especificações constantes no edital PE 012/2025 e seus anexos, neste instrumento e nos termos da lei 14.133/21.

II. A Contratada, deverá obedecer integralmente às disposições do Código da Vigilância Sanitária, das Instruções de Serviço do PNAE – e suas alterações, e das Resoluções da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e demais normas vigentes, através de documentação que comprove que a mesma, está apta para o seu funcionamento regular para os serviços de alimentação. Ou seja, apresentar Alvará Sanitário ou Protocolo de Renovação de Alvará Sanitário, seguir rigorosamente o seu Manual de Boas Práticas de Manipulação e o POPs (Procedimentos Operacionais Padronizados) conforme a Resolução da ANVISA RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, no caso de participação na disputa de gêneros alimentícios manipulados (carnes, pães e polpa de fruta), ambos aprovados pelas Nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar. Todos os produtos precisam ter Registro nos Órgãos Competentes. A Contratada deverá colocar à disposição do contratante todos os meios necessários à comprovação da qualidade de fabricação dos produtos. Permitindo assim a verificação de sua conformidade com as especificações técnicas. E assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica. E prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos e se necessárias amostras do mesmo, se forem de marcas totalmente desconhecidas. Os produtos não perecíveis entregues devem ter uma validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, e os produtos perecíveis devem apresentar o peso em todas as embalagens. Os pães não devem apresentar características de queimados, mal-cozidos, com a superfície rugosa, com sujidades, massa seca, bolores e excesso de gordura. Não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua formulação. Além disso, não serão aceitos pães que forem armazenados quentes em sacos plásticos, pois acarreta o amassamento do mesmo. Os produtos perecíveis (carnes) deverão ser entregues sob refrigeração ou em caixas térmicas específicas e exclusivas para este fim, evitando desta forma o descongelamento e permitindo que estas cheguem ao local de entrega em temperatura adequada. Os alimentos farináceos (arroz, macarrão, fubá e outros) não devem apresentar carunchos ou larvas nas entregas. Portanto todos os gêneros alimentícios devem ser entregues com suas características organolépticas intactas. Em caso de descumprimento destas, deverá realizar a troca no prazo máximo de 3 (três) dias conforme solicitado pelas nutricionistas. A empresa deverá arcar com todas as despesas decorrentes da locomoção para troca do item ou serviço. A Contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as ordens de fornecimento expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da Contratante. Caso o fornecedor tenha problemas no decorrer do ano em cumprir com a entrega de uma marca por um período específico, por conta de problemas relacionadas à produção dos fabricantes, o mesmo deverá oficializar a necessidade de substituição destes. Após análise da equipe técnica, esta estabelecerá um prazo para que sejam normalizadas as entregas. Ressaltamos que os produtos que necessitarem ter a marca substituída, deverão ser superiores às licitadas e aprovadas pela equipe técnica. A Contratada se obriga a entregar os produtos de acordo com os prazos e critérios estipulados, em dias, locais e quantidades determinados, de acordo com suas necessidades. Esta deverá manter durante toda a execução deste objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação.

II. Todos os produtos (perecíveis ou não) serão entregues de forma parcelada, conforme solicitado em cronograma, sendo fornecido quinzenalmente, conforme cronograma da Secretaria Municipal de Educação (SEMEC). As entregas deverão ser efetuadas no prazo máximo de 03 (três) dias corridos após o repasse do cronograma feito pelas nutricionistas através do Departamento de Alimentação Escolar. Não serão aceitas terceirizações de entrega de gêneros alimentícios. Os itens deverão ser entregues na sede do Departamento de Alimentação Escolar, na sede da Secretaria de Educação.

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com

III. A contratante deverá notificar a contratada, em caso de forma maior, ou fato superveniente, ou qualquer outra situação que ocorra a suspensão provisória dos serviços com até 24(vinte e quatro) horas de antecedência da suspensão, bem como informando a previsão de normalização dos serviços.

IV. A contratada deverá apresentar as condições para a contratação de acordo ao disposto na lei 14.133/21 e ter condições de fornecer o objeto imediatamente após a assinatura do futuro contrato.

V. A contratante deverá notificar a contratada, em caso de forma maior, ou fato superveniente, ou qualquer outra situação que ocorra a suspensão provisória dos serviços com até 24(vinte e quatro) horas de antecedência da suspensão, bem como informando a previsão de normalização dos serviços.

VI. O objeto será entregue de forma parcelada de acordo a necessidade da Secretaria de Educação.

3.2. DA SUBCONTRATAÇÃO.

I. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

3.3 DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO.

I- Não haverá exigência da garantia da contratação.

3.4 REGIME DE EXECUÇÃO DO CONTRATO:

3.4.1 Condições de execução.

I- O início da execução do objeto será a partir da data de assinatura do contrato.

II- O fiscal do contrato verificará a qualidade e o quantitativo entregue, confirmando ou não o recebimento/aceitação do objeto.

III- O regime de execução do objeto deste instrumento será empreitado por preço unitário.

IV A contratada deverá comprometer-se-á a dar total garantia quanto à qualidade do objeto fornecido, substituindo todo ou em parte necessário, quando não atender às necessidades e especificações determinadas no Termo de Referência neste instrumento.

V. O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

VI. O objeto será recebido definitivamente após emissão de relatório pela fiscal do contrato, atestando a verificação da quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado.

VII. A entrega do objeto será acompanhada e fiscalizada pela senhora xxxx.

3.4 GESTÃO DO CONTRATO.

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

II- A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por um fiscal do contrato, designado pela contratante, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, conforme art.117, da Lei 14.133 de 2021 e no Decreto de nº 11.246, de 2022, art.VI.

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

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

V- O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas a execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, em conformidade a Lei 14.133, de 2021, art.117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art.22, inciso II.

VI- Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art.22, inciso III)

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

CLÁUSULA QUARTA –DO PREÇO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA.

4.1 O valor global deste contrato é de R\$ xxx(xxxxx), sendo o valor total destinado ao lote 01 de R\$ xx(xx). R\$ xx (xx), destinado ao Lote 02. R\$ xx (xxx) destinado ao Lote 03. R\$ xx (xx), destinado ao Lote 04. E o valor de R\$ xx(xxx), destinado ao Lote 05, em conformidade com valores unitários e quantitativos, especificados na cláusula primeira deste instrumento, sendo pago mensalmente de acordo ao tipo e quantitativo do objeto fornecido.

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

4.2 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA.

4.2.1 O pagamento decorrente das despesas com o objeto deste contrato, ocorrerão por conta da seguinte informação orçamentária.

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA			
Unidade Orçamentária	Projeto/Atividade	Elemento/Despesa	Fonte
Sec. Mun. Educação, Cultura, Esporte e Turismo.			

CLAUSULA QUINTA-CRITERIOS; FORMA PRAZO PARA PAGAMENTO E DO REAJUSTE.

I. O objeto será pago parceladamente, de acordo ao tipo e quantitativo fornecido, mediante apresentação de Nota Fiscal, acompanhada das certidões exigidas no termo da Lei 14.133/2021.

II.O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, nos termos da lei.

III.No caso de atraso pelo contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre termo final de prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice de correção monetária adequado para o objeto em questão.

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

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

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

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

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

5.2 DO REAJUSTE.

I- Os preços serão fixos e mantidos no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação da proposta de preço, dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo-IPCA/IBGE.

Parágrafo Primeiro: - As notas fiscais devem conter a discriminação do serviço com quantitativo correspondente, acompanhada da comprovação da publicação, quando for o caso.

Parágrafo. Segundo: - Ocorrendo divergência no faturamento, o órgão responsável pela fiscalização dos serviços, devolverá as Notas Fiscais/Faturas à Contratada para correção.

CLÁUSULA SEXTA-OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.

6.1 São obrigações do Contratante:

I- Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo contratado, de acordo as especificações e condições estipuladas no edital PE00X/2025 e seus anexos, e neste instrumento.

II- Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

III- Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

IV- Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

V- Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

VI- Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

Parágrafo Único: A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados

6.2 São obrigações do Contratada.

I- O Contratado deve cumprir todas as obrigações determinadas no edital PE00X/2025, e seus anexos e neste instrumento, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

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

III- Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II);

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

V- Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

VI- Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

VIII- Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos,

IX A contratada durante toda a execução do contrato deverá cumprir com a reserva de cargos prevista em lei para pessoas com deficiência, para a reabilitação da Previdência Social ou aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas.

CLÁUSULA SETIMA- SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Poderão ser aplicados ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções:

I - Advertência;

II - Multa;

III - impedimento de licitar e contratar;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

1- Na aplicação das sanções serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - As peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

V - A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos.

A sanção prevista no inciso I será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 da Lei nº 14.133/21, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

A sanção prevista no inciso II, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/21 e obedecerão a seguinte proporcionalidade: 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre do valor do contrato em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença; 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre do valor do contrato, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida; 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre do valor do contrato, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

A sanção prevista no inciso III será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei nº 14.133/21, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

A sanção prevista no inciso IV será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei nº 14.133/21, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no item 13.2.3 acima, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

CLÁUSULA OITAVA-RESCISÃO.

- I- O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses do art.137 da Lei 14.133/21.
- II- Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se á contratada o direito à previa e ampla defesa.
- III- A Contratada reconhece os direitos da Contratante em caso de rescisão administrativa prevista no art. 139 da Lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA NONA – ALTERAÇÕES

- I - Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/21.
- II - A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite previsto no art. 125 da Lei nº 14.133/21.
- III Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art.136 da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA- DOS CASOS OMISSOS

- I - Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/21 e demais normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA- DA LICITAÇÃO

- I A lavratura do presente Termo de Contrato referente à Licitação na Modalidade de **PREGÃO ELETRONICO DE Nº 012/2025**, com base no art. 28, Inciso I da lei 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA- FORO

- I - Fica eleito o Foro da Cidade de Coaraci, Estado da Bahia, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato.

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

ALMADINA, xx, de xxxxxx, de 2025.

CONTRATANTE PREFEITURA MUNICIPAL DE ALMADINA CNPJ: 14147466/0001-29 Representante Legal. Marcos Marciel Pinheiro de Jesus Prefeito.	CONTRATADA EMPRESA: XXXXXXXX CNPJ:XXXXXX Representante Legal XXXXXXXXX RG de nº XXXX-SSP/XX- CPF de nº XXXXX
GESTORA DO CONTRATO	FISCAL DO CONTRATO

TESTEMUNHAS:

NOME: _____

NOME: _____

CPF: _____

CPF: _____

COPEL: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Rua Euzébio Ferreira nº 26 Almadina – Bahia CEP: 45640-000

Telefone: (73) 3247-1103

Email: licitacaoalmadina2025@gmail.com