



EDITAL

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0130529/2024

ABERTURA: 07/06/2024 – 09h00min

OBJETO: CREDENCIAMENTO DESTINADO AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA O 2º SEMESTRE, DESTINADO A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE ITABUNA BA.

EDITAL

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2024
Processo Administrativo: 0130529/2024

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2024 PARA CREDENCIAMENTO DESTINADO AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA O 2º SEMESTRE, DESTINADO A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE ITABUNA BA.

1. INTRODUÇÃO

1.1. O município de ITABUNA, BAHIA, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob nº. 14.147.490/0001-68, com sede na Avenida Princesa Isabel, Nº 678, São Caetano, com fundamento na art. 14, da Lei Federal nº 11.947 de 16/07/2009 alterada pela Lei Federal nº 14.660/2023 e na RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 06 de 08/05/2020 alterada pelas RESOLUÇÕES Nºs 20/2020 E 21/2021, e Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações, legislação correlata e demais normas que regem a matéria, torna público que será realizado **CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2024**, para credenciamento e registro de preços de gêneros alimentícios destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar, nos termos das condições estabelecidas no presente instrumento de chamamento.

DATA DO CREDENCIAMENTO: 07 DE JUNHO DE 2024 ATÉ 28 DE JUNHO DE 2024.

HORÁRIO DE RECEBIMENTO DOS ENVELOPES: DAS 09H00MIN ÀS 14H00MIN – DIAS ÚTEIS

DATA E HORARIO DA ABERTURA DOS ENVELOPES E SESSÃO: 03 DE JULHO DE 2024, ÀS 09H00MIN.

2. DO OBJETO

2.1. O presente edital de chamamento público tem por objeto o credenciamento destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar, para Grupos Informais e Formais de Agricultores Familiares e Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, interessados em fornecer gêneros alimentícios para complemento da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinados à elaboração da alimentação escolar para os alunos das unidades

escolares do município de Itabuna, com recursos do FNDE/PNAE, na forma, condições e cronograma estabelecidos no presente Edital e seus Anexos, abrangendo o fornecimento dos gêneros alimentícios, nas quantificações e nos preços, tudo abaixo discriminado e em conformidade com tabela em anexo.

3. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1. Esta chamada pública realiza-se dispensando o procedimento licitatório, conforme disposições contidas no art. 14, da Lei Federal nº 11.947 de 16/07/2009 alterada pela Lei Federal nº 14.660/2023 e na RESOLUÇÃO/CD/FNDE N° 06 de 08/05/2020 alterada pelas RESOLUÇÕES N.ºs 20/2020 E 21/2021, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei 14.133/2021, os princípios gerais do direito e demais normas que regem a matéria, no que couber.

4. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar do processo de seleção Grupos Formais e Informais de Agricultores Familiares e de Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, assim entendidos:

- a) **AGRICULTORES FAMILIARES INFORMAIS** (Pessoa Física) que possuam nota de produtor;
- b) **EMPREENDEDORES FAMILIARES RURAIS OU SUAS ORGANIZAÇÕES** formalmente estabelecidas (Pessoa Jurídica – Empreendimentos Familiares Cooperativas ou Associações);

4.2. **Não poderão participar do processo de seleção:**

4.2.1. pessoa física ou jurídica direta ou indiretamente ligadas aos membros da Comissão Julgadora, nas condições de cônjuge, parentes até o terceiro grau, inclusive os afins e os dependentes;

4.2.2. Servidores ou dirigentes da Prefeitura do Município de ITABUNA, BAHIA;

4.2.3. Tenha alguma restrição na DAP Jurídica na data do ingresso dela no certame;

4.2.4. Tenha alguma restrição na DAP Física dos seus associados constantes do projeto de venda;

4.2.5. Não observe o limite individual de venda de cada associado;

4.2.6. Agricultores familiares e Empreendedores Familiares Rurais ou suas associações que tenham deixado de cumprir compromissos técnicos e financeiros anteriores com o Município de ITABUNA, BAHIA, ou com outras entidades da Administração Pública, ou ainda, tenha incorrido na sanção prevista no inciso IV do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

5. DA DOCUMENTAÇÃO REFERENTE À HABILITAÇÃO

Os documentos para habilitação dos participantes são os seguintes:

5.1. Para GRUPOS INFORMAIS de Agricultores Familiares:

5.1.1. Cópia de inscrição no Cadastro de pessoa Física (CPF);

5.1.2. Prova de Regularidade com a Fazenda Federal;

5.1.3. Certidão Negativa de débitos municipais;

- 5.1.4. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual;
- 5.1.5. Cópia da DAP (DAP Física), (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP, do Agricultor Familiar participante);
- 5.1.6. Projeto de venda de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar (anexo I) elaborado conjuntamente entre o Grupo Informal e a entidade Articuladora e assinado por todos os Agricultores Familiares Participantes;
- 5.1.7. Alvará da vigilância sanitária, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 5.1.8. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

5.2 - Para GRUPOS FORMAIS de Agricultores Familiares e de Empreendedores Familiares Rurais constituídos em Cooperativas e Associações:

- 5.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa jurídica (CNPJ);
 - 5.2.2. Cópia de Declaração de Aptidão DAP jurídica para associações e cooperativas;
 - 5.2.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal;
 - 5.2.4. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual;
 - 5.2.5. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal através de certidão expedida pela Secretaria da Receita Federal e Certidão da Dívida Ativa da União, emitida pela Procuradoria da Fazenda Nacional, que abranja, inclusive, as contribuições sociais previstas nas alíneas ‘a’ a ‘d’ do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991;
 - 5.2.6. Certidão Negativa de débitos Trabalhistas – CNDT;
 - 5.2.7. Prova de Regularidade para com FGTS;
 - 5.2.8. Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados relacionados no projeto de venda;
 - 5.2.9. Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
 - 5.2.10. Alvará da vigilância sanitária, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
 - 5.2.11. Cópia do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. No caso de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica;
 - 5.2.12. Projeto de Venda de Gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar (Anexo I);
 - 5.2.13. Declarações de: - Idoneidade (conforme modelo constante do Anexo IV, deste Edital);
 - 5.2.14. Não Existência de Trabalhadores Menores (conforme modelo constante do Anexo V, deste Edital).
- 5.3. No caso específico do item Polpa de Fruta, o Grupo Informal e/ou Formal deverá(ão) apresentar o Selo de Inspeção (municipal e/ou estadual e/ou federal) expedido pelo MAPA e/ou Contrato de Parceria Técnica com a indústria beneficiadora também certificada pelo MAPA.

5.4. Os documentos que não especificarem a data de validade, não poderão ser com data de expedição anterior a 60 (sessenta) dias da data de entrega dos mesmos.

5.5. Toda documentação exigida deverá ser apresentada em original ou cópia autêntica por Tabela de Notas ou por servidor público designado, a exceção daquele em que são extraídos diretamente da internet.

5.6. Os documentos não poderão apresentar emendas, rasuras ou ressalvas.

6. DOS VALORES DOS PRODUTOS/ALIMENTOS

6.1. O preço de aquisição dos gêneros alimentícios deve ser determinado pela Entidade Executora com base na realização de pesquisa de preço de mercado.

6.2. Os preços de aquisição definidos pela Entidade Executora devem constar na chamada pública, e devem ser os preços pagos ao agricultor familiar, empreendedor familiar rural e/ou suas organizações, pela venda do gênero alimentício.

6.2. O valor máximo a ser contratado por agricultor é de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por 06 (seis) meses, a partir da assinatura do contrato.

7. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

7.1. Os interessados deverão apresentar os documentos relacionados no item 5, sub-itens 5.1 ou 5.2, em 2(dois) envelopes lacrados, com as seguintes indicações:

<u>ENVELOPE "001:"</u> <u>DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO</u>	<u>ENVELOPE "002:"</u> <u>PROJETO DE VENDA</u>
À PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABUNA BA À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES <u>CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2024</u> NOME COMPLETO: ENDEREÇO DO INTERESSADO: TELEFONE PARA CONTATO:	À PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABUNA BA À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES <u>CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2024</u> NOME COMPLETO: ENDEREÇO DO INTERESSADO: TELEFONE PARA CONTATO:

7.2. Será aceita uma única proposta por proponente.

7.3. Na hipótese de envio de uma segunda proposta de um mesmo proponente, esta será considerada substituta da anterior.

7.4. Assim apenas a última proposta de um mesmo proponente será levada em conta para análise, sendo a anterior automaticamente desconsiderada.

8. DO LOCAL, DATA, HORÁRIO PARA PROTOCOLO DO ENVELOPE DE INSCRIÇÃO E RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS.

8.1. O envelope de inscrição contendo os documentos de habilitação deverá ser protocolado no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Itabuna BA no Setor de Licitações, localizada a Rua Aziz Maron, Bairro: Jardim Vitória, Jequitibá Trade Center, 2º andar, Itabuna BA.

8.2 . Recebimento e Abertura das Propostas:

DATA: 03 DE JULHO DE 2024

HORÁRIO: 09H00MIN

LOCAL: Auditório da Secretaria de Gestão e Inovação, Av. Aziz Maron, 1º andar, Bairro: Jardim Vitória, Edf. Jequitibá Trade Center, nº 1067, Itabuna, Bahia, CEP: 45.605-905.

8.3. Para aferição do horário de entrega e protocolo do envelope considerar-se-á o marcado para abertura das propostas pelo Setor de Licitações da Prefeitura de Itabuna, Bahia.

8.5. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

8.5.1. Serão consideradas as propostas classificadas, que preencham as condições fixadas nesta Chamada Pública.

8.5.2. Cada grupo de fornecedores formal deverá obrigatoriamente, ofertar sua quantidade de alimentos, com preço unitário, observando as condições fixadas nesta Chamada Pública.

8.7.5.3. Caso exista mais de uma proposta e os preços forem compatíveis com o do mercado local, todos serão classificados.

8.5.4. Na análise das propostas e na aquisição serão priorizadas as propostas de grupos do Município de Itabuna, Bahia, conforme preceitua a (Resolução Nº 6, de 08 de Maio de 2020 - FNDE).

9. DA ABERTURA DOS ENVELOPES E JULGAMENTO

9.1. LOCAL: Auditório da Secretaria de Gestão e Inovação, Av. Aziz Maron, 1º andar, Bairro: Jardim Vitória, Edf. Jequitibá Trade Center, nº 1067, Itabuna, Bahia, CEP: 45.605-905.

9.2. O credenciamento dos interessados será realizado no período de 07 de junho de 2024 á 28 de junho de 2024, sendo que os envelopes serão abertos em sessão pública, no dia 03 de julho de 2024 às 09h00min.

9.3. Na reunião da Comissão os interessados poderão fazer-se representar por procurador ou pessoa devidamente credenciada, em instrumento escrito, firmado pelo representante legal da mesma.

9.4. No caso de representação, o procurador ou a pessoa credenciada, deverá apresentar o instrumento que o habilita para representar, antes do início dos trabalhos da Comissão.

9.5. Será aprovado o proponente que apresentar a documentação descrita no item 5.

9.6. Das reuniões realizadas para abertura dos envelopes, bem como daquelas realizada sem sessões reservadas da Comissão, serão lavradas atas circunstanciadas.

10. DO RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS E CRONOGRAMA

10.1. As amostras serão entregues na **Secretaria de Gestão e Inovação do Município de Itabuna BA.**

AÇÃO	DATA	HORÁRIO
Data para apresentação das propostas de habilitação e dos projetos de venda, abertura dos envelopes e divulgação dos habilitados.	07/06/2024á 28/06/2024	09h00min às 14h00min

Abertura dos envelopes em sessão pública	03/07/2024	09h00min
Recebimento das amostras dos alimentos para análise	04/07/2024	09h00min às 11h00min

11. DOS RECURSOS, DA HOMOLOGAÇÃO

11.1. Das decisões proferidas pela Comissão, decorrentes do presente, caberão recursos previstos no art. 165, da Lei n. 14.133/2021.

11.2. Uma vez proferido o julgamento pela Comissão e decorrido o tempo hábil para interposição de recursos, ou tendo havido desistência expressa, ou após o julgamento daqueles interpostos, será encaminhado à Prefeita Municipal para a competente deliberação.

12. REGIME DE EXECUÇÃO

12.1. O credenciado deverá entregar os alimentos obedecendo ao disposto na Resolução Nº 6, de 08 de Maio de 2020 – FNDE – e Projeto de Venda, conforme modelo anexo do Termo de Referência.

12.2. A entrega dos alimentos/produtos descritos no objeto do presente edital será em conformidade com a necessidade da Secretaria Municipal da Educação, de acordo com a Ordem de Fornecimento.

12.3. A entrega será realizada nas Unidades Executoras descritas no Anexo I deste Edital.

13. DA FONTE DE RECURSOS/DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Secretaria da Educação
Unidade Gestora: 17.02 - FMEI Fundo Municipal da Educação de Itabuna
Projeto/Atividade: 2.076 PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar
Elemento de Despesa: 3.3.90.30
Fonte: 15520000 FNDE

14. DA FORMA DE PAGAMENTO

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

15. DA OBRIGAÇÃO DO CONTRATADO

15.1. As obrigações do Contratado são as estabelecidas no Contrato, anexo a este Edital.

16. DA CONTRATAÇÃO

16.1. Para o fiel cumprimento das obrigações assumidas será firmado o contrato de acordo com a legislação vigente (conforme minuta de contrato apresentada no Anexo VI).

16.2. As Unidades Executoras convocarão os selecionados para assinatura do CONTRATO, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis a contar do recebimento da notificação para comparecer à Unidade Executora, sob pena de decair o direito à contratação.

16.3. A aquisição dos bens descritos no objeto do presente edital somente poderá ser efetivada após a assinatura do contrato.

17. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

17.1. As obrigações da Contratante são as estabelecidas no Contrato, anexo a este Edital.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. As sanções são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

19. DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1. Esclarecimentos relativos ao presente credenciamento e às condições para atendimento das obrigações necessárias ao cumprimento de seu objeto, somente serão prestados quando solicitados por escrito à Comissão de Licitação, e protocoladas no setor de licitações da Prefeitura Municipal de Itabuna, Bahia, na Avenida Aziz Maron, Bairro: Jardim Vitória, Itabuna, Bahia, nº 1067, no horário das 08:00 às 12:00. Ou por email: itabunalicita@gmail.com.

19.2. A critério da Prefeitura do Município de Itabuna, Bahia o presente chamamento público poderá ser:

19.2.1. Adiado, por conveniência exclusiva da Administração;

19.2.2. Revogado, a juízo da Administração, se for considerada inoportuna ou inconveniente ao interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta;

19.2.3. Anulado, se houver ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

19.3. A Comissão de Licitação poderá, em qualquer fase, promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução de assunto relacionado ao presente procedimento.

19.4 O CREDENCIADO CONTRATADO é responsável pela fidedignidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados.

19.5. Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão de Licitação designada pela Prefeitura do Município de Itabuna, Bahia, que decidirá com base na legislação em vigor.

19.6. Os anexos fazem parte do edital independentemente de transcrição.

19.7. Fica eleito o foro da cidade de Itabuna, Bahia, Estado da Bahia, como competente para dirimir todas as questões decorrentes do credenciamento.

19.8. Ultrapassada a fase da habilitação, poderá a proponente ser desqualificada, por motivo relacionado com capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e/ou idoneidade, em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

20. ANEXOS

ANEXO I – TERMO DE REFERENCIA

ANEXO II – MODELO PROPOSTA DE PREÇOS (VENDA).

ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE;

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO EXIST. DE TRAB. MENORES;

- ANEXO V – MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS;
- ANEXO VI – MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS;
- ANEXO VII - MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INDIVIDUAIS;
- ANEXO VIII – MINUTA DO CONTRATO.
- ANEXO IX – DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS (GRUPOS FORMAIS)
- ANEXO X – MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR – PRODUÇÃO PRÓPRIA PARA GRUPOS INFORMAIS OU FORNECEDORES INFORMAIS
- ANEXO XI – MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR – PRODUÇÃO PRÓPRIA PARA FORNECEDORES INDIVIDUAIS

Itabuna BA, 06 de junho de 2024.

ANANDA S. SMITH
PRESIDENTE DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ADRIANA DOS SANTOS SOUZA TUMISSA
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO

ANEXO I**TERMO DE REFERÊNCIA****PROTOCOLO 0130529/2024****1. DO OBJETO**

1.1. O presente termo de referência tem por finalidade fornecer elementos necessários e suficientes à realização de documento procedimento visando formalizar **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA O 2º SEMESTRE DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE ITABUNA-BA**, cujas especificações técnicas, quantidades e demais condições encontram-se detalhados no presente, nos termos exigidos no art. 7º do Decreto Municipal nº 15.247/2023.

1.2. A referida contratação será por **Dispensa de Licitação**, através de Chamada Pública, nos termos previstos no artigo 14 da Lei nº 11.947/2009.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Documento de Oficialização da Demanda, constante dos autos desse processo.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [2024], conforme ID PCA no PNCP: 31027072000156-0-000001/2024.

3. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

3.1. O objeto do presente termo de referência possui as seguintes características técnicas e condições, as quais deverão ser rigorosamente observadas por ocasião da formulação do preço a ser proposto:

ITEM	DESCRIPTIVO DO PRODUTO	UND	QNT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	ABACAXI , de boa qualidade, consistência firme, coroa íntegra, sem avarias. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar aroma e sabor característicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentar rachadura ou corte na casca e a polpa deverá estar íntacta e limpa. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	KG	50		
2	ABÓBORA , de boa qualidade, apresentando grau normal de evolução do tamanho; estar com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa ou sujos de terra. Com ausência de	KG	500		

	sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.				
3	AÇAFRÃO , condimento a base de cúrcuma, de boa qualidade, com aspecto de pó fino, produto natural constituído de matéria prima sã, limpa e específica para culinária, com odor e sabor próprios. Embalagem contendo no mínimo 100g, com identificação do produto, data de fabricação, validade e peso líquido.	KG	10		
4	ACELGA , de boa qualidade, apresentando grau normal de evolução do tamanho; estar com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa ou sujos de terra.	KG	150		
5	AIPIM DESCASCADO , congelado, de boa qualidade, compactos e firmes, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estar danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; a polpa deverá estar intacta e limpa; acondicionado em embalagem a vácuo (sem a presença de ar) de 1 quilograma.	KG	300		
6	ALECRIM DESIDRATADO , produto natural constituído de matéria prima sã, limpa, folha desidratada e específica para culinária. Embalagem com identificação do produto, data de fabricação, validade e peso líquido.	kg	6		
7	ALFACE , de boa qualidade, em pés, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma, cor próprios da espécie e variedade, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, estar livre das folhas externas sujas de terra, estar isenta de odor e sabor estranhos. Com ausência de pontos de deterioração, parasitas e larvas.	KG	80		
8	ALHO BRANCO , de boa qualidade, sem a réstia, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspectos e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Deve estar livre de sujidades externas; isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	KG	100		
9	AMEIXA SECA , sem caroço, obtida pelo processo de desidratação da fruta in natura, limpa e específica para culinária, com odor e sabor próprios, sem adição de açúcar. Embalagem com identificação do produto, data de fabricação, validade e peso líquido.	KG	60		
10	AZEITE DE DENDÊ , de qualidade, 100% puro, sem mistura, com data de envase e prazo de validade, em embalagem de vidro transparente e devidamente vedada.	L	50		
11	BANANA DA PRATA , de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar aroma e sabor característicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentar danos na casca e a polpa deverá estar intacta e limpa. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	KG	2.000		
12	BANANA DA TERRA , de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar aroma e sabor característicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentar danos	KG	1.000		

	na casca e a polpa deverá estar intacta e limpa. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.				
13	BATATA DOCE , de boa qualidade, compactas e firmes, suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estar danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; estar livre de terra aderente à casca; estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	KG	500		
14	BATATA INGLESA , de boa qualidade, compactas e firmes, suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estar danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; estar livre de terra aderente à casca; estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	KG	100		
15	BETERRABA EXTRA , de boa qualidade, compactas e firmes, suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estar danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; estar livre de terra aderente à casca; estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	KG	100		
16	BISCOITOS ARTESANAIS – de boa qualidade, preparado com o rigor higiênico-sanitário, com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. (podendo ser produzido à base: goma e/ou nata e/ou batata doce e/ou fécula de mandioca e/ou polvilho e/ou farinha de trigo) , Dispondo de rótulo com identificação do produto, data de fabricação, validade, forma de conservação e lista de ingredientes. Embalado individualmente (70g).	UN	5.000		
17	BOLO, nos sabores: chocolate, ovos, laranja, aipim, tapioca e milho , – de boa qualidade, preparado com o rigor higiênico-sanitário, com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Dispondo de rótulo com identificação do produto, data de fabricação, validade, forma de conservação, lista de ingredientes. Embalado individualmente (70g) ou em porção grande, que serão fracionadas no local de consumo.	UN	25.000		
18	BROA de milho, tipo língua guia - de boa qualidade, preparado com o rigor higiênico-sanitário, com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Dispondo de rótulo com identificação do produto, data de fabricação, validade, forma de conservação, lista de ingredientes. Embalado individualmente (70g).	UN	10.000		
19	CACAU EM PÓ , obtido da amêndoa de cacau moída sem a manteiga, de boa qualidade, com aspecto de pó fino, produto natural constituído de matéria prima sã, limpa e específica para culinária, com odor e sabor próprios, sem adição de açúcar. Embalagem contendo no mínimo 100g, com identificação do produto, data de fabricação, validade e peso líquido.	KG	50		
20	CANELA EM PAU , embalagem com identificação do produto, data de fabricação, validade e peso líquido.	KG	30		

21	CEBOLA BRANCA , de boa qualidade, sem a réstia, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspectos e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Deve estar livre de sujidades externas; isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	KG	300		
22	CEBOLA ROXA , de boa qualidade, sem a réstia, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspectos e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Deve estar livre de sujidades externas, como terra aderente; isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	KG	100		
23	CEBOLINHA VERDE , de boa qualidade, in natura, sem danos, suficientemente desenvolvidos, com folhas verdes, com aspecto e sabor típico da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	MÇ	500		
24	CENOURA EXTRA , de boa qualidade, compactas e firmes, suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estar danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; não apresentar rachaduras, cortes ou sujidades na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	KG	3.000		
25	CHUCHU EXTRA , de boa qualidade, apresentando grau normal de evolução do tamanho; estar com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa ou sujos de terra.	KG	500		
26	COCO RALADO , de boa qualidade, <i>in natura</i> , sem adição de açúcar, com aspecto e sabor típico, não apresentando cheiro alterado ou rançoso; acondicionado em embalagem transparente, a vácuo (sem presença de ar), contendo no mínimo 200g e rotulagem adequada, apresentar data de manipulação e validade. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	200		
27	COENTRO , de boa qualidade, in natura, sem danos, suficientemente desenvolvidos, com folhas verdes, com aspecto e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	MÇ	500		
28	COLORAU , condimento a base de urucum, de boa qualidade, embalagem contendo no mínimo 100g, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido.	KG	50		
29	COMINHO EM PÓ , de boa qualidade, condimento em pó, embalagem, contendo no mínimo 100 g, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido.	KG	50		
30	COUVE, tipo manteiga , de boa qualidade, sem danos, suficientemente desenvolvidos, com folhas verdes, com aspecto e sabor típico da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	KG	150		
31	CRAVO DA ÍNDIA , embalagem com identificação do produto, data de	KG	5		

	fabricação, validade e peso líquido.				
32	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA , de boa qualidade, grupo seca, tipo 1, amarela ou branca, obtido da ligeira torração da raladura das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada, isenta de material terroso, detritos de animais e vegetais. Embalagem de polietileno contendo 1 quilograma, com dados de identificação do produto, prazo de validade e peso líquido.	KG	1.000		
33	FARINHA DE MILHO VERDE, CURAU, PRODUTO ORGÂNICO ORIUNDO DA AGRICULTURA FAMILIAR, produto Natural, não transgênico, sem glúten, zero sódio , Embalagem de 200g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido.	KG	50		
34	FEIJÃO VERDE , constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e frescos. Embalagem de 1kg em polietileno, transparente, incolor, contendo dados de identificação do produto, data de envase e prazo de validade. Resfriado ou congelado.	KG	50		
35	FOLHA DE LOURO , produto natural constituído de matéria prima sã, limpa, folha desidratada e específica para culinária. Embalagem com identificação do produto, data de fabricação, validade e peso líquido.	KG	10		
36	FRUTA PÃO , de boa qualidade, consistência firme, sem avarias. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar aroma e sabor característicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentar rachadura ou corte na casca e a polpa deverá estar intacta e limpa. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	KG	150		
37	LARANJA PERA , de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar aroma e sabor característicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentar danos na casca e a polpa deverá estar intacta e limpa. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	KG	4.000		
38	LIMÃO ROSA , de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar aroma e sabor característicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentar rachadura ou corte na casca e a polpa deverá estar intacta e limpa. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	KG	50		
39	LIMÃO TAITI , de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar aroma e sabor característicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentar rachadura ou corte na casca e a polpa deverá estar intacta e limpa. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	KG	50		
40	MAÇÃ NACIONAL , de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a	KG	1.500		

	conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar aroma e sabor característicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentar rachadura ou corte na casca e a polpa deverá estar intacta e limpa. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.				
41	MAMÃO TIPO FORMOSO , de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar aroma e sabor característicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentar rachadura ou corte na casca e a polpa deverá estar intacta e limpa. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	KG	1.000		
42	MANGA , de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar aroma e sabor característicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentar rachadura ou corte na casca e a polpa deverá estar intacta e limpa. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	KG	1.500		
43	MANJERICÃO , produto natural constituído de matéria prima sã, limpa, folha desidratada e específica para culinária. Embalagem, contendo no mínimo 6g, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido.	KG	05		
44	MEL DE ABELHA , produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Características gerais O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70 °C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500 g. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.	KG	20		
45	MELANCIA , de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar aroma e sabor característicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentar rachadura ou corte na casca e a polpa deverá estar intacta e limpa. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	KG	5.000		
46	MELÃO , de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar aroma e sabor característicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentar rachadura ou corte na casca e a polpa deverá estar intacta e limpa. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	KG	1.000		

47	ORÉGANO DESIDRATADO , produto natural constituído de matéria prima sã, limpa, folha desidratada e específica para culinária. Embalagem com identificação do produto, data de fabricação, validade e peso líquido.	KG	15		
48	OVO DE GALINHA, TIPO CAIPIRA , 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 data de envase, prazo de validade de no máximo 20 dias.	DZ	500		
49	PÃO CASEIRO OU TORTA SALGADA: opções de recheios (frango com proteína de soja clara ou queijo ou sardinha) , utilizando cenoura e/ou outras hortaliças e temperos naturais, de boa qualidade, preparado com o rigor higiênico-sanitário, com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Disposto de rótulo com identificação do produto, data de fabricação, validade, forma de conservação e lista de ingredientes. Embalado individualmente (150G).	UN	15.000		
50	PEPINO , de boa qualidade, apresentando grau normal de evolução do tamanho; estar com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa ou sujos de terra.	KG	150		
51	PIMENTÃO VERDE , de boa qualidade, apresentando grau normal de evolução do tamanho; estar com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa ou sujos de terra.	KG	200		
52	POLPA DE FRUTAS , de boa qualidade, nos sabores: Graviola, cacau, goiaba, manga, acerola, cupuaçu, cajá, umbu, maracujá, Jenipapo, sem açúcar, embalagem com 1kg, com identificação do produto, selo de inspeção, data de fabricação, prazo de validade. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da	KG	10.000		
53	QUIABO , de boa qualidade, apresentando grau normal de evolução do tamanho; estar com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa ou sujos de terra.	KG	50		
54	REPOLHO BRANCO , de boa qualidade, apresentando grau normal de evolução do tamanho; estar com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa ou sujos de terra.	KG	150		
55	SALSA , de boa qualidade, in natura, sem danos, suficientemente desenvolvidos, com folhas verdes, com aspecto e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	MAÇO	200		
56	TANGERINA , de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar aroma e	KG	500		

	sabor característico. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentar danos na casca e a polpa deverá estar intacta e limpa. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.				
57	TAPIOCA SECA , granulada, de boa qualidade, preparada com o rigor higiênico-sanitário, com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Embalagem de polietileno em pacote de 1kg com dados de identificação do produto, prazo de validade, peso líquido.	KG	200		
58	TOMATE CEREJA , de boa qualidade, apresentando grau normal de evolução do tamanho; estar com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa ou sujos de terra.	KG	200		
59	TOMATE , de boa qualidade, apresentando grau normal de evolução do tamanho; estar com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa ou sujos de terra.	KG	2000		
60	UVA ITÁLIA/RUBI , de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar aroma e sabor característicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentar danos na casca e a polpa deverá estar intacta e limpa. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	KG	300		
61	UVA PASSA , sem caroço, obtida pelo processo de desidratação da fruta in natura, limpa e específica para culinária, com odor e sabor próprios, sem adição de açúcar. Embalagem com identificação do produto, data de fabricação, validade e peso líquido.	KG	60		

3.2 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 15.243, de 2023.

3.3 Estimativas do Valor da Contratação

3.3.1 O custo estimado total da contratação consta em anexo aos autos do processo.

3.4 Da Vigência

3.5 O prazo de vigência do contrato terá início na data de sua assinatura e encerramento em 31 de dezembro do exercício em que ocorrer sua assinatura, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

3.5.1 O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

4. DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1. O Particular deverá executar os serviços rigorosamente segundo as especificações e referências indicadas neste Termo de Referência e na respectiva proposta, salvo fato superveniente acatado pela Administração.

4.2. Todos os gêneros perecíveis deverão ser entregues em condições de consumo imediato, contendo em sua embalagem a data da validade que deverá ter, por ocasião da entrega, vida útil mínima correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) de sua validade.

4.2.1. A validade dos produtos deverá constar expressamente nos respectivos rótulos, nos termos da legislação vigente.

4.3. Os materiais deverão ter garantia, no mínimo, de 90 (noventa) dias corridos, contados da data do recebimento, nos termos da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

4.4. Os gêneros perecíveis deverão conter nos respectivos rótulos, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais dos alimentos e a identificação do fabricante e/ou fornecedor, conforme legislação pertinente em vigor.

4.5. Deverão ser transportados, preferencialmente, em veículos fechados isotérmicos ou refrigerados, em condições satisfatórias de higiene.

4.6. No caso de veículos abertos, os produtos deverão ser transportados em caixas de isopor ou caixas térmicas, respeitando as temperaturas de conservação e as condições de higiene do veículo.

4.7. **Condições de fornecimento:**

4.7.1. As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade, com tamanho médio adequado para o consumo;

4.7.2. As hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs, no ponto de maturação adequado para o consumo;

4.7.3. As folhas deverão se apresentar intactas e firmes;

4.7.4. Os produtos perecíveis devem ser de 1ª (primeira) qualidade e na ocasião da entrega deverão apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo.

4.7.5. Deverão estar isentas de:

4.7.5.1. Substâncias terrosas;

4.7.5.2. Sem sujidade ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

4.7.5.3. Sem parasitas, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens;

4.7.5.4. Sem umidade externa anormal;

4.7.5.5. Isentas de odor e sabor estranhos;

4.7.5.6. Isentas de enfermidades.

4.7.6. Não deverão estar danificadas por lesão que afetem a sua aparência e utilização.

5. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

5.1. Não há agrupamento.

6. DO PROJETO DE VENDA

6.1. Os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme modelo a ser disponibilizado no Edital da Chamada Pública.

6.2. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

6.3. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e no da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

7. DA CLASSIFICAÇÃO DOS BENS

7.1. O objeto deste instrumento pode ser considerado como **bem comum**, pois, conforme prevê o inciso XIII do Art. 6º da Lei nº 14.133/2021, o bem ou o serviço comum são aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, através de Chamada Pública, os termos previstos no artigo 14 da Lei nº 11.947/2009.

8.2. As exigências de **habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista** são as usuais para a generalidade dos objetos e os critérios de habilitação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor serão os previstos no Edital de Chamada Pública, em conformidade com a Lei 14.133/2021 e Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.

9. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

9.1 Da Sustentabilidade:

9.1.1 recomenda-se que o licitante fornecedor atenda aos seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

9.1.1.1 que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis e/ou sejam recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

9.1.1.2 que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenilpolibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

9.2 Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133/2021):

9.2.1 Não há necessidade de indicação de marca similar.

9.3 Da vedação de utilização de marca/produto:

9.3.1 Não será vedada a utilização de marca/produto.

9.4 Da exigência de carta de solidariedade:

9.4.1 Não será necessária a exigência de carta de solidariedade.

9.5 Garantia da contratação

9.5.1 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, em razão de que os materiais se dará por demanda sendo os pagamentos feitos somente após as suas conclusões, o que não acarretará prejuízos a administração.

9.6 Da exigência de amostra:

9.6.1 Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar poderá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização informados previamente, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

9.6.2 As amostras poderão ser entregues no Departamento de Licitações e Compras, situada na Av. Aziz Maron, 1067, Condomínio Jequitibá Trade Center, 2º andar, Jardim Vitória, Itabuna - BA, 45605-412, das 09:00 às 11:00 horas, no dia 04/07/2024, sendo que a agricultor, assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

9.6.2.1 É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada pelo interessado, antes de findo o prazo.

9.6.3 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

9.6.4 O exame das amostras tem por objetivo confrontar os materiais propostos com as especificações exigidas no item 3 deste termo de referência, em especial, no que diz respeito à qualidade, durabilidade e funcionalidade dos materiais, de forma que os mesmos ao serem utilizados nesta Municipalidade, não provoquem ou sofram danos, preservando, destarte, o erário público.

9.6.5 Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

9.6.5.1 Se atendem as especificações técnicas previstas no Termo de Referência;

9.6.5.2 Se atendem ao teste de amostra, em que seja possível qualificar as suas características sensoriais.

9.6.6 Não serão aceitas amostras:

9.6.6.1 Produtos que não atenda as especificações contidas no Edital;

9.6.6.2 Produtos com procedência duvidosa;

9.6.6.3 Apresentação de amostras com a marca divergente da proposta inicial;

9.6.6.4 Produtos com embalagem danificada.

9.6.7 Os resultados das avaliações serão divulgados conforme definido no Edital.

9.6.8 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada 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 neste Termo de Referência.

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

9.6.10 Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de **10(dez) dias corridos**, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

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

10. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL E FORMA DE FORNECIMENTO

10.1. A aquisição deverá ser **PARCIALMENTE** pela Contratada, conforme Autorização de Fornecimento.

10.2. O Particular deverá fornecer os materiais rigorosamente segundo as especificações, marcas e referências indicadas na respectiva proposta, salvo fato superveniente acatado pela Administração.

10.3. Correrão por conta do Particular os custos com o fornecimento dos materiais e/ou equipamentos, segundo condições de entrega abaixo indicadas.

10.4. Os materiais deverão ser entregues devidamente acondicionados e em perfeitas condições de utilização.

10.5. O prazo de fornecimento será **de até 2 (dois) dias úteis**, contados do recebimento da respectiva Autorização de Fornecimento, podendo ser prorrogado a critério da Administração em razão de fato superveniente demonstrado pelo Particular.

10.6. A Contratada deverá realizar a entrega dos materiais em dia fixo da semana, formalmente especificado no momento da contratação, durante o **horário de 8:00h às 14:00**.

10.7. Cada Ordem de fornecimento deverá ser acompanhado de recibo ou meio de controle similar onde deve constar a data da efetuação da entrega, a quantidade entregue e assinatura do responsável pelo recebimento da Unidade Requisitante.

10.8. As **entregas deverão ser nos locais indicados** no Anexo I desse Termo de Referência.

11. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

SECRETARIA	UNIDADE GESTORA	PROGRAMA	PROJETO/ ATIVIDADE	ELEMENTO	FONTE
17	1702	MERENDA ESCOLAR - PNAE	2076	33.90.30	1.552.0000

11.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

12. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

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

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

12.3. O **recebimento definitivo** ocorrerá no prazo de **3 (três) dias corridos**, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

12.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até **2 (dois) dias corridos**.

12.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

12.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que é pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

- 12.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 12.8. O recebimento provisório ou definitivo **não excluirá a responsabilidade civil** pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.
- 12.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de **até 20 (vinte) dias corridos** para fins de liquidação.
- 12.10. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei 14.133, de 2021, deverão ser efetuados no prazo de **até 5 (cinco) dias úteis**, contados da data da apresentação da Nota Fiscal.
- 12.11. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 12.11.1. o prazo de validade;
 - 12.11.2. a data da emissão;
 - 12.11.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
 - 12.11.4. o período respectivo de execução do contrato;
 - 12.11.5. o valor a pagar; e
 - 12.11.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 12.12. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante.
- 12.13. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, social e trabalhista, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.
- 12.14. A Administração deverá realizar consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação fiscal, social e trabalhista exigidas.
- 12.15. Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 12.16. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 12.17. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 12.18. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.
- 12.19. O pagamento será efetuado no prazo máximo de **até 10 (dez) dias corridos**, contados da finalização da liquidação da despesa.

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

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

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

12.23. 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.

12.24. 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.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto.

14. DO REAJUSTE E REVISÃO DE PREÇOS

14.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

14.2. Eventualmente, os preços referentes aos **objetos contratados** poderão ser reajustados se ultrapassado um ano da data do orçamento estimado, para manutenção das suas condições efetivas, com base no IPCA (IBGE), com fulcro no art. 37, XXI, da Constituição Federal.

14.2.1. O reajuste de preços deverá ser requerido do contratado, sob pena de preclusão.

14.3. Havendo comprovado **desequilíbrio contratual**, caberá **revisão** de preço pactuado, para mais ou para menos, nos termos fixados na Lei nº 14.133/2021.

14.4. No caso de **desequilíbrio contratual**, cabe à parte que alega demonstrar concreta e objetivamente o *quantum* do impacto negativo na economia contratual.

14.5. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação ao reajuste e revisão de preços.

15. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

15.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, *caput*).

15.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

15.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º da Lei 14.133/2021, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição (Lei nº 14.133/2021, art. 117, *caput*).

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

15.3.2. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

15.4. O contratado será **obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir**, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem **vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução** ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

15.5. O contratado será **responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato**, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

15.6. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, *caput*).

15.7. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

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

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

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

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS - PENALIDADES

16.1. Comete infração administrativa nos termos do art. 155 da Lei nº 14,133, de 2021, a Contratada que:

16.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;

16.1.2. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

16.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;

16.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

16.1.5. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

16.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

16.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

- 16.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a contratação ou a execução do contrato;
- 16.1.9. fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 16.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 16.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.
- 16.1.12. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 16.2. Nos casos de **retardamento**, de **falha na execução** do contrato ou de **inexecução parcial** ou de **inexecução total** do objeto, garantida a ampla defesa, a CONTRATADA poderá ser apenada, isoladamente, ou juntamente com as multas definidas nos itens “16.3” a “16.11”, e nas tabelas 1 e 2 abaixo, com as seguintes penalidades:
- 16.2.1. **Advertência**;
- 16.2.2. **Impedimento de licitar e contratar** no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 16.1.2 a 16.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- 16.2.3. **Declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar, que 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, nos casos dos subitens 16.1.8 a 16.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;
- 16.3. Configurar-se-á a **inexecução total**, entre outras hipóteses, quando:
- 16.3.1. o atraso injustificado na entrega, independentemente do quantitativo em atraso, for superior a **20 (vinte) dias corridos**;
- 16.3.2. for entregue objeto diverso daquele contratado.
- 16.4. No caso de inexecução total do objeto a CONTRATADA estará sujeita à aplicação de multa de até 30% (trinta por cento) do valor do contrato.
- 16.5. Configurar-se-á o **retardamento da execução**, entre outras hipóteses, quando a CONTRATADA, sem causa justificada, deixar de iniciar, a qualquer tempo, a execução do contrato ou atrasar a entrega do objeto definido no contrato.
- 16.6. No caso de cometimento das infrações elencadas no item acima, a CONTRATADA poderá ser sancionada com multa diária de 1% (um por cento) sobre o valor total do contrato, até o limite de 20% (vinte por cento).
- 16.7. Configurar-se-á a **inexecução parcial** do objeto, entre outras hipóteses, quando decorridos **20 (vinte) dias corridos** do término do prazo estabelecido para a execução do contrato, houver fornecimento do objeto pela CONTRATADA, mas não em sua totalidade.
- 16.8. No caso de inexecução parcial do objeto a CONTRATADA estará sujeita à aplicação de multa de até 20% (vinte por cento) do valor total do contrato.
- 16.9. O contrato será rescindido unilateralmente pela Administração, nos casos de inexecução parcial ou de inexecução total do objeto, sem prejuízo da aplicação das sanções nele previstas e em legislação específica.
- 16.10. A **falha na execução** do contrato estará configurada quando a CONTRATADA se enquadrar em qualquer das situações previstas na tabela 2 do item 16.11a seguir:
- 16.11. Pelo descumprimento das obrigações contratuais, a Administração aplicará multas conforme a graduação estabelecida nas tabelas seguintes:

Tabela 1

GRAU DA INFRAÇÃO	CORRESPONDÊNCIA (% do valor total do Contrato)
------------------	--

1	1%
2	2%
3	3%

Tabela 2

Item	Descrição	Grau	Incidência
1	Manter empregado sem qualificação para a execução dos serviços/fornecimentos.	1	Por empregado e por dia
2	Fornecer informação falsa de serviço/fornecimento ou substituição de material por outro de qualidade inferior.	2	Por ocorrência
3	Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes	3	Por ocorrência
4	Recusar-se a executar serviço/fornecimento determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado.	3	Por ocorrência
5	Permitir, por dolo ou culpa, situação que crie ou aumente os riscos de ocorrência de danos físicos, lesões corporais ou consequências letais.	3	Por ocorrência
PARA OS ITENS A SEGUIR, DEIXAR DE:			
6	Substituir empregado que tenha conduta inconveniente ou incompatível com suas atribuições.	2	Por empregado e por dia
7	Manter a documentação de habilitação atualizada.	2	Por item e por ocorrência
8	Cumprir determinação da FISCALIZAÇÃO para controle de acesso de seus empregados.	1	Por ocorrência
9	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO.	2	Por ocorrência
10	Apresentar, quando solicitado, documentação fiscal e outros documentos necessários à comprovação do cumprimento dos demais encargos trabalhistas.	2	Por ocorrência e por dia
11	Entregar ou entregar com atraso ou incompleta a documentação exigida DA DOCUMENTAÇÃO FISCAL.	2	Por ocorrência e por dia de atraso
12	Entregar ou entregar com atraso os esclarecimentos formais solicitados para sanar as inconsistências ou dúvidas suscitadas durante a análise da documentação exigida por força do contrato.	2	Por ocorrência e por dia de atraso
13	Fornecer EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) aos seus empregados e de impor penalidades àqueles que se negarem a usá-los.	2	Por empregado e por ocorrência
14	Cumprir quaisquer dos itens exigidos na contratação não previstos nesta tabela, após reincidência formalmente notificada pela unidade fiscalizadora.	3	Por item e por ocorrência

- 16.12. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 16.12.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
- 16.12.2. as peculiaridades do caso concreto;

- 16.12.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 16.12.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 16.12.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 16.13. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.
- 16.14. A aplicação das sanções previstas, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.
- 16.15. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 16.16. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.
- 16.17. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 16.18. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 16.19. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

17. DAS CONDIÇÕES GERAIS

- 17.1. Consoante diretrizes contidas na Lei 12.527, de 2011 – Lei de Acesso à Informação, entende-se que não será necessário classificar este Termo de Referência como sigiloso, uma vez que não se trata de contratação que implique informações sensíveis à segurança institucional desta prefeitura.
- 17.2. No interesse da PMI, o objeto da contratação poderá sofrer acréscimos ou supressões, nos termos do artigo 124, da Lei nº 14.133/2021 e alterações posteriores, com a apresentação das devidas justificativas.

**ANEXO I – RELAÇÃO DE ESCOLAS COM RESPECTIVOS ENDEREÇOS PARA FORNECIMENTO DOS
 HORTIFRUTIGRANJEIROS PARA PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

ESCOLAS		ENDEREÇO
1	CENTRO COMUNITARIO E CRECHE IRMA MARGARIDA	Rua da Liberdade, Nº 114, Bairro Maria Pinheiro
2	CENTRO DE ATENCAO INTEGRAL A CRIANCA JORGE AMADO	Caminho 06, S/N, Bairro Jardim Primavera
3	CENTRO DE EDUCACAO INFANTIL SAO LOURENCO	Rua Liberalino de Souza, Nº 168, Bairro São Lourenço
4	CENTRO EDUCACIONAL SÃO FRANCISCO DE ASSIS	Rua Dinamarca, nº 245 – Bairro São Judas Tadeu
5	CENTRO MUNICIPAL DE EDUC INFANTIL GIL NUNESMAIA	Rua Argentina, S/N, Bairro Jorge Amado
6	CRECHE MUNICIPAL ELZO PINHO DE MAGALHAES	Rua A, S/N, Bairro Nova Mangabinha
7	EDUCANDARIO ISA BRITO	Rua Francisco Briglia, Nº 26, Bairro Banco Raso
8	ESCOLA ACAO E CIDADANIA	Rua da Bananeira, S/N, Bairro Lomanto
9	ESCOLA ALBERTO LESSA	Rua Bionor Rebouças, Nº 375, Bairro Santa Inês
10	ESCOLA ANA FRANCISCA MESSIAS	Rua Dom Pedro de Alcântara, S/N, Bairro Ferradas
11	ESCOLA APAE - Município	Rua Prof.ª Rita Dantas, 40. Lomanto Júnior.
12	ESCOLA AUREA LIMA	Fazenda Santo Antônio – Rodovia Itabuna-Itajuípe
13	ESCOLA AVELINA SANDES DE AQUINO	Fazenda Duas Barras, S/N - Zona Rural Itabuna
14	ESCOLA BATISTA DA CALIFORNIA	Rua Castro Alves, Nº 106, Bairro Califórnia
15	ESCOLA BETEL	Rua do Ribeirão, Nº 68, Bairro de Fátima
16	ESCOLA BOM JESUS DA LAPA	Fazenda Bom Jesus - Ribeirão Seco
17	ESCOLA COMUNITARIA JUCA LEAO	Rua 29, S/N, Bairro Manoel Leão
18	ESCOLA COMUNITARIA RAINHA DA PAZ	Rua F Quadra F, S/N Bairro Monte Cristo
19	ESCOLA COMUNITÁRIA RAINHA DOS ANJOS	Rua B, Nº 171, Bairro Nova Califórnia
20	ESCOLA COSME DAMIAO I	Ribeirão Seco, Zona Rural
21	ESCOLA CRECHE ESTER GOMES	Rua Ciro de Matos, S/N, Bairro Lomanto
22	ESCOLA CRECHE OCTACIANA PINTO	Rua João Franco, Nº 51, Bairro Santo Antônio
23	ESCOLA CRECHE PEQUENO APRENDIZ	Rua A, Nº 105, Bairro Vale do Sol
24	ESCOLA CRECHE PEQUENO LAR	Rua São Francisco, Nº 36, Bairro de Fátima
25	ESCOLA CRECHE SANTA MARIA GORETTI	Rua I, Quadra I, Nº 141, Bairro Juca Leão
26	ESCOLA DR. CORBINIANO FREIRE	Fazenda Bonfim – Rodovia Itabuna-Itajuípe
27	ESCOLA ESPERANCA	Rua Catarina Alves, Nº 130, Bairro Santo Antônio
28	ESCOLA ESPIRITA EMMANOEL	Rua Manoel Pedreira, Nº 163, Bairro Novo Fonseca
29	ESCOLA FILEMON BRANDÃO	Fazenda Fortaleza – Rodovia BR 101
30	ESCOLA FLORIPEDES MENEZES SANTOS DE OLIVEIRA	Rua 25 de Dezembro, S/N, Bairro Nova Ferradas
31	ESCOLA FRANCISCO DE SA	Fazenda Boa Sentença – Bairro Ferradas
32	ESCOLA SÃO FRANCISCO I	Rod. Itabuna / Barro Preto
33	ESCOLA GABINO KRUSCHEWSCKY	Fazenda Cruzeiro do Sul – Rodovia BR 101
34	ESCOLA HERIBALDO DANTAS	Rua Santa Bárbara, S/N, Bairro São Pedro
35	ESCOLA IOLANDA PIRES-SITIO V	Rua do Cajueiro, S/N, Bairro Nova Ferradas
36	ESCOLA JOSE NUNES DO NASCIMENTO	Rua A, Nº 200, Bairro Vale do Sol
37	ESCOLA MARIETA DE CARVALHO	Vila de Itamaracá, S/N, Zona Rural - Itabuna
39	ESCOLA SANTINHA TAVARES	Fazenda Vale do Sol - Mutuns
40	ESCOLA MUNICIPAL 28 DE JULHO	Rua Nova, Nº 95, Bairro Califórnia
41	ESCOLA MUNICIPAL DR ANTONIO MENEZES FILHO	Rua Santa Maria, Nº 96, Bairro São Pedro
42	ESCOLA MUNICIPAL EDUARDO FONSECA	Praça da Alegria, S/N, Bairro Fonseca
43	ESCOLA MUNICIPAL GENIVAL CORREIA DE ALMEIDA	Loteamento Paraíso, S/N, Casa, Bairro João Soares
44	ESCOLA MUNICIPAL JOÃO MANGABINHA FILHO	Rua Nossa Senhora das Graças, S/N, Bairro Mangabinha
45	ESCOLA MUNICIPAL LUIZ VIANA FILHO	Avenida José Monstans, Nº 200 – Bairro Santo Antônio

46	ESCOLA MUNICIPAL LIONS CLUBE DE ITABUNA CENTRO	Rua Macário dos Reis, Nº 150, Bairro Santo Antônio
47	ESCOLA MUNICIPAL LOURIVAL OLIVEIRA SOARES	Rua dos Bandeirantes, S/N, Bairro Ferradas
48	ESCOLA MUNICIPAL MARGARIDA PEREIRA	Rua Santa Maria, S/N, Bairro Pedro Jerônimo
40	ESCOLA MUNICIPAL MARIA ROSA	Rua Água Branca, S/N, Bairro Antique
50	ESCOLA MUNICIPAL MILTON RODOLFO DE SOUZA MACHADO	Rua Linhares, S/N, Bairro Parque Santa Clara
51	ESCOLA MUNICIPAL PLÍNIO DE ALMEIDA	Rua Neiva Oliveira, Nº 312, Bairro Lomanto
52	ESCOLA MUNICIPAL PROF FLAVIO SIMOES COSTA	Rua Nova, S/N, Bairro Califórnia
53	ESCOLA MUNICIPAL SEMENTEIRA	Rua Felícia Novais, S/N, Bairro de Fátima
54	ESCOLA MUNICIPAL TEREZA CRISTINA RIBEIRO ESTRELA	Rua Sete, S/N, Bairro Paraíso - Zona Rural, Itabuna
55	ESCOLA MUNICIPAL VERDES CAMPOS	Rua C, Quadra B, Nº 115 – Bairro Monte Cristo
56	ESCOLA MUNICIPAL VILA ANALIA	Rua da Frente, S/N, Bairro Sarinha
57	ESCOLA NOSSA SENHORA DE FATIMA	Fazenda Boa Lembrança, S/N, Zona Rural - Itabuna
58	ESCOLA PEQUENO PRODUTOR	Ribeirão Seco, Zona Rural
50	ESCOLA PROFª MARIA CREUZA PEREIRA DA SILVA	Caminho 09, S/N, Bairro URBIS IV
60	ESCOLA RAIMUNDO JERONIMO MACHADO	Rua D, Quadra 2, S/N, Nova Ferradas
61	ESCOLA ROBERTO SANTOS	Caminho 03, 3ª Etapa, Nº 133, Bairro jardim Primavera
62	ESCOLA ROCA DO POVO	Fazenda Roça do Povo, S/N, Bairro Ferradas, BR 415
63	ESCOLA SANTA HELENA	Fazenda Santa Helena
64	ESCOLA SANTA RITA I	Rod. Itabuna / Barro Preto
65	ESCOLA SANTA RITA III	Fazenda Santa Rita III, S/N, Mutuns, Zona Rural - Itabuna
66	ESCOLA SANTA TEREZINHA	Ribeirão Seco, Zona Rural
67	ESCOLA SAO JOSE I	Rua Santa Clara, Nº 200, Bairro Mangabinha
68	ESCOLA SÃO PAULO DA CRUZ	Rua D, Lote 5B, Nº 34, Bairro Santo Antônio
69	ESCOLA SO O AMOR CONSTROI	Rua São Pedro, Nº 418, Bairro Pedro Gerônimo
70	ESCOLA RENASCER	Rua da Glória, bairro Califórnia, Itabuna-Ba, CEP 45604-178
71	ESCOLA TRES IRMAOS	Rua C, Quadra B, Nº 115, Bairro Monte Cristo
72	ESCOLA ZACARIAS DANTAS	Rua Belém, S/N, Bairro Santo Antônio
73	GRUPO ESCOLAR BRASILIA BARAUNA DE ALMEIDA (FERRADAS)	Rua dos Ferroviários, S/N, Bairro São Roque
74	GRUPO ESCOLAR BRASILIA BARAUNA DE ALMEIDA (SÃO ROQUE)	Avenida Roberto Santos, S/N, Bairro Zizo
75	GRUPO ESCOLAR EWERTON CHALOUPE	Rua B, Nº 59, Bairro URBIS IV
76	GRUPO ESCOLAR FREDERICO SMITH LIMA	Rua A, S/N, Bairro Nova Califórnia
77	GRUPO ESCOLAR JOAO ALVES ARAUJO	Rua de Palha, S/N, Bairro Ferradas - Centro Industrial
78	GRUPO ESCOLAR LEONOR SANTOS PACHECO	Rua Dinamarca, Nº 245, Bairro São Judas
79	GRUPO ESCOLAR MARECHAL HUMBERTO CASTELO BRANCO	Rua Castro Alves, Nº 1055, Térreo, Bairro Califórnia
80	GRUPO ESCOLAR MARIA PINHEIRO	Rua São Jorge, Nº 58, Bairro Maria Pinheiro
81	GRUPO ESCOLAR MUNICIPAL AMELIO CORDIER	Travessa Getúlio Vargas, S/N, Bairro Santa Inês
82	GRUPO ESCOLAR MUNICIPAL FIRMINO ALVES	Rua São José, Nº 53, Bairro Fátima
83	GRUPO ESCOLAR MUNICIPAL EVERALDO CARDOSO	Rua Floresta, S/N, Bairro São Caetano
84	GRUPO ESCOLAR NOVO HORIZONTE	Rua Bela Vista, Nº 27, Térreo Novo Horizonte
85	GRUPO ESCOLAR PEDRO JERONIMO	Rua Santa Maria, Nº 65, Bairro Pedro Jerônimo
86	GRUPO ESCOLAR PEDRO LEMOS	Rua Hermes Fontes, S/N, Bairro Lomanto Júnior
87	GRUPO ESC. PROFª MARIA RAIMUNDA OLIVEIRA	Praça Pedro Portela, Nº 193, Bairro Ferradas
88	INSTITUIÇÃO DE EDUCACAO INFANTIL LUCIA OLIVEIRA	Praça da Bandeira, Nº 207, Centro
89	INSTITUTO ASSIZ MARON - IMEAM	Rua Cristinópolis, S/N, Alto Maron
90	INSTITUTO TEOSOPOLIS	Rua Duque de Caxias, S/N, Bairro Conceição

CARDÁPIO BASE – LICITAÇÃO RECURSOS PNAE 2024

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
1ª semana	Farofa de cuscuz com ovos, couve e tomate + Suco 431 Kcal	Pão com carne moída, soja e cenoura + Suco 342 kcal	Cuscuz de tapioca + 1 Fatia P. de melão 401 kcal	Frango ensopado com legumes (cenoura, batata, chuchu e repolho) + Arroz 322 Kcal	Biscoito + Suco + 1 Banana da prata 378 kcal
2ª semana	Aipim cozido com manteiga + Café com leite 410 kcal	Arroz colorido (ovos, cenoura, couve + soja) + Suco 434 kcal	Mingau de milho com leite de coco 292 kcal	Feijão tropeiro + Salada de tomate, pepino e alface + 1/2 und. de Laranja 354 kcal	Macarrão com frango e legumes (cenoura e beterraba) + 1 Fatia de abacaxi 417 kcal
3ª semana	Vitamina de fruta (banana +mamão) com aveia + Biscoito 496 kcal	Feijão com caldo, carne e beterraba + Arroz + 1/2 und. de Laranja 409 kcal	Sopa de legumes (batata, cenoura, abóbora, chuchu) com macarrão e frango + 1/2 Und. Pão francês 307 Kcal	Batata doce com manteiga + Café com leite 352 kcal	Quibe de panela ou forno com carne moída, proteína de soja e cenoura + 1 und. Tangerina 361 Kcal
4ª semana	Mungunzá + 01 Und. Maçã 312 kcal	Carne ensopada + Arroz + Cortada de abóbora com quiabo 247 Kcal	Biscoito + Leite com cacau em pó 393 kcal	Fritada de sardinha, repolho, e chuchu + 1 Fatia de Melancia 383 Kcal	Farofa de banana da terra, couve e charque + Suco 472 kcal
5ª semana	Pão com queijo + Suco + 1 fatia de Mamão 351 Kcal	Isca de fígado acebolada + Feijão + Arroz +Salada de tomate 398 Kcal	Banana da terra cozida com manteiga + Café com leite 429 Kcal	Risoto de frango com proteína de soja, cenoura e repolho + 1 und. Laranja 410 Kcal	Moqueca de ovo com chuchu e cenoura + Arroz + salada de acelga 381 Kcal

Variações do cardápio:

- *Mingau de tapioca com leite de coco
- *Pão com ovo e suco
- *Bolo com suco ou Pão com molho de tomate, salsicha + Suco (Dia Festivo)
- *Mix de frutas (3 tipos de frutas)
- *Baião de Dois

- *Estrogonofe de frango com arroz e salada
- *Beiju de coco com café com leite
- *Fruta pão com manteiga e Café com leite
- *Escondidinho de aipim com carne moída
- *Biscoito com logurte
- *Caldo de abóbora com charque

ANEXO II

MODELO PROPOSTA DE PREÇOS (VENDA)

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIE	QUANT	PREÇO DE AQUISIÇÃO	
				VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	ABACAXI, de boa qualidade, consistência firme, coroa íntegra, sem avarias. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar aroma e sabor característicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentar rachadura ou corte na casca e a polpa deverá estar íntacta e limpa. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	KG	50	R\$ 11,00	R\$ 550,00
2	ABÓBORA, de boa qualidade, apresentando grau normal de evolução do tamanho; estar com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa ou sujos de terra. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	KG	500	R\$ 16,53	R\$ 8.266,67
3	AÇAFRÃO, condimento a base de cúrcuma, de boa qualidade, com aspecto de pó fino, produto natural constituído de matéria prima sã, limpa e específica para culinária, com odor e sabor próprios. Embalagem contendo no mínimo 100g, com identificação do produto, data de fabricação, validade e peso líquido.	KG	10	R\$ 28,17	R\$ 281,67
4	ACELGA, de boa qualidade, apresentando grau normal de evolução do tamanho; estar com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa ou sujos de terra.	KG	150	R\$ 21,67	R\$ 3.250,00
5	AIPIM DESCASCADO, congelado, de boa qualidade, compactos e firmes, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estar danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; a polpa deverá estar íntacta e limpa; acondicionado em embalagem a vácuo (sem a presença de ar) de 1 quilograma.	KG	300	R\$ 13,67	R\$ 4.100,00
6	ALECRIM DESIDRATADO, produto natural constituído de matéria prima sã, limpa, folha desidratada e específica para culinária. Embalagem com identificação do produto, data de fabricação, validade e peso líquido.	KG	6	R\$ 30,67	R\$ 184,00
7	ALFACE, de boa qualidade, em pés, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma, cor próprios da espécie e variedade, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, estar livre das folhas externas sujas de terra, estar isenta de odor e sabor estranhos. Com ausência de pontos de deterioração, parasitas e larvas.	KG	80	R\$ 29,00	R\$ 2.320,00
8	ALHO BRANCO, de boa qualidade, sem a réstia, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspectos e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Deve estar livre de sujidades externas; isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	KG	100	R\$ 44,67	R\$ 4.466,67

9	AMEIXA SECA, sem caroço, obtida pelo processo de desidratação da fruta in natura, limpa e específica para culinária, com odor e sabor próprios, sem adição de açúcar. Embalagem com identificação do produto, data de fabricação, validade e peso líquido.	KG	60	R\$	74,33	R\$ 4.460,00
10	AZEITE DE DENDÊ, de qualidade, 100% puro, sem mistura, com data de envase e prazo de validade, em embalagem de vidro transparente e devidamente vedada.	LITROS	60	R\$	28,67	R\$ 1.720,00
11	BANANA DA PRATA, de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar aroma e sabor característicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentar danos na casca e a polpa deverá estar intacta e limpa. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	KG	2.000	R\$	8,60	R\$ 17.200,00
12	BANANA DA TERRA, de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar aroma e sabor característicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentar danos na casca e a polpa deverá estar intacta e limpa. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	KG	1.000	R\$	13,33	R\$ 13.333,33
13	BATATA DOCE, de boa qualidade, compactas e firmes, suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estar danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; estar livre de terra aderente à casca; estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	KG	500	R\$	12,67	R\$ 6.333,33
14	BATATA INGLESA, de boa qualidade, compactas e firmes, suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estar danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; estar livre de terra aderente à casca; estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	KG	100	R\$	12,00	R\$ 1.200,00
15	BETERRABA EXTRA, de boa qualidade, compactas e firmes, suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estar danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; estar livre de terra aderente à casca; estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	KG	100	R\$	9,67	R\$ 966,67
16	BISCOITOS ARTESANAIS – de boa qualidade, preparado com o rigor higiênico-sanitário, com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. (podendo ser produzido à base: goma e/ou nata e/ou batata doce e/ou fécula de mandioca e/ou polvilho e/ou farinha de trigo), Dispondo de rótulo com identificação do produto, data de fabricação, validade, forma de conservação e lista de ingredientes. Embalado individualmente (70g).	UND	5.000	R\$	6,00	R\$ 30.000,00
17	BOLO, nos sabores: chocolate, ovos, laranja, aipim, tapioca e milho, – de boa qualidade, preparado com o rigor higiênico- sanitário, com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Dispondo de rótulo com identificação do produto, data de fabricação, validade, forma de conservação, lista de ingredientes. Embalado individualmente (70g) ou em porção grande, que serão fracionadas no local de consumo.	UND	25.000	R\$	4,00	R\$ 100.000,00
18	BROA de milho, tipo língua guia - de boa qualidade, preparado com o rigor higiênico-sanitário, com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Dispondo de rótulo com identificação do produto, data de fabricação,	UND	10.000	R\$	3,00	R\$ 30.000,00

	validade, forma de conservação, lista de ingredientes. Embalado individualmente (70g).					
19	CACAU EM PÓ, obtido da amêndoa de cacau moída sem a manteiga, de boa qualidade, com aspecto de pó fino, produto natural constituído de matéria prima sã, limpa e específica para culinária, com odor e sabor próprios, sem adição de açúcar. Embalagem contendo no mínimo 100g, com identificação do produto, data de fabricação, validade e peso líquido.	KG	50	R\$	75,09	R\$ 3.754,50
20	CANELA EM PAU, embalagem com identificação do produto, data de fabricação, validade e peso líquido.	KG	30	R\$	83,33	R\$ 2.500,00
21	CEBOLA BRANCA, de boa qualidade, sem a réstia, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspectos e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Deve estar livre de sujidades externas; isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	KG	300	R\$	11,67	R\$ 3.500,00
22	CEBOLA ROXA, de boa qualidade, sem a réstia, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspectos e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Deve estar livre de sujidades externas, como terra aderente; isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.	KG	100	R\$	14,00	R\$ 1.400,00
23	CEBOLINHA VERDE, de boa qualidade, in natura, sem danos, suficientemente desenvolvidos, com folhas verdes, com aspecto e sabor típico da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	MARÇO	500	R\$	6,83	R\$ 3.416,67
24	CENOURA EXTRA, de boa qualidade, compactas e firmes, suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estar danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; não apresentar rachaduras, cortes ou sujidades na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	KG	3.000	R\$	12,03	R\$ 36.100,00
25	CHUCHU EXTRA, de boa qualidade, apresentando grau normal de evolução do tamanho; estar com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa ou sujos de terra.	KG	500	R\$	10,00	R\$ 5.000,00
26	COCO RALADO, de boa qualidade, in natura, sem adição de açúcar, com aspecto e sabor típico, não apresentando cheiro alterado ou rançoso; acondicionado em embalagem transparente, a vácuo (sem presença de ar), contendo no mínimo 200g e rotulagem adequada, apresentar data de manipulação e validade. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	200	R\$	34,67	R\$ 6.933,33
27	COENTRO, de boa qualidade, in natura, sem danos, suficientemente desenvolvidos, com folhas verdes, com aspecto e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	MARÇO	500	R\$	7,00	R\$ 3.500,00
28	COLORAU, condimento a base de urucum, de boa qualidade, embalagem contendo no mínimo 100g, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido.	KG	50	R\$	27,33	R\$ 1.366,67
29	COMINHO EM PÓ, de boa qualidade, condimento em pó, embalagem, contendo no mínimo 100 g, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido.	KG	50	R\$	29,00	R\$ 1.450,00

30	COUVE, tipo manteiga, de boa qualidade, sem danos, suficientemente desenvolvidos, com folhas verdes, com aspecto e sabor típico da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	KG	150	R\$	22,67	R\$ 3.400,00
31	CRAVO DA ÍNDIA, embalagem com identificação do produto, data de fabricação, validade e peso líquido.	KG	5	R\$	102,67	R\$ 513,33
32	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA, de boa qualidade, grupo seca, tipo 1, amarela ou branca, obtido da ligeira torração da raladura das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada, isenta de material terroso, detritos de animais e vegetais. Embalagem de polietileno contendo 1 quilograma, com dados de identificação do produto, prazo de validade e peso líquido.	KG	1.000	R\$	11,67	R\$ 11.666,67
33	FARINHA DE MILHO VERDE, CURAU, PRODUTO ORGÂNICO ORIUNDO DA AGRICULTURA FAMILIAR, produto Natural, não transgênico, sem glúten, zero sódio, Embalagem de 200g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido.	KG	50	R\$	27,45	R\$ 1.372,50
34	FEIJÃO VERDE, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e frescos. Embalagem de 1kg em polietileno, transparente, incolor, contendo dados de identificação do produto, data de envase e prazo de validade. Resfriado ou congelado	KG	50	R\$	28,33	R\$ 1.416,67
35	FOLHA DE LOURO, produto natural constituído de matéria prima sã, limpa, folha desidratada e específica para culinária. Embalagem com identificação do produto, data de fabricação, validade e peso líquido.	KG	10	R\$	90,00	R\$ 900,00
36	FRUTA PÃO, de boa qualidade, consistência firme, sem avarias. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar aroma e sabor característicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentar rachadura ou corte na casca e a polpa deverá estar intacta e limpa. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	KG	150	R\$	17,33	R\$ 2.600,00
37	LARANJA PERA, de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar aroma e sabor característicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentar danos na casca e a polpa deverá estar intacta e limpa. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	KG	4.000	R\$	6,83	R\$ 27.333,33
38	LIMÃO ROSA, de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar aroma e sabor característicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentar rachadura ou corte na casca e a polpa deverá estar intacta e limpa. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	KG	50	R\$	10,67	R\$ 533,33
39	LIMÃO TAITI, de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar aroma e sabor característicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentar rachadura ou corte na casca e a	KG	50	R\$	18,00	R\$ 900,00

	polpa deverá estar intacta e limpa. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.					
40	MAÇÃ NACIONAL, de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar aroma e sabor característicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentar rachadura ou corte na casca e a polpa deverá estar intacta e limpa. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	KG	1.500	R\$	13,67	R\$ 20.500,00
41	MAMÃO TIPO FORMOSO, de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar aroma e sabor característicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentar rachadura ou corte na casca e a polpa deverá estar intacta e limpa. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	KG	1.000	R\$	12,00	R\$ 12.000,00
42	MANGA, de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar aroma e sabor característicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentar rachadura ou corte na casca e a polpa deverá estar intacta e limpa. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	KG	1.500	R\$	8,33	R\$ 12.500,00
43	MANJERICÃO, produto natural constituído de matéria prima sã, limpa, folha desidratada e específica para culinária. Embalagem, contendo no mínimo 6g, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido	KG	5	R\$	35,00	R\$ 175,00
44	MEL DE ABELHA, produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Características gerais O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70 °C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500 g. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.	KG	20	R\$	96,67	R\$ 1.933,33
45	MELANCIA, de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar aroma e sabor característicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentar rachadura ou corte na casca e a polpa deverá estar intacta e limpa. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	KG	5.000	R\$	7,01	R\$ 35.050,00
46	MELÃO, de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar aroma e sabor característicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentar rachadura ou corte na casca e a polpa deverá estar intacta e limpa. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	KG	1.000	R\$	7,67	R\$ 7.666,67
47	ORÉGANO DESIDRATADO, produto natural constituído de matéria prima sã, limpa, folha desidratada e específica para culinária. Embalagem com identificação do produto, data de fabricação, validade e peso líquido.	KG	15	R\$	66,67	R\$ 1.000,00

48	OVO DE GALINHA, TIPO CAIPIRA, 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 data de envase, prazo de validade de no máximo 20 dias.	DZ	500	R\$	16,00	R\$ 8.000,00
49	PÃO CASEIRO OU TORTA SALGADA: opções de recheios (frango com proteína de soja clara ou queijo ou sardinha), utilizando cenoura e/ou outras hortaliças e temperos naturais, de boa qualidade, preparado com o rigor higiênico-sanitário, com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Disposto de rótulo com identificação do produto, data de fabricação, validade, forma de conservação e lista de ingredientes. Embalado individualmente (150G).	UND	15.000	R\$	4,50	R\$ 67.500,00
50	PEPINO, de boa qualidade, apresentando grau normal de evolução do tamanho; estar com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa ou sujos de terra.	KG	150	R\$	7,67	R\$ 1.150,00
51	PIMENTÃO VERDE, de boa qualidade, apresentando grau normal de evolução do tamanho; estar com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa ou sujos de terra.	KG	200	R\$	13,33	R\$ 2.666,67
52	POLPA DE FRUTAS, de boa qualidade, nos sabores: Graviola, cacau, goiaba, manga, acerola, cupuaçu, cajá, umbu, maracujá, Jenipapo, sem açúcar, embalagem com 1kg, com identificação do produto, selo de inspeção, data de fabricação, prazo de validade. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta	KG	10.000	R\$	14,33	R\$ 143.333,33
53	QUIABO, de boa qualidade, apresentando grau normal de evolução do tamanho; estar com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa ou sujos de terra.	KG	50	R\$	19,00	R\$ 950,00
54	REPOLHO BRANCO, de boa qualidade, apresentando grau normal de evolução do tamanho; estar com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa ou sujos de terra.	KG	150	R\$	11,06	R\$ 1.658,50
55	SALSA, de boa qualidade, in natura, sem danos, suficientemente desenvolvidos, com folhas verdes, com aspecto e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	MARÇO	200	R\$	6,33	R\$ 1.266,67
56	TANGERINA, de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar aroma e sabor característico. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentar danos na casca e a polpa deverá estar intacta e limpa. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	KG	500	R\$	10,30	R\$ 5.150,00
57	TAPIOCA SECA, granulada, de boa qualidade, preparada com o rigor higiênico-sanitário, com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Embalagem de polietileno em pacote de 1kg com dados de identificação do produto, prazo de validade, peso líquido.	KG	200	R\$	16,67	R\$ 3.333,33
58	TOMATE CEREJA, de boa qualidade, apresentando grau normal de evolução do tamanho; estar com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua	KG	200	R\$	20,00	R\$ 4.000,00

	aparência; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa ou sujos de terra.					
59	TOMATE, de boa qualidade, apresentando grau normal de evolução do tamanho; estar com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa ou sujos de terra.	KG	2.000	R\$	15,00	R\$ 30.000,00
60	UVA ITÁLIA/RUBI, de boa qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve apresentar aroma e sabor característicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentar danos na casca e a polpa deverá estar intacta e limpa. Com ausência de sujidades, pontos de deterioração, parasitas e larvas.	KG	300	R\$	26,67	R\$ 8.000,00
61	UVA PASSA, sem caroço, obtida pelo processo de desidratação da fruta in natura, limpa e específica para culinária, com odor e sabor próprios, sem adição de açúcar. Embalagem com identificação do produto, data de fabricação, validade e peso líquido.	KG	60	R\$	39,97	R\$ 2.398,00
VALOR TOTAL -						R\$ 718.420,83

Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar (Art. 31 da RESOLUÇÃO/CD/FNDE N° 06 DE 08/05/2020).

PRAZO DE EXECUÇÃO DO OBJETO: Até xx/xx/xxxx, a partir da assinatura do contrato.

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta dias).

FORMA DE PAGAMENTO: Conforme Edital

ANEXO III

CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2024

MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

A empresa....., inscrita no CNPJ nº, por intermédio de seu representante legal o Sr....., portador da carteira de identidade nº..... e do CPF nº, na qualidade de proponente no processo licitatório denominado **EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO nº 001/2024**, **DECLARA** não ter recebido do Município de Itabuna, Bahia ou de qualquer outra entidade da Administração Direta ou Indireta, em âmbito Federal, Estadual e Municipal, **SUSPENSÃO TEMPORÁRIA** de participação em licitação e ou impedimento de contratar com a Administração, assim como não ter recebido declaração de **INIDONEIDADE** para licitar e ou contratar com a Administração Federal, Estadual e Municipal.

Itabuna BA, ____ de _____ de 2024.

Nome e assinatura do representante legal da proponente

ANEXO IV

CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2024

MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO EXISTÊNCIA DE TRABALHADORES MENORES

A empresa..... (razão social), inscrito no CNPJ/MF sob n.º....., com sede na cidade de, estado....., Rua/Av.....(em endereço completo), **DECLARA** para os devidos fins e especialmente para o **EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO n.º 001/2024**, que não mantém em seu quadro de pessoal trabalhadores menores de 18 (dezoito) anos em horário noturno de trabalho, ou em serviços perigosos ou insalubres, não mantendo ainda, em qualquer trabalho, trabalhadores menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

Itabuna BA, ___ de _____ de 2024.

Nome e assinatura do representante legal da proponente

ANEXO V

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE						
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2024						
I - GRUPO FORMAL						
1. Nome do Proponente			2. CNPJ			
3. Endereço		4. Município/UF				
5. E-mail		6. DDD/Fone			7. CEP:	
8. Nº DAP Jurídica:		9. Banco	10. Agência:		11. Nº da Conta:	
12. Nº de Associados::		13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006:			14. Nº de Associados com DAP Física:	
15. Nome do representante legal:		16. CPF:		17. DDD/Fone:		
18. Endereço				19. Município/UF		
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1. Nome da Entidade:						
2. CNPJ:			3. Município/UF:			
4. Endereço :			5. DDD/Fone:			
III- RELAÇÃO DOS PRODUTOS						
Associado Agricultor	Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		
				Unitário	Total	
TOTALIZAÇÃO						
IV – FORNECEDORES PARTICIPANTES						
NOME DO AGRICULTOR	CPF	DAP	BANCO	AGENCIA	CONTA	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).						
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.						
LOCAL:		Assinatura do Representante do Grupo Formal:			CPF:	

ANEXO VI

MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE						
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2024						
I - GRUPO FORMAL						
1. Nome do Proponente			2. CPF.			
3. Endereço		4. Município/UF				
5. E-mail		6. DDD/Fone		7. CEP:		
7. Nº DAP Jurídica:		8. Ban	9. Agência:		10. Nº da Conta:	
11. Organização por Entidade Articuladora: () SIM () NÃO		12. Nome Entidade Articuladora: (QUANDO HOVER)				
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1. Nome da Entidade:						
2. CNPJ:		3. Município/UF:				
4. Endereço :		5. DDD/Fone:				
III- RELAÇÃO DOS PRODUTOS						
Associado Agricultor	Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		
				Unitário	Total	
TOTALIZAÇÃO						
IV – FORNECEDORES PARTICIPANTES						
NOME DO AGRICULTOR	CPF	DAP	BANCO	AGENCIA	CONTA	
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).						
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.						
LOCAL:		Assinatura do Representante do Grupo Formal:			CPF:	

ANEXO VII
MODELO PROPOSTO PARA O FORNECEDOR INDIVIDUAL

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2024					
I – FORNECEDOR INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente		2. CPF.			
3. Endereço		4. Município/UF			
5. E-mail		6. DDD/Fone		7. CEP:	
7. Nº DAP Jurídica:		8. Banco	9. Agência:	10. Nº da Conta:	
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade:					
2. CNPJ:		3. Município/UF:			
4. Endereço :		5. DDD/Fone:			
III- RELAÇÃO DOS PRODUTOS					
Associado Agricultor	Produto	Unidade	Quantida	Preço de Aquisição*	
				Unitário	Total
TOTALIZAÇÃO					
OBS: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento					
LOCAL:	Assinatura do Representante do Grupo			CPF:	
	Formal:				

ANEXO IX

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO
ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS
COOPERADOS/ASSOCIADOS (GRUPOS FORMAIS)**

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2024

O(A) (nome do Grupo Formal) _____, CNPJ nº _____, DAP jurídica nº _____ com sede _____, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com o Projeto de Venda) _____, portador (a) da Cédula de Identidade RG nº _____, CPF nº _____, nos termos do Estatuto Social, DECLARA que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de até R\$ 40.000,00 (vinte mil reais) por DAP/ANO CIVIL/ ENTIDADE EXECUTORA referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais documentos normativos, no que couber.

Itabuna BA, ____ de _____ de 2024.

Nome e assinatura do representante legal da proponente

ANEXO X

MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR
– PRODUÇÃO PRÓPRIA GRUPOS FORMAIS

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2024

Eu, _____ representante da Cooperativa/Associação
_____, com CNPJ
nº _____ e DAP Jurídica nº
_____ declaro, para fins de participação no Programa
Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto
de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem DAP física e
compõem esta cooperativa/associação.

Itabuna BA, ____ de _____ de 2024.

Nome e assinatura do representante legal da proponente

ANEXO XI

**MODELO DE DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR
PRODUÇÃO PRÓPRIA PARA FORNECEDOR INDIVIDUAL**

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2024

Eu, _____, CPF
nº _____ e DAP física
nº _____, declaro, para fins de participação no
Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados
no projeto de venda em meu nome são oriundos de produção própria.

Itabuna BA, ____ de _____ de 2024.

Nome e assinatura do representante legal da proponente

ANEXO VIII

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº ____/2024

Termo de Contrato que entre si fazem a PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABUNA e a (Nome do Agricultor Familiar (grupo informal) ou Grupo Formal da Agricultura Familiar e de Empreendedores Familiares Rurais constituídos em Cooperativas e Associações).

O *MUNICÍPIO DE ITABUNA*, por intermédio do(a) (inserir nome do órgão contratante), com sede no(a), na cidade de /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a)(inserir cargo e nome), nomeado(a) pelo Decreto nº, dede..... de 20..., portador da matrícula funcional nº, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em.....doravante designada CONTRATADA, neste ato representado por (nome e função na contratada), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, têm entre si justo e acordado celebrar o presente contrato, decorrente do Edital de **CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2024**, Processo Administrativo nº....., nos moldes do art. 37 de Constituição Federal, Resolução/FNDE/CD nº. 038/2009, Lei nº 11.947/2009, Resolução nº 26 de 17 de Junho de 2013, Resolução nº 4 de 2 de abril de 2015, e subsidiariamente a Lei nº 14.133/2021, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

- 1.1 O objeto do presente Termo de Contrato é a aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA O 2º SEMESTRE, DESTINADO A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE ITABUNA BA**, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência.
- 1.2 São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:
 - 1.2.1 O Termo de Referência que embasou a contratação;

Prefeitura Municipal de Itabuna BA
Av. Aziz Maron, 1067 – Jardim Vitória, Itabuna - BA, CEP: 45605-412

- 1.2.2 O Edital de Chamada Pública;
- 1.2.3 A Proposta do Contratado; e
- 1.2.4 Eventuais anexos dos documentos supracitados.
- 1.3 Discriminação do objeto:

Nº	PRODUTO	UNID	QUANT	VALOR UNIT	VALOR TOTAL

2. CLÁUSULA SEGUNDA – LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA

2.1 O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, neste ato denominados CONTRATADOS, será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA

3.1 O prazo de vigência do contrato terá início na data de sua assinatura e encerramento em 31 de dezembro do exercício em que ocorrer sua assinatura, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

4. CLÁUSULA QUARTA – PREÇO

4.1 O valor total da contratação é de R\$...... (.....)

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

5. CLÁUSULA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

SECRETARIAS	UNIDADE GESTORA	PROJETO/ATIVIDADE	ELEMENTO	FONTE	VALOR

5.2 No(s) exercício(s) seguinte(s), correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

6. CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

6.1 O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE E REVISÃO DE PREÇOS

7.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

7.2 O valor unitário fixado nesta avença poderá ser reajustado, para mais ou menos, de acordo com a variação do IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, aferido pelo IBGE, ou pelo índice que venha a substituí-lo, nos termos fixados no Termo de Referência.

7.2.1 A periodicidade do reajustamento será anual, a contar da data do orçamento estimado.

7.2.2 O reajuste de preços deverá ser requerido do contratado, sob pena de preclusão.

7.2.3 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

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

7.2.5 O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

7.3 Havendo comprovado desequilíbrio contratual, caberá revisão de preço pactuado, para mais ou para menos, nos termos fixados na Lei nº 14.133/2021.

7.4 No caso de desequilíbrio contratual, cabe à parte que alega demonstrar concreta e objetivamente o *quantum* do impacto negativo na economia contratual.

8. CLÁUSULA OITAVA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

8.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução, em razão da ausência de complexidade do objeto e cujos materiais se dará por demanda sendo os pagamentos feitos somente após as suas conclusões, o que não acarretará prejuízos a administração.

9. CLÁUSULA NONA – MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

9.1 O regime de execução contratual, os modelos de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1 A contratada, sujeitar-se-á a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da Contratante, encarregada de acompanhar a entrega, prestando esclarecimento solicitados atendendo as reclamações formuladas, inclusive todas as entregas e anexar a Nota Fiscal, qual deverá ser acompanhado pelo responsável da Contratante.

10.2 Cumprir as demais disposições contidas no termo de referência.

10.3 Manter comunicação formal com a instituição por meio de endereço eletrônico, o qual deve ser verificado diariamente e acusado o recebimento. Não o fazendo, no decurso de 5 (cinco) dias corridos, o seu silêncio será reputado como comunicação/notificação recebida.

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

- 10.5 Entregar os materiais/bens de acordo com os requisitos de quantidades, especificações técnicas, manuais de operação (quando couber) e demais condições consignadas nas propostas técnicas e/ou de preços, de acordo com o Termo de Referência.
- 10.6 Entregar os materiais/bens impreterivelmente, nos prazos previstos, no local designado e conforme especificações constantes no Termo de Referência.
- 10.7 Garantir que os materiais/bens fornecidos estarão isentos de defeitos de fabricação, independentemente de a CONTRATADA ser ou não o fabricante, devendo providenciar a correção ou a substituição daqueles que apresentarem defeitos ou divergência com as especificações fornecidas.
- 10.8 Substituir, reparar ou corrigir, as suas expensas, no todo ou em parte, o material em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da notificação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.
- 10.9 Comunicar à contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecedam o prazo de vencimento da entrega, os motivos que impossibilitem o seu cumprimento.
- 10.10 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 10.11 Responsabilizar-se perante a Administração e terceiros, por ações ou omissões de seus empregados, prepostos e contratados, das quais resultem danos ou prejuízos a pessoas ou bens, não implicando corresponsabilidade da CONTRATANTE.
- 10.12 Responsabilizar-se por todos os custos, diretos e indiretos, inclusive transporte e de pessoal, necessários à adequada e regular entrega dos materiais/bens contratados, em plena conformidade com os termos e especificações, inclusive prazos, horários e local de entrega, previstos no Termo de Referência e anexos.
- 10.13 Pagar todos os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os produtos vendidos, bem como eventual custo de frete e entrega, inclusive seguro.
- 10.14 Assumir todos os encargos sociais, trabalhistas, fiscais, previdenciários e comerciais resultantes da execução contratual, bem como por eventuais demandas de caráter cível ou penal.
- 10.15 Manter, durante a vigência contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, devendo comunicar à Administração, por escrito, qualquer normalidade de caráter urgente e prestar esclarecimentos julgados necessários.
- 10.16 Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite legalmente permitido.
- 10.17 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116).
- 10.18 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único).
- 10.19 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

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

10.21 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

11.2 Exercer o acompanhamento e a fiscalização, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

11.3 Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

11.4 Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato.

11.5 Reservar local apropriado para o recebimento do material objeto da contratação.

11.6 Ter pessoal disponível para o recebimento dos produtos contratados no horário e local previsto para entrega.

11.7 Receber os produtos de acordo com as especificações descritas neste documento, rejeitando, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com o Contratado.

11.8 Pagar à Contratada o valor resultante da execução, no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.

11.9 Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com a legislação vigente.

11.10 Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento do objeto do contrato.

11.11 Arquivar, entre outros documentos, projetos, especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do objeto e notificações expedidas.

11.12 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

11.13 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.

11.14 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

11.14.1 A Administração terá o prazo de no máximo 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

11.15 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

11.16 Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, quando for o caso.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

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

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

12.3 É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

12.4 A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

12.5 Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

12.6 É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

12.7 O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

12.8 O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

12.9 O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

12.10 Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

12.10.1 Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

12.11 O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

13.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

13.3 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º da Lei 14.133/2021, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).

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

13.3.2 O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

13.4 O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

13.5 O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

13.6 Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

13.7 A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

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

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

13.10 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar

de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

14.1 As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – RESCISÃO

15.1 O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

15.1.2 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

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

15.2 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

15.2.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

15.2.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

15.2.3 Indenizações e multas.

15.3 A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021).

15.4 O contrato poderá ser extinto:

15.4.1 caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação no processo de contratação direta 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 (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – VEDAÇÕES

16.1 É vedado à CONTRATADA interromper o fornecimento sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA SUBCONTRATAÇÃO

17.1 Não será admitida a subcontratação do objeto.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – ALTERAÇÕES

18.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DOS CASOS OMISSOS

19.1 Este contrato regula-se pela Lei 14.133/21, pelas suas cláusulas e pelos preceitos de direito público, aplicando-se lhe, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

20. CLÁUSULA VIGÉSIMA – PUBLICAÇÃO

20.1 Incumbirá ao **CONTRATANTE** providenciar a divulgação deste instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), nos termos da Lei 14.133/21.

21. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA– FORO

21.1 Para dirimir questões judiciais relacionadas à execução do presente ajuste fica fixada o Foro da Comarca de Itabuna - Ba, nos termos do art. 92, §1º, da Lei 14.133/21.

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

xxxxxxxxxxxxxx - BA, ___ de _____ de 2024.

XXXXXXXXXXXXXXXXXX
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABUNA
por intermédio da Secretária Municipal de Educação

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
REPRESENTANTE(S) LEGAL(IS)