



PREFEITURA DE
**TEODORO
SAMPAIO**
NA AGENDA DO PROGRESSO DA BAHIA

ESTADO DA BAHIA
MUNICÍPIO DE TEODORO SAMPAIO
COORDENADORIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

PREGÃO ELETRÔNICO N ° 09/2026 **PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 91/2026**

CONTRATANTE:

PREFEITURA MUNICIPAL DE TEODORO SAMPAIO, ESTADO DA BAHIA

OBJETO:

Contratação por dispensa de licitação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agrícola, Econômico e Meio Ambiente do Município de Teodoro Sampaio - Bahia, destinados ao preparo das refeições ofertadas pela Cozinha Comunitária Municipal. O foco central é a operacionalização das metas do Projeto Comida no Prato, integrante do Programa Estadual Bahia Sem Fome, visando a produção e oferta diária de refeições nutricionalmente adequadas à população em situação de vulnerabilidade, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

DIA 27/08/2026 ÀS 09H (HORÁRIO DE BRASÍLIA)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE

MODO DE DISPUTA:

ABERTO E FECHADO

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

SUMÁRIO

1. <u>DO OBJETO</u>	4
2. <u>DO REGISTRO DE PREÇOS</u>	4
3. <u>DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO</u>	4
4. <u>DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO</u>	7
5. <u>DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA</u>	9
6. <u>DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES</u>	11
7. <u>DA FASE DE JULGAMENTO</u>	16
8. <u>DA FASE DE HABILITAÇÃO</u>	18
9. <u>DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS</u>	20
10. <u>DOS RECURSOS</u>	21
11. <u>DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES</u>	22
12. <u>DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO</u>	25
13. <u>DAS DISPOSIÇÕES GERAIS</u>	25

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09/2026 (WWW.BLL.ORG.BR) **PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 9/2026**

Torna-se público que a **PREFEITURA MUNICIPAL DE TEODORO SAMPAIO**, por meio da Coordenação de Licitações e Contratos, sediada à Praça Jayme Barros nº 64 – Centro – CEP: 44.280-000 - Teodoro Sampaio – BA, realizará licitação, para Registro de Preços, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, Decreto Municipal nº 23/2022 e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1 O objeto da presente licitação é a Contratação por dispensa de licitação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agrícola, Econômico e Meio Ambiente do Município de Teodoro Sampaio - Bahia, destinados ao preparo das refeições ofertadas pela Cozinha Comunitária Municipal. O foco central é a operacionalização das metas do Projeto Comida no Prato, integrante do Programa Estadual Bahia Sem Fome, visando a produção e oferta diária de refeições nutricionalmente adequadas à população em situação de vulnerabilidade, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

1.2 A licitação será dividida em lotes, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos lotes forem de seu interesse.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1 As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no BLL COMPRAS (www.bll.org.br).

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

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

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

3.5 Para o lote **I A participação é exclusiva** a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.5.1 A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.6 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

3.7 Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

3.7.7 pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de



escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.7.8 agente público do órgão ou entidade licitante;

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

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

3.7.11 O impedimento de que trata o item 3.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.7.12 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.2 e 3.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.7.14 O disposto nos itens 3.7.2 e 3.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.7.16 A vedação de que trata o item 3.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

4.2 Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.13.1 deste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

4.5.1 no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

4.5.2 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.6 A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

4.7 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os



documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

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

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

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

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

4.11.1 valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

4.11.2 percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.12 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.13 Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.14 O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1 valor unitário e total do item;

5.1.2 Quantidade cotada, devendo respeitar o estabelecido no edital;

5.1.3. No momento do envio da proposta realinhada deverá ser informada a marca do produto (se for o caso).

5.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.



5.2.1 O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

5.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

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

5.5 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, à cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

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

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

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

5.7.2 Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.8.

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

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

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



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

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

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

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

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

6.5 O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do lote.

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

6.7 O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$. 300,00 (TREZENTOS REAIS)** para os **Lotes I, II ; R\$. 50,00 (CINQUENTA REAIS)** para o **Lote III**.

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

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

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

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

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

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

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

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

6.12 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**aberto e fechado**”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

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

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

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

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

6.13 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**fechado e aberto**”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.13.1 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

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

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

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

6.13.5 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o

pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

6.21.1 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

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

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

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

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

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

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

6.21.2.2 empresas brasileiras;

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

6.21.2.4 empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

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

6.23 Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

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

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

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

6.27 O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, dos documentos de habilitação.

- 6.28** É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 6.29** Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.
- 6.30** O fornecedor deverá apresentar comprovação do recolhimento de quantia de 1% (um por cento) do valor estimado da contratação, a título de garantia da proposta, como requisito de pré-habilitação, como dispõe o artigo 58, e, na forma do artigo 96 da Lei 14.133/21;
- 6.31** A garantia de proposta e recibo, deverá ser apresentada no momento do credenciamento da proposta inicial no sistema, juntamente com o respectivo boleto e comprovante de pagamento, sob pena de inabilitação;
- 6.32** A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação;
- 6.33** Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar a Ata de Registro de Preços, do contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação;
- 6.34** A garantia de proposta poderá ser prestada nas modalidades de que trata o § 1º do art. 96 desta Lei, a saber:
- 6.35** Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;
- a)** Seguro-Garantia;
 - b)** Fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil;
 - c)** Título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 3.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1 SICAF;

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



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

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

7.3 Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))

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

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

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

7.4 Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.5 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5.1 e 4.6 deste edital.

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

7.7 Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a fim de assegurar o tratamento isonômico entre as licitantes, informa-se que foram utilizados os seguintes acordos, dissídios ou convenções coletivas de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração:

7.8 Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.8.1 conter vícios insanáveis;

7.8.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

7.8.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

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

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



- 7.9.1.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
7.9.1.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

- 8.1.1 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.



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

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

8.5 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

8.6 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

8.7 A habilitação será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

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

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

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

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

8.9.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **2 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

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

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

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

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



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

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

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

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

8.13 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.9.1.

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

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

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

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1 Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de **03 (três) dias**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

9.3 A Ata de Registro de Preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

9.4 Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

9.5 O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no Portal da Transparência (<http://teodorosampaio.ba.gov.br/>) e disponibilizado durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

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

9.7 Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

10. DOS RECURSOS

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

10.2 O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

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

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

10.3.2 o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

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

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

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

10.5 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

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

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



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

10.10 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.bll.org.br.

11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

11.1.1 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo(a) Pregoeiro(a) durante o certame;

11.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

11.1.2.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

11.1.2.2 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

11.1.2.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

11.1.2.4 deixar de apresentar amostra;

11.1.2.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

11.1.3.1 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

11.1.4 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

11.1.5 fraudar a licitação

11.1.6 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

11.1.6.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

11.1.6.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

11.1.6.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

11.1.7 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

11.1.8 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

11.2 Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

11.2.1 advertência;

11.2.2 multa;

11.2.3 impedimento de licitar e contratar e

11.2.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

11.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

11.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida.

11.3.2 as peculiaridades do caso concreto

11.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes

11.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública

11.3.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.4 A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

11.4.1 Para as infrações previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

11.4.2 Para as infrações previstas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

11.5 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

11.6 Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

11.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

11.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

11.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 11.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

11.10 A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e



intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

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

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

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

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

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

12.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: através do sistema (www.bll.org.br) ou o e-mail coordenadorialicitacao2025@gmail.com

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

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

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

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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



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

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

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

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

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

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

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

13.10 O Edital e seus anexos estarão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereços eletrônicos: www.bll.org.br e <http://teodorosampaio.ba.gov.br/>.

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

ANEXO I - Termo de Referência

ANEXO II – Estudo Técnico Preliminar

ANEXO III – Minuta da Ata de Registro de Preços

ANEXO IV – Minuta de Termo de Contrato

Teodoro Sampaio, 22 de julho de 2026.

ITAMAR SUÊLO DOS SANTOS UZÊDA LUNA
Secretário Municipal de Desenvolvimento
Agrícola, Econômico e Meio Ambiente

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Contratação por dispensa de licitação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agrícola, Econômico e Meio Ambiente do Município de Teodoro Sampaio - Bahia, destinados ao preparo das refeições ofertadas pela Cozinha Comunitária Municipal. O foco central é a operacionalização das metas do Projeto Comida no Prato, integrante do Programa Estadual Bahia Sem Fome, visando a produção e oferta diária de refeições nutricionalmente adequadas à população em situação de vulnerabilidade, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

1.2 A contratação ocorrerá de acordo com cada lote, conforme tabela constante abaixo:

LOTE I – GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS						
ITEN	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
1	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 - arroz beneficiado, longo fino, tipo 1, classe parboilizado, constituído de grãos inteiros, são e limpos, isento de sujidades, parasitas, larvas, odores estranhos e materiais estranhos. Produto acondicionado em embalagem resistente, atóxica e lacrada, contendo identificação do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação e validade. Deve atender aos padrões de qualidade estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e MAPA.	FD C/ 30 KG	72		R\$ 154,90	R\$ 11.152,80



2	FEIJÃO CARIOCA - feijão comum, tipo carioca, grupo anão, tipo 1, constituído de grãos inteiros, sãos, limpos e de boa qualidade, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos, umidade excessiva e grãos deteriorados. Produto acondicionado em embalagem resistente, atóxica e lacrada, contendo identificação do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação e validade. Deve atender aos padrões de qualidade e classificação estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e MAPA.	FD C/30 KG	50		R\$ 353,00	R\$ 17.650,00
3	MACARRÃO ESPAGUETE - massa alimentícia tipo espaguete, elaborada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter ovos em sua composição. Produto seco, de boa qualidade, isento de sujidades, umidade, fermentação ou materiais estranhos. Acondicionado em embalagem resistente, atóxica e lacrada, contendo identificação do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação e validade. Deve atender aos padrões de qualidade estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e MAPA.	FD C/ 20 KG	27		R\$ 212,00	R\$ 5.724,00
4	ÓLEO DE SOJA - óleo vegetal comestível, com no mínimo 900 ml, refinado, obtido de grãos de soja, de aspecto límpido e isento de odores ou sabores estranhos. Produto rico em ácidos graxos próprios da soja, acondicionado em embalagem resistente, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, volume, lote, data de fabricação e validade. Deve atender aos padrões de qualidade e identidade estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e MAPA.	CX C/24 GARRAFAS	23		R\$ 263,09	R\$ 6.051,07



5	SAL REFINADO IODADO – sal refinado, iodado, constituído de cristais brancos com granulação uniforme, destinado ao consumo humano. Produto isento de impurezas, umidade excessiva e materiais estranhos, acondicionado em embalagem de 01 kg, resistente, atóxica e lacrada, contendo identificação do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação e validade. Deve atender aos padrões de qualidade e teor de iodo estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e MAPA.	FD C/ 30 KG	8		R\$ 40,95	R\$ 327,60
6	MOLHO DE TOMATE – produto alimentício elaborado a partir da polpa de tomate, com textura homogênea, coloração vermelha característica e sabor próprio, indicado para preparo de molhos e receitas culinárias. Deve apresentar boa consistência, ausência de fermentação, sujidades ou materiais estranhos. Acondicionado em embalagem 300 g, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade, conforme normas vigentes da ANVISA e MAPA.	CX C/ 24 SACHÊS	20		R\$ 106,17	R\$ 2.123,40
7	MARGARINA VEGETAL – produto alimentício obtido a partir de óleos vegetais, com textura cremosa, coloração uniforme e sabor característico, indicado para uso culinário e consumo alimentar. Deve conter teor de lipídios conforme especificação do fabricante, ser livre de ranço, odores estranhos e impurezas. Acondicionada em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade,	CX C/ 12 UN DE 1KG	2		R\$ 100,80	R\$ 201,60



	atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.					
8	FARINHA DE MANDIOCA –Tipo seca, fina branca, de primeira qualidade, obtida da moagem da mandioca selecionada, com textura uniforme, isenta de umidade, fermentação, mofo, insetos, sujidades ou quaisquer impurezas. Indicada para o preparo de farofas, acompanhamentos e receitas culinárias em geral. Acondicionada em embalagem de 01 kg, resistente e lacrada, contendo identificação do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação e validade, conforme normas vigentes da ANVISA e MAPA.	FD COM 25 KG	12		R\$ 200,00	R\$ 2.400,00
9	AZEITE DE DENDÊ – Azeite de dendê puro, de primeira qualidade, obtido do fruto da palma (Elaeis guineensis), próprio para consumo humano, apresentando cor alaranjada a avermelhada, aroma e sabor característicos, isento de impurezas, resíduos, matérias estranhas, ranço ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade. Acondicionado em embalagem plástica (PET) ou vidro, resistente, devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, volume, informações nutricionais e registro no órgão competente, quando aplicável. O produto deverá atender às normas sanitárias vigentes da ANVISA e demais legislações aplicáveis. Embalagem de 500 ml ou 1 litro, conforme especificação da contratante.	LITRO	12		R\$ 17,85	R\$ 214,20



10	VINAGRE – produto fermentado acético obtido a partir de vinho, álcool, frutas ou cereais, conforme especificação, com acidez característica e aspecto límpido, indicado para preparo e conservação de alimentos. Deve apresentar odor e sabor próprios, livre de impurezas, resíduos ou alterações. Acondicionado em embalagem com o mínimo de 500 ml, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, volume, lote, data de fabricação e validade, atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.	CX C/ 12 UND	24		R\$ 24,00	R\$ 576,00
11	CORANTE ALIMENTÍCIO – produto alimentício utilizado para conferir ou intensificar coloração em preparações culinárias, podendo ser líquido, em pó ou pasta, elaborado com ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar cor uniforme, odor e características próprias, livre de umidade, impurezas ou alterações. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, composição, lote, data de fabricação e validade, atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.	FD C/10 KG	5		R\$ 140,00	R\$ 700,00
12	PIMENTA-DO-REINO – condimento alimentício obtido da moagem dos grãos de pimenta-do-reino, com aroma e sabor característicos, indicado para tempero e preparo de alimentos. Deve apresentar coloração uniforme, livre de umidade excessiva, impurezas, fermentação ou materiais estranhos. Acondicionada em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, composição, lote, data de fabricação e validade,	PC C/ 1 KG	3		R\$ 97,50	R\$ 292,50



	atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.					
18	CALDO EM TABLETE SABOR FRANGO, CARNE OU LEGUMES – tempero alimentício em tablete, indicado para preparo e realce de sabor em alimentos, elaborado com ingredientes e condimentos próprios para consumo humano. Deve apresentar aroma, sabor e coloração característicos do tipo especificado, livre de umidade, deformações ou materiais estranhos. Acondicionado em embalagem íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, composição, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade, atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.	CX C/ 24 CAIXINHAS	4		R\$ 28,90	R\$ 115,60
TOTAL GERAL LOTE-I						R\$ 47.528,77
LOTE II – PROTEÍNAS						
ITEN	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
1	CARNE BOVINA (ACÉM E MÚSCULO SEM OSSO) – carne bovina resfriada ou congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, cortes tipo acém e músculo, com coloração, odor e textura característicos, apresentando baixo percentual de gordura aparente. Deve estar livre de hematomas, cartilagens excessivas, aponeuroses, sujidades ou sinais de deterioração. Acondicionada em embalagem íntegra, resistente e adequada para alimentos, contendo identificação do frigorífico, selo de inspeção sanitária (SIF/SIE/SIM), peso, lote, data de fabricação e validade,	CX C/ 20 KG	42		R\$ 969,00	R\$ 40.698,00



	atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.					
2	CARNE BOVINA PARA BIFE SEM OSSO - Carne bovina de primeira qualidade, corte Chã de Dentro, resfriada ou congelada, limpa, com baixo teor de gordura aparente, sem ossos, sem cartilagens, sem aponevroses e sem excesso de nervos. Deve apresentar coloração vermelho-vivo característica, odor próprio, textura firme e ausência de sinais de deterioração. Embalada em sacos plásticos atóxicos, devidamente lacrados, identificados com nome do produto, lote, peso, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e registro no órgão de inspeção competente (SIF, SIE ou SIM). Fornecida em caixas de aproximadamente 20 kg, conforme solicitação da contratante. O produto deverá atender às normas sanitárias vigentes do Ministério da Agricultura e da ANVISA.	CX C/ 20 KG	32		R\$ 969,00	R\$ 31.008,00
3	FRANGO (COXA E SOBRECOXA) – corte de carne de frango, resfriado ou congelado, constituído de coxa e sobrecoxa, proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção sanitária oficial, apresentando coloração, odor e textura característicos. Deve estar isento de penas, hematomas excessivos, odores estranhos, sujidades e sinais de decomposição. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e adequada para alimentos, contendo identificação do estabelecimento produtor, selo de inspeção sanitária (SIF/SIE/SIM), peso líquido, lote, data de fabricação e validade, atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.	CX C/ 20 KG	42		R\$ 283,42	R\$ 11.903,64



4	PEITO DE FRANGO – corte de carne de frango, resfriado ou congelado, constituído de filé de peito, proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção sanitária oficial, apresentando coloração, odor e textura característicos. Deve estar isento de ossos, pele (quando desossado), hematomas, sujidades, odores estranhos e sinais de decomposição. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e adequada para alimentos, contendo identificação do estabelecimento produtor, selo de inspeção sanitária (SIF/SIE/SIM), peso líquido, lote, data de fabricação e validade, atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.	CX COM 20 KG	90		R\$ 387,41	R\$ 34.866,90
5	FIGADO BOVINO - Fígado bovino de primeira qualidade, resfriado ou congelado, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial. O produto deverá apresentar coloração vermelho-escura característica, odor próprio, textura firme, isento de manchas, hematomas, parasitas, excesso de sangue, resíduos, cartilagens e quaisquer sinais de deterioração. Embalado em sacos plásticos atóxicos, resistentes e devidamente lacrados, contendo identificação do produto, lote, peso, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e registro no órgão de inspeção competente (SIF, SIE ou SIM). Fornecido em caixas de aproximadamente 20 kg, conforme solicitação da contratante, atendendo às normas sanitárias vigentes do Ministério da Agricultura e da ANVISA.	CX C/ 20 KG	24		R\$ 646,15	R\$ 15.507,60



6	CARNE DE SERTÃO (CARNE BOVINA SALGADA E CURADA) - Carne de sertão bovina de primeira qualidade, salgada e curada, produzida a partir de carne bovina selecionada, com baixo teor de gordura aparente, isenta de ossos, cartilagens, impurezas, mofos, sujidades e quaisquer sinais de deterioração. Deve apresentar coloração, odor e textura característicos do produto, sem ranço ou alterações sensoriais. Embalada a vácuo ou em embalagem plástica atóxica, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, lote, peso, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e registro no órgão de inspeção competente (SIF, SIE ou SIM). Fornecida em caixas, conforme solicitação da contratante, atendendo às normas sanitárias vigentes do Ministério da Agricultura e da ANVISA.	CX C/ 20 KG	23		R\$ 1.290,00	R\$ 29.670,00
7	BACON – produto cárneo obtido a partir da barriga suína, curado e defumado, com coloração, odor e sabor característicos, podendo ser fatiado ou em peça, conforme especificação. Deve ser proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, apresentando teor de gordura característico e ausência de sinais de deterioração, sujidades ou odores estranhos. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, selo de inspeção sanitária (SIF/SIE/SIM), peso líquido, lote, data de fabricação e validade, atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.	CX C/ 20 KG	20		R\$ 991,00	R\$ 19.820,00



8	CALABRESA - LINGUIÇA CALABRESA (CLABRESA) – embutido cárneo defumado, elaborado a partir de carne suína e/ou bovina, condimentado, curado e defumado, com sabor e aroma característicos. Deve apresentar coloração uniforme, textura firme e estar isento de sujidades, odores estranhos ou sinais de deterioração. Produto proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, selo de inspeção sanitária (SIF/SIE/SIM), peso líquido, lote, data de fabricação e validade, atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.	PCT DE 2,5 KG	55		R\$ 75,52	R\$ 4.153,60
9	PEIXE CORVINA (IN NATURA RESFRIADO OU CONGELADO) – pescado da espécie corvina, eviscerado, limpo, inteiro ou em filés/postas conforme especificação, proveniente de animais sadios, manipulados sob rigoroso controle higiênico-sanitário e inspeção oficial. Deve apresentar carne firme, elástica, coloração característica da espécie, odor suave próprio de pescado fresco, sem sinais de deterioração, amolecimento, parasitas visíveis, manchas ou odores desagradáveis. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente, atóxica e apropriada para congelamento/refrigeração, devidamente selada, contendo identificação do fornecedor, registro de inspeção sanitária (SIF/SIE/SIM quando aplicável), peso líquido, lote, data de processamento e validade. Deve atender integralmente às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo	CX C/ 20 KG	39		R\$ 599,99	R\$ 23.399,61



	rastreabilidade e segurança alimentar.					
TOTAL GERAL LOTE -II						R\$ 211.027,35
LOTE III – HORTALIÇAS, LEGUMES E VERDURAS						
ITEN	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
1	ALFACE IN NATURA – hortaliça folhosa fresca, tipo alface (lisa, crespa ou americana conforme especificação), de primeira qualidade, com folhas íntegras, firmes, viçosas e bem desenvolvidas, coloração verde característica, isenta de sujidades, pragas, larvas, resíduos de agrotóxicos visíveis e sinais de deterioração. Produto acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, de forma a preservar a integridade e a qualidade do produto durante o transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.	UND	780		R\$ 5,00	R\$ 3.900,00
2	COUVE IN NATURA – hortaliça folhosa fresca (couve-manteiga ou similar conforme especificação), de primeira qualidade, com folhas íntegras, firmes, viçosas e bem desenvolvidas, coloração verde característica, isenta de sujidades, insetos, larvas, resíduos visíveis de agrotóxicos e sinais de deterioração. Produto acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, de forma a preservar sua integridade, frescor e qualidade durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e	MAÇO	320		R\$ 5,00	R\$ 1.600,00



	MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.					
3	COENTRO IN NATURA – hortaliça aromática fresca, de primeira qualidade, com folhas íntegras, verdes, viçosas e bem desenvolvidas, apresentando aroma característico e sem sinais de murchamento. Deve estar livre de sujidades, insetos, larvas, resíduos visíveis de agrotóxicos e deterioração. Produto acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade e frescor durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.	MAÇO	1.560		R\$ 3,77	R\$ 5.881,20
4	CEBOLINHA IN NATURA – hortaliça aromática fresca, de primeira qualidade, com folhas verdes, íntegras, firmes e viçosas, apresentando aroma e coloração característicos, sem sinais de murchamento ou deterioração. Deve estar livre de sujidades, insetos, larvas e resíduos visíveis de agrotóxicos. Produto acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade, frescor e qualidade durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.	MAÇO	1.040		R\$ 3,75	R\$ 3.900,00



5	REPOLHO IN NATURA – hortaliça tipo repolho, de primeira qualidade, com cabeças compactas, firmes, pesadas e bem formadas, folhas externas íntegras, coloração característica e sem sinais de murchamento, rachaduras ou deterioração. Produto isento de sujidades, insetos, larvas e resíduos visíveis de agrotóxicos. Acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade e frescor durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.	KG	540		R\$ 9,76	R\$ 5.270,40
6	ABÓBORA IN NATURA – hortaliça fruto tipo abóbora, de primeira qualidade, com casca íntegra, firme, coloração característica da variedade, polpa consistente e sem sinais de apodrecimento, rachaduras ou danos mecânicos. Produto fresco, isento de sujidades, pragas, larvas e resíduos visíveis de agrotóxicos. Acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.	KG	650		R\$ 6,84	R\$ 4.446,00
7	QUIABO IN NATURA – hortaliça fruto tipo quiabo, de primeira qualidade, com vagens frescas, tenras, íntegras e de coloração verde característica, tamanho uniforme, sem sinais de fibrosidade excessiva, murchamento, manchas ou deterioração. Produto fresco, isento de sujidades, insetos, larvas e resíduos visíveis de agrotóxicos. Acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, que	KG	820		R\$ 7,13	R\$ 5.846,60



	preserve sua integridade, frescor e qualidade durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.					
8	BETERRABA IN NATURA – hortaliça raiz tipo beterraba, de primeira qualidade, com raízes firmes, íntegras, frescas e de coloração roxo-escuro característica, formato uniforme e sem sinais de murchamento, rachaduras, brotação ou deterioração. Produto fresco, isento de sujidades, pragas, larvas e resíduos visíveis de agrotóxicos. Acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade, frescor e qualidade durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.	SACO DE 20 KG	24		R\$ 216,00	R\$ 5.184,00
9	CENOURA IN NATURA – hortaliça raiz tipo cenoura, de primeira qualidade, com raízes firmes, íntegras, frescas e de coloração alaranjada característica, formato uniforme e sem sinais de murchamento, rachaduras, brotação ou deterioração. Produto fresco, isento de sujidades, pragas, larvas e resíduos visíveis de agrotóxicos. Acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade, frescor e qualidade durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.	SACO C/ 20 KG	27		R\$ 203,25	R\$ 5.487,75



10	BATATA INGLESA (BATATA DO REINO) IN NATURA – hortaliça tuberosa tipo batata inglesa, de primeira qualidade, com tubérculos firmes, íntegros, frescos e de tamanho uniforme, casca lisa, coloração característica da variedade e ausência de brotos, rachaduras, manchas esverdeadas ou sinais de deterioração. Produto fresco, isento de sujidades, pragas, larvas e resíduos visíveis de agrotóxicos. Acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade, frescor e qualidade durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.	SACOS C/ 20 KG	40		R\$ 140,00	R\$ 5.600,00
11	TOMATE IN NATURA – hortaliça fruto tipo tomate, de primeira qualidade, com frutos firmes, íntegros, frescos e de coloração vermelha característica (or conforme estágio de maturação solicitado), casca lisa, sem rachaduras, perfurações, manchas ou sinais de deterioração. Produto fresco, isento de sujidades, pragas, larvas e resíduos visíveis de agrotóxicos. Acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade, frescor e qualidade durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.	SACO C/ 20 KG	38		R\$ 85,00	R\$ 3.230,00



12	ALHO IN NATURA – hortaliça tipo alho, de primeira qualidade, com bulbos íntegros, firmes, bem formados e dentes compactos, casca seca e aderida, coloração característica e livre de brotação, mofo, podridão ou sinais de deterioração. Produto fresco, isento de sujidades, pragas, larvas e resíduos visíveis de agrotóxicos. Acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade, secura e qualidade durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.	CX C/ 10 KG	16		R\$ 333,41	R\$ 5.334,56
13	CEBOLA IN NATURA – hortaliça tipo cebola, de primeira qualidade, com bulbos firmes, íntegros, secos, bem formados e de tamanho uniforme, casca externa seca e aderida, coloração característica da variedade, sem brotação, rachaduras, manchas ou sinais de deterioração. Produto fresco, isento de sujidades, pragas, larvas e resíduos visíveis de agrotóxicos. Acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade, ventilação e qualidade durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.	SACO C/20 KG	33		R\$ 176,00	R\$ 5.808,00
14	CHUCHU IN NATURA – hortaliça fruto tipo chuchu, de primeira qualidade, com frutos firmes, íntegros, frescos e de coloração verde característica, casca lisa, sem sinais de murchamento, amolecimento, rachaduras ou deterioração. Produto fresco, isento de sujidades, pragas, larvas e resíduos visíveis de	SACO C/ 20 KG	15		R\$ 120,00	R\$ 1.800,00

	agrotóxicos. Acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade, frescor e qualidade durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.					
TOTAL GERAL LOTE - III						R\$ 63.288,51
VALOR TOTAL GERAL (TODOS OS LOTES)						R\$ 321.844,63

1.3 Os produtos objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 23/2022, de 27 de setembro de 2021.

1.5 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da data de publicação na Imprensa Oficial, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.6 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Subcontratação

4.1.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.



4.2 Garantia da contratação

4.2.1 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

4.3 Da exigência de amostra

4.3.1 Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar **deverá apresentar amostra dos itens** que compõem o lote arrematado, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.3.2 Serão exigidas amostras de todos os itens.

4.3.2.1 A amostra deverá estar devidamente identificada com o nome do licitante, conter os respectivos prospectos e manuais (se for o caso), dispor na embalagem de informações quanto as suas características, tais como: data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, marca, número de referência (lote), registro no Ministério da Agricultura, Selo de Inspeção e outras que a legislação ou normatização exigem, independente de transcrição no Edital.

4.3.3 As amostras poderão ser entregues no seguinte endereço: Secretaria Municipal de Administração (setor de licitações e contratos), situada na Praça Jayme Barros, nº 64, Centro, no prazo limite de 03 (três) dias úteis, no período das 08h00 às 14h, para conferência, análise e aprovação do corpo técnico da Secretaria Municipal de Educação, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.3.4 É facultada prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

4.3.5 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.

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

4.3.8 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.

4.3.8.1 O não aceite da(s) amostra(s) será(ão) devidamente fundamentado(s).



4.3.9 Os exemplares colocados à disposição da Administração como amostras serão abertos, desmontados, submetidos aos testes necessários pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

4.3.10 Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 03(três) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

4.3.11 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.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 Condições de Entrega

5.1.1 O prazo de entrega dos produtos é de até 05 (cinco) dias, contados da Ordem de Fornecimento emitida pela Secretaria solicitante, de forma parcelada.

5.1.2 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 03 (TRÊS) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.1.3 Os produtos deverão ser entregues no almoxarifado central, das 07h00 até as 13h00, de segunda a sexta-feira, horário de expediente do órgão da Administração Pública.

5.1.4 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 06 (seis) meses do prazo total recomendado pelo fabricante.

5.1.3 Os preços serão CIF e a contratada ficará obrigada a fazer a entrega dos gêneros alimentícios direto no almoxarifado central do município, ficando esta entrega por conta do licitante vencedor, podendo ser em dias alternados, sem ônus para o município, cabendo ao município o acompanhamento da entrega por pessoa credenciada pela Secretaria.

5.1.4 Já deverão estar inclusos todos os custos e despesas decorrentes de transportes, seguros, impostos, taxas de qualquer natureza e outros quaisquer que, direta ou indiretamente, impliquem ou venham a implicar no fiel cumprimento do contrato.

5.2 Garantia, manutenção e assistência técnica

5.2.1 O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).



6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

6.6 Fiscalização

6.6.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

6.7 Fiscalização Técnica

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

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

6.7.1.2 Identificada qualquer inexactidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

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

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

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

6.7.2 Fiscalização Administrativa

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

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

6.7.3 Gestor do Contrato

6.7.3.1 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

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

6.7.3.3 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

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

6.7.3.5 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº



14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.7.3.6 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.7.3.7 O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1 Recebimento

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

7.1.2 Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.1.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

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

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

7.1.7 O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.1.8 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.

7.2 Liquidação

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

7.2.1.2 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.2.2 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.2.2.1 o prazo de validade;

7.2.2.2 a data da emissão;

7.2.2.3 os dados do contrato e do órgão contratante;

7.2.2.4 o período respectivo de execução do contrato;

7.2.2.5 o valor a pagar; e

7.2.2.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.2.3 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.2.4 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.2.5 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.2.6 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

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



7.2.8 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.2.9 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 junto ao SICAF.

7.3 Prazo de pagamento

7.3.1 O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).

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

7.4 Forma de pagamento

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

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

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

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

7.4.4 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.

7.5 Cessão de crédito

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

7.5.2 A eficácia da cessão de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.5.3 Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à

certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme [o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#), nos termos do [Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020](#).

7.5.4 O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

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

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

8.1.1 Da divisão da licitação: Adjudicação por lote

8.1.2 Modo de Disputa: Aberto e Fechado

8.2 Forma de fornecimento

8.2.1 O fornecimento deverá ser feito de forma parcelada, de acordo OF da Secretaria solicitante.

8.2.2 Os produtos deverão ser de 1ª qualidade, com prazo de validade estabelecido em cada item e nos endereços constantes do Anexo III.

9. DA HABILITAÇÃO

Exigências de habilitação

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

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

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

9.5. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição



do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.7. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede.

9.8. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.9. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.11. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

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

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

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

9.15. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.16. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.17. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.18. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

9.19. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na



licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

9.20. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

9.21. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;

9.21.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) ÷ (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) ÷ (Passivo Circulante + Passivo não Circulante);

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) ÷ (Passivo Circulante)

9.21.2. Caso o licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação.

9.21.3. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

9.21.4. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

9.22. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante.

9.23. Comprovação de capital social mínimo, ou patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da licitação, devendo a comprovação ser feita relativamente à data de apresentação de proposta, através de Certidão Simplificada da Junta Comercial da sede da licitante, emitida em prazo não superior a 30 (trinta) dias da data marcada para abertura do certame.

Qualificação Técnica

9.24. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

9.24.1. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

9.25. Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação - Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

9.25.1. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9.26. Registro ou inscrição da empresa contratada no conselho profissional pertinente e, em plena validade, se houver necessidade;

9.26.1. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da



apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

9.27 Declaração de exequibilidade com os valores propostos pelo fornecedor

Qualificação Técnico-Operacional

9.27. Comprovação de aptidão para execução de serviço equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.28. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

9.29. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando e, se for solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

9.30. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

9.31. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

9.32. A apresentação de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitido, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

9.33 Alvará de Localização e Funcionamento do local da sede da licitante.

3.34 Alvará Sanitário comprovando a regularidade das instalações da proponente, emitido por autoridade sanitária do local da sede da licitante.

9.35 Autorização de funcionamento da empresa participante da licitação, emitido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (ANVISA/MS), em plena validade.

10. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E LOGÍSTICA (MERENDA ESCOLAR)

10.1 O objeto da presente licitação consiste no fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino, devendo a CONTRATADA assegurar o cumprimento integral das condições de qualidade, regularidade e segurança alimentar, nos termos da legislação vigente.

10.2 A CONTRATADA deverá garantir a entrega dos produtos nos locais indicados pela Administração, conforme cronograma a ser fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, observando rigorosamente os prazos estabelecidos, que poderão compreender entregas diárias, semanais ou conforme demanda, conforme a natureza dos produtos.

10.3 Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser entregues em prazo máximo de até 2 (dois) dias contadas da solicitação ou emissão da ordem de fornecimento, de modo a assegurar a integridade, qualidade e adequação ao consumo.

10.4 A CONTRATADA deverá dispor de estrutura logística adequada e suficiente para o atendimento da demanda, incluindo:

- a) transporte apropriado, em conformidade com as normas sanitárias vigentes;
- b) veículos, quando necessário, dotados de sistema de refrigeração ou conservação;
- c) controle de higiene e acondicionamento dos produtos;
- d) equipe capacitada para manuseio e entrega dos alimentos.



10.4 A comprovação da capacidade operacional poderá ser exigida mediante apresentação de documentos que demonstrem aptidão para o desempenho da atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação, nos termos da legislação aplicável.

10.5 O fornecimento deverá ocorrer de forma fracionada, conforme necessidade da Administração, não sendo admitida a entrega integral em única remessa quando incompatível com a natureza dos produtos ou com o planejamento da alimentação escolar.

10.6 O descumprimento dos prazos de entrega, das condições de transporte, ou das exigências sanitárias implicará na aplicação das penalidades previstas neste edital e no contrato, incluindo:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) suspensão temporária de participação em licitação;
- d) rescisão contratual, nos casos mais graves.

10.7 A CONTRATADA deverá assegurar que todos os produtos atendam às normas de segurança alimentar, qualidade e validade, sendo vedado o fornecimento de itens em desacordo com as especificações técnicas ou impróprios para o consumo.

10.8 As exigências previstas nesta cláusula visam garantir a adequada execução do objeto contratado, sem restringir a competitividade, nos termos dos princípios da isonomia, eficiência e interesse público.

11. DO ACOMPANHAMENTO POR PROFISSIONAL NUTRICIONISTA

11.1 O acompanhamento técnico da execução do objeto deverá contar com a atuação de profissional nutricionista, devidamente habilitado, responsável por:

- 11.1.1 Elaborar, validar ou acompanhar o cumprimento do cardápio da alimentação escolar;
- 11.1.2 Avaliar a qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos;
- 11.1.3 verificar a adequação dos produtos às especificações técnicas e nutricionais;
- 11.1.4 Orientar quanto às boas práticas de armazenamento, manipulação e preparo dos alimentos;
- 11.1.5 Emitir relatórios técnicos sempre que necessário.

11.2 O nutricionista responsável poderá solicitar a substituição de produtos que não atendam às exigências de qualidade, validade ou especificações do edital.

12. DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS

12.1 Os gêneros alimentícios fornecidos estarão sujeitos à inspeção e controle de qualidade, no ato da entrega e durante sua utilização, podendo a Administração:

- 12.1.1 Recusar produtos com prazo de validade inferior a 12 (doze) meses, bem como aqueles avariados ou em desconformidade com as exigências do edital;
- 12.1.2 Exigir a substituição imediata dos itens rejeitados, sem ônus adicional;
- 12.1.3 realizar testes, análises ou inspeções, quando necessário;
- 12.1.4 Verificar condições de transporte, armazenamento e higiene.

12.2 Todos os produtos deverão atender às normas vigentes de segurança alimentar, sendo responsabilidade da CONTRATADA garantir a procedência, qualidade e adequação ao consumo.

13. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO



13.1 O recebimento dos produtos será realizado por servidor designado, podendo contar com apoio técnico, observando-se:

- 13.1.1 Conferência quantitativa e qualitativa;
- 13.1.2 Verificação de prazos de validade;
- 13.1.3 Conformidade com o pedido e especificações do edital.
- 13.1.4 O recebimento definitivo somente ocorrerá após a verificação da conformidade dos produtos com as exigências contratuais.

14. DAS NÃO CONFORMIDADES E PENALIDADES

14.1 O fornecimento de produtos em desacordo com as especificações ensejará:

- 14.1.1 Recusa imediata do produto;
- 14.1.2 Substituição no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;
- 14.1.3 aplicação das penalidades previstas no edital e contrato.

14.2 A reincidência de falhas poderá ensejar a rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

15. DO REGISTRO E RELATÓRIOS DE FISCALIZAÇÃO

Todas as ocorrências relacionadas à execução contratual deverão ser registradas em relatório próprio

16. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

16.1 O custo estimado da contratação é de **R\$ 321.844,63 (Trezentos e vinte e um mil, oitocentos e quarenta e quatro e sessenta e três centavos)** possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.

16.2 A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

16.3 Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

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

16.3.2 em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

16.3.3 serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

16.3.4 poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.



17. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município.

17.2 A contratação será atendida pelas seguintes dotações:

- I.** Órgão/Unidade: **08.09**
- II.** Projeto/Atividade: **2.021/2.031**
- III.** Elemento de Despesa: **3.3.90.30.00**
- IV.** Fonte de Recurso: **1.500.000 / 1.704.000 / 1.720.0000**

10.3 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Teodoro Sampaio, 22 de julho de 2026.

ITAMAR SUÊLO DOS SANTOS UZÊDA LUNA
Secretário Municipal de Desenvolvimento
Agrícola, Econômico e Meio Ambiente

ANEXO II

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

Considerando a necessidade de suprir a demanda da Cozinha Comunitária Municipal, o presente Estudo Técnico Preliminar tem como objetivo verificar a viabilidade técnica da contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao preparo das refeições ofertadas pela Cozinha Comunitária Municipal, atendendo às necessidades da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agrícola, Econômico e Meio Ambiente do Município de Teodoro Sampaio – Bahia.

A contratação tem como finalidade assegurar o fornecimento regular e adequado dos gêneros alimentícios necessários à produção e distribuição diária de refeições nutricionalmente adequadas à população em situação de vulnerabilidade social, contribuindo para a garantia da segurança alimentar e nutricional e para o desenvolvimento das ações previstas no Projeto Comida no Prato, integrante do Programa Estadual Bahia Sem Fome.

A aquisição dos gêneros alimentícios deverá ocorrer de acordo com a demanda da Cozinha Comunitária, observando-se as quantidades, especificações, padrões de qualidade, condições de armazenamento, transporte e demais requisitos estabelecidos no Termo de Referência.

A continuidade do fornecimento é de relevante interesse público, considerando que a interrupção ou insuficiência dos gêneros alimentícios poderá comprometer a preparação e a oferta das refeições destinadas à população atendida pela Cozinha Comunitária Municipal.

Após a formalização da contratação, deverá ser realizada a indicação do responsável pelo acompanhamento e fiscalização, bem como a identificação do preposto da empresa contratada, de modo a assegurar o adequado fornecimento dos produtos e o cumprimento das condições estabelecidas.

Assim, faz-se necessária a contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à elaboração das refeições da Cozinha Comunitária Municipal, garantindo a continuidade das ações de segurança alimentar e nutricional desenvolvidas pelo Município.

2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

A presente contratação deverá observar as disposições da **Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021**, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas.

A contratação também está fundamentada na necessidade de assegurar o funcionamento regular da Cozinha Comunitária Municipal, mediante o fornecimento de gêneros



alimentícios necessários à preparação das refeições destinadas à população em situação de vulnerabilidade social.

A iniciativa encontra-se alinhada às ações de promoção da segurança alimentar e nutricional desenvolvidas pelo Município, especialmente no âmbito do **Projeto Comida no Prato, integrante do Programa Estadual Bahia Sem Fome**, buscando garantir a oferta contínua de refeições adequadas, de qualidade e em quantidade suficiente à população atendida.

3. DAS JUSTIFICATIVAS DAS NECESSIDADES

A presente contratação justifica-se pela necessidade de aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo das refeições fornecidas pela Cozinha Comunitária Municipal, vinculada à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agrícola, Econômico e Meio Ambiente do Município de Teodoro Sampaio – Bahia.

A iniciativa está diretamente relacionada à execução do Projeto Comida no Prato, integrante do Programa Estadual Bahia Sem Fome, que tem como principal objetivo combater a insegurança alimentar e garantir alimentação adequada à população em situação de vulnerabilidade social, por meio da oferta diária de refeições balanceadas e nutricionalmente adequadas.

A aquisição dos gêneros alimentícios é imprescindível para assegurar a continuidade das atividades da Cozinha Comunitária, permitindo o preparo regular das refeições destinadas aos beneficiários do programa. Os itens contemplam produtos essenciais para composição do cardápio alimentar, observando critérios nutricionais, qualidade dos alimentos e atendimento das demandas diárias da população assistida.

Destaca-se que a interrupção no fornecimento desses insumos comprometeria diretamente a prestação do serviço público de segurança alimentar, causando prejuízos sociais relevantes às famílias em situação de vulnerabilidade econômica e social atendidas pelo programa municipal.

Além disso, a contratação busca garantir eficiência administrativa, regularidade no abastecimento e manutenção das ações públicas voltadas à promoção da dignidade humana, redução da fome e fortalecimento das políticas públicas de assistência social e segurança alimentar.

A contratação por dispensa de licitação encontra fundamento na necessidade de assegurar resposta administrativa célere e eficiente para atendimento do interesse público, observando os princípios previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente os da continuidade do serviço público, economicidade, eficiência e supremacia do interesse público.

Assim, resta plenamente demonstrada a necessidade da contratação, considerando a relevância social do programa e a imprescindibilidade do fornecimento dos gêneros alimentícios para manutenção das atividades da Cozinha Comunitária Municipal. É certo que a exclusividade às micro e pequenas empresas é a regra nos casos de

licitações com valor estimado de até R\$ 80.000,00, conforme determina o art. 47, da Lei Complementar 123/2006 e art. 6º, do Decreto nº 8.538/2015.

4. ÁREA REQUISITANTE

Área Requisitante	Função	Responsável
ITAMAR SUÊLO DOS SANTOS UZÊDA LUNA	Secretário	ITAMAR SUÊLO DOS SANTOS UZÊDA LUNA

5. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

LOTE I – GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS

ITEN	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
1	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 - arroz beneficiado, longo fino, tipo 1, classe parboilizado, constituído de grãos inteiros, sãos e limpos, isento de sujidades, parasitas, larvas, odores estranhos e materiais estranhos. Produto acondicionado em embalagem resistente, atóxica e lacrada, contendo identificação do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação e validade. Deve atender aos padrões de qualidade estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e MAPA.	FD C/ 30 KG	72		R\$ 154,90	R\$ 11.152,80
2	FEIJÃO CARIOCA - feijão comum, tipo carioca, grupo anão, tipo 1, constituído de grãos inteiros, sãos, limpos e de boa qualidade, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos, umidade excessiva e grãos deteriorados. Produto acondicionado em embalagem resistente, atóxica e lacrada, contendo identificação do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação e validade. Deve atender aos padrões de qualidade e classificação estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e MAPA.	FD C/30 KG	50		R\$ 353,00	R\$ 17.650,00



3	MACARRÃO ESPAGUETE - massa alimentícia tipo espaguete, elaborada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter ovos em sua composição. Produto seco, de boa qualidade, isento de sujidades, umidade, fermentação ou materiais estranhos. Acondicionado em embalagem resistente, atóxica e lacrada, contendo identificação do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação e validade. Deve atender aos padrões de qualidade estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e MAPA.	FD C/ 20 KG	27		R\$ 212,00	R\$ 5.724,00
4	ÓLEO DE SOJA - óleo vegetal comestível, com no mínimo 900 ml, refinado, obtido de grãos de soja, de aspecto límpido e isento de odores ou sabores estranhos. Produto rico em ácidos graxos próprios da soja, acondicionado em embalagem resistente, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, volume, lote, data de fabricação e validade. Deve atender aos padrões de qualidade e identidade estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e MAPA.	CX C/24 GARRAFAS	23		R\$ 263,09	R\$ 6.051,07
5	SAL REFINADO IODADO - sal refinado, iodado, constituído de cristais brancos com granulação uniforme, destinado ao consumo humano. Produto isento de impurezas, umidade excessiva e materiais estranhos, acondicionado em embalagem de 01 kg, resistente, atóxica e lacrada, contendo identificação do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação e validade. Deve atender aos padrões de qualidade e teor de iodo estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e MAPA.	FD C/ 30 KG	8		R\$ 40,95	R\$ 327,60



6	MOLHO DE TOMATE – produto alimentício elaborado a partir da polpa de tomate, com textura homogênea, coloração vermelha característica e sabor próprio, indicado para preparo de molhos e receitas culinárias. Deve apresentar boa consistência, ausência de fermentação, sujidades ou materiais estranhos. Acondicionado em embalagem 300 g, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade, conforme normas vigentes da ANVISA e MAPA.	CX C/ 24 SACHÊS	20		R\$ 106,17	R\$ 2.123,40
7	MARGARINA VEGETAL – produto alimentício obtido a partir de óleos vegetais, com textura cremosa, coloração uniforme e sabor característico, indicado para uso culinário e consumo alimentar. Deve conter teor de lipídios conforme especificação do fabricante, ser livre de ranço, odores estranhos e impurezas. Acondicionada em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade, atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.	CX C/ 12 UN DE 1KG	2		R\$ 100,80	R\$ 201,60
8	FARINHA DE MANDIOCA –Tipo seca, fina branca, de primeira qualidade, obtida da moagem da mandioca selecionada, com textura uniforme, isenta de umidade, fermentação, mofo, insetos, sujidades ou quaisquer impurezas. Indicada para o preparo de farofas, acompanhamentos e receitas culinárias em geral. Acondicionada em embalagem de 01 kg, resistente e lacrada, contendo identificação do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação e validade,	FD COM 25 KG	12		R\$ 200,00	R\$ 2.400,00



	conforme normas vigentes da ANVISA e MAPA.					
9	AZEITE DE DENDÊ – Azeite de dendê puro, de primeira qualidade, obtido do fruto da palma (<i>Elaeis guineensis</i>), próprio para consumo humano, apresentando cor alaranjada a avermelhada, aroma e sabor característicos, isento de impurezas, resíduos, matérias estranhas, ranço ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade. Acondicionado em embalagem plástica (PET) ou vidro, resistente, devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, volume, informações nutricionais e registro no órgão competente, quando aplicável. O produto deverá atender às normas sanitárias vigentes da ANVISA e demais legislações aplicáveis. Embalagem de 500 ml ou 1 litro, conforme especificação da contratante.	LITRO	12		R\$ 17,85	R\$ 214,20
10	VINAGRE – produto fermentado acético obtido a partir de vinho, álcool, frutas ou cereais, conforme especificação, com acidez característica e aspecto límpido, indicado para preparo e conservação de alimentos. Deve apresentar odor e sabor próprios, livre de impurezas, resíduos ou alterações. Acondicionado em embalagem com o mínimo de 500 ml, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, volume, lote, data de fabricação e validade,	CX C/ 12 UND	24		R\$ 24,00	R\$ 576,00

	atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.					
11	CORANTE ALIMENTÍCIO – produto alimentício utilizado para conferir ou intensificar coloração em preparações culinárias, podendo ser líquido, em pó ou pasta, elaborado com ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar cor uniforme, odor e características próprias, livre de umidade, impurezas ou alterações. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, composição, lote, data de fabricação e validade, atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.	FD C/10 KG	5		R\$ 140,00	R\$ 700,00
12	PIMENTA-DO-REINO – condimento alimentício obtido da moagem dos grãos de pimenta-do-reino, com aroma e sabor característicos, indicado para tempero e preparo de alimentos. Deve apresentar coloração uniforme, livre de umidade excessiva, impurezas, fermentação ou materiais estranhos. Acondicionada em embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, composição, lote, data de fabricação e validade, atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.	PC C/ 1 KG	3		R\$ 97,50	R\$ 292,50



18	CALDO EM TABLETE SABOR FRANGO, CARNE OU LEGUMES – tempero alimentício em tablete, indicado para preparo e realce de sabor em alimentos, elaborado com ingredientes e condimentos próprios para consumo humano. Deve apresentar aroma, sabor e coloração característicos do tipo especificado, livre de umidade, deformações ou materiais estranhos. Acondicionado em embalagem íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, composição, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade, atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.	CX C/ 24 CAIXINHAS	4		R\$ 28,90	R\$ 115,60
TOTAL GERAL LOTE-I						R\$ 47.528,77
LOTE II – PROTEÍNAS						
ITEN	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
1	CARNE BOVINA (ACÉM E MÚSCULO SEM OSSO) – carne bovina resfriada ou congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, cortes tipo acém e músculo, com coloração, odor e textura característicos, apresentando baixo percentual de gordura aparente. Deve estar livre de hematomas, cartilagens excessivas, aponeuroses, sujidades ou sinais de deterioração. Acondicionada em embalagem íntegra, resistente e adequada para alimentos, contendo identificação do frigorífico, selo de inspeção sanitária (SIF/SIE/SIM), peso, lote, data de fabricação e validade, atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.	CX C/ 20 KG	42		R\$ 969,00	R\$ 40.698,00



2	CARNE BOVINA PARA BIFE SEM OSSO - Carne bovina de primeira qualidade, corte Chã de Dentro, resfriada ou congelada, limpa, com baixo teor de gordura aparente, sem ossos, sem cartilagens, sem aponevroses e sem excesso de nervos. Deve apresentar coloração vermelho-vivo característica, odor próprio, textura firme e ausência de sinais de deterioração. Embalada em sacos plásticos atóxicos, devidamente lacrados, identificados com nome do produto, lote, peso, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e registro no órgão de inspeção competente (SIF, SIE ou SIM). Fornecida em caixas de aproximadamente 20 kg, conforme solicitação da contratante. O produto deverá atender às normas sanitárias vigentes do Ministério da Agricultura e da ANVISA.	CX C/ 20 KG	32		R\$ 969,00	R\$ 31.008,00
3	FRANGO (COXA E SOBRECOXA) – corte de carne de frango, resfriado ou congelado, constituído de coxa e sobrecoxa, proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção sanitária oficial, apresentando coloração, odor e textura característicos. Deve estar isento de penas, hematomas excessivos, odores estranhos, sujidades e sinais de decomposição. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e adequada para alimentos, contendo identificação do estabelecimento produtor, selo de inspeção sanitária (SIF/SIE/SIM), peso líquido, lote, data de fabricação e validade, atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.	CX C/ 20 KG	42		R\$ 283,42	R\$ 11.903,64



4	PEITO DE FRANGO – corte de carne de frango, resfriado ou congelado, constituído de filé de peito, proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção sanitária oficial, apresentando coloração, odor e textura característicos. Deve estar isento de ossos, pele (quando desossado), hematomas, sujidades, odores estranhos e sinais de decomposição. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e adequada para alimentos, contendo identificação do estabelecimento produtor, selo de inspeção sanitária (SIF/SIE/SIM), peso líquido, lote, data de fabricação e validade, atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.	CX COM 20 KG	90		R\$ 387,41	R\$ 34.866,90
5	FIGADO BOVINO - Fígado bovino de primeira qualidade, resfriado ou congelado, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial. O produto deverá apresentar coloração vermelho-escura característica, odor próprio, textura firme, isento de manchas, hematomas, parasitas, excesso de sangue, resíduos, cartilagens e quaisquer sinais de deterioração. Embalado em sacos plásticos atóxicos, resistentes e devidamente lacrados, contendo identificação do produto, lote, peso, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e registro no órgão de inspeção competente (SIF, SIE ou SIM). Fornecido em caixas de aproximadamente 20 kg, conforme solicitação da contratante, atendendo às normas sanitárias vigentes do Ministério da Agricultura e da ANVISA.	CX C/ 20 KG	24		R\$ 646,15	R\$ 15.507,60



6	CARNE DE SERTÃO (CARNE BOVINA SALGADA E CURADA) - Carne de sertão bovina de primeira qualidade, salgada e curada, produzida a partir de carne bovina selecionada, com baixo teor de gordura aparente, isenta de ossos, cartilagens, impurezas, mofos, sujidades e quaisquer sinais de deterioração. Deve apresentar coloração, odor e textura característicos do produto, sem ranço ou alterações sensoriais. Embalada a vácuo ou em embalagem plástica atóxica, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, lote, peso, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e registro no órgão de inspeção competente (SIF, SIE ou SIM). Fornecida em caixas, conforme solicitação da contratante, atendendo às normas sanitárias vigentes do Ministério da Agricultura e da ANVISA.	CX C/ 20 KG	23		R\$ 1.290,00	R\$ 29.670,00
7	BACON – produto cárneo obtido a partir da barriga suína, curado e defumado, com coloração, odor e sabor característicos, podendo ser fatiado ou em peça, conforme especificação. Deve ser proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, apresentando teor de gordura característico e ausência de sinais de deterioração, sujidades ou odores estranhos. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, selo de inspeção sanitária (SIF/SIE/SIM), peso líquido, lote, data de fabricação e validade, atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.	CX C/ 20 KG	20		R\$ 991,00	R\$ 19.820,00



8	CALABRESA - LINGUIÇA CALABRESA (CLABRESA) – embutido cárneo defumado, elaborado a partir de carne suína e/ou bovina, condimentado, curado e defumado, com sabor e aroma característicos. Deve apresentar coloração uniforme, textura firme e estar isento de sujidades, odores estranhos ou sinais de deterioração. Produto proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, selo de inspeção sanitária (SIF/SIE/SIM), peso líquido, lote, data de fabricação e validade, atendendo às normas vigentes da ANVISA e MAPA.	PCT DE 2,5 KG	55		R\$ 75,52	R\$ 4.153,60
9	PEIXE CORVINA (IN NATURA RESFRIADO OU CONGELADO) – pescado da espécie corvina, eviscerado, limpo, inteiro ou em filés/postas conforme especificação, proveniente de animais sadios, manipulados sob rigoroso controle higiênico-sanitário e inspeção oficial. Deve apresentar carne firme, elástica, coloração característica da espécie, odor suave próprio de pescado fresco, sem sinais de deterioração, amolecimento, parasitas visíveis, manchas ou odores desagradáveis. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente, atóxica e apropriada para congelamento/refrigeração, devidamente selada, contendo identificação do fornecedor, registro de inspeção sanitária (SIF/SIE/SIM quando aplicável), peso líquido, lote, data de processamento e validade. Deve atender integralmente às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo	CX C/ 20 KG	39		R\$ 599,99	R\$ 23.399,61



	rastreabilidade e segurança alimentar.					
TOTAL GERAL LOTE -II						R\$ 211.027,35
LOTE III – HORTALIÇAS, LEGUMES E VERDURAS						
ITEN	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
1	ALFACE IN NATURA – hortaliça folhosa fresca, tipo alface (lisa, crespa ou americana conforme especificação), de primeira qualidade, com folhas íntegras, firmes, viçosas e bem desenvolvidas, coloração verde característica, isenta de sujidades, pragas, larvas, resíduos de agrotóxicos visíveis e sinais de deterioração. Produto acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, de forma a preservar a integridade e a qualidade do produto durante o transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.	UND	780		R\$ 5,00	R\$ 3.900,00
2	COUVE IN NATURA – hortaliça folhosa fresca (couve-manteiga ou similar conforme especificação), de primeira qualidade, com folhas íntegras, firmes, viçosas e bem desenvolvidas, coloração verde característica, isenta de sujidades, insetos, larvas, resíduos visíveis de agrotóxicos e sinais de deterioração. Produto acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, de forma a preservar sua integridade, frescor e qualidade durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e	MAÇO	320		R\$ 5,00	R\$ 1.600,00



	MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.					
3	COENTRO IN NATURA – hortaliça aromática fresca, de primeira qualidade, com folhas íntegras, verdes, viçosas e bem desenvolvidas, apresentando aroma característico e sem sinais de murchamento. Deve estar livre de sujidades, insetos, larvas, resíduos visíveis de agrotóxicos e deterioração. Produto acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade e frescor durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.	MAÇO	1.560		R\$ 3,77	R\$ 5.881,20
4	CEBOLINHA IN NATURA – hortaliça aromática fresca, de primeira qualidade, com folhas verdes, íntegras, firmes e viçosas, apresentando aroma e coloração característicos, sem sinais de murchamento ou deterioração. Deve estar livre de sujidades, insetos, larvas e resíduos visíveis de agrotóxicos. Produto acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade, frescor e qualidade durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.	MAÇO	1.040		R\$ 3,75	R\$ 3.900,00
5	REPOLHO IN NATURA – hortaliça tipo repolho, de primeira qualidade, com cabeças compactas, firmes, pesadas e bem formadas, folhas externas íntegras, coloração característica e sem sinais de murchamento, rachaduras ou deterioração. Produto isento de sujidades, insetos, larvas e resíduos visíveis de agrotóxicos.	KG	540		R\$ 9,76	R\$ 5.270,40



	Acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade e frescor durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.					
6	ABÓBORA IN NATURA – hortaliça fruto tipo abóbora, de primeira qualidade, com casca íntegra, firme, coloração característica da variedade, polpa consistente e sem sinais de apodrecimento, rachaduras ou danos mecânicos. Produto fresco, isento de sujidades, pragas, larvas e resíduos visíveis de agrotóxicos. Acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.	KG	650		R\$ 6,84	R\$ 4.446,00
7	QUIABO IN NATURA – hortaliça fruto tipo quiabo, de primeira qualidade, com vagens frescas, tenras, íntegras e de coloração verde característica, tamanho uniforme, sem sinais de fibrosidade excessiva, murchamento, manchas ou deterioração. Produto fresco, isento de sujidades, insetos, larvas e resíduos visíveis de agrotóxicos. Acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade, frescor e qualidade durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.	KG	820		R\$ 7,13	R\$ 5.846,60



8	BETERRABA IN NATURA – hortaliça raiz tipo beterraba, de primeira qualidade, com raízes firmes, íntegras, frescas e de coloração roxo-escuro característica, formato uniforme e sem sinais de murchamento, rachaduras, brotação ou deterioração. Produto fresco, isento de sujidades, pragas, larvas e resíduos visíveis de agrotóxicos. Acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade, frescor e qualidade durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.	SACO DE 20 KG	24		R\$ 216,00	R\$ 5.184,00
9	CENOURA IN NATURA – hortaliça raiz tipo cenoura, de primeira qualidade, com raízes firmes, íntegras, frescas e de coloração alaranjada característica, formato uniforme e sem sinais de murchamento, rachaduras, brotação ou deterioração. Produto fresco, isento de sujidades, pragas, larvas e resíduos visíveis de agrotóxicos. Acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade, frescor e qualidade durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.	SACO C/ 20 KG	27		R\$ 203,25	R\$ 5.487,75



10	BATATA INGLESA (BATATA DO REINO) IN NATURA – hortaliça tuberosa tipo batata inglesa, de primeira qualidade, com tubérculos firmes, íntegros, frescos e de tamanho uniforme, casca lisa, coloração característica da variedade e ausência de brotos, rachaduras, manchas esverdeadas ou sinais de deterioração. Produto fresco, isento de sujidades, pragas, larvas e resíduos visíveis de agrotóxicos. Acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade, frescor e qualidade durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.	SACOS C/ 20 KG	40		R\$ 140,00	R\$ 5.600,00
11	TOMATE IN NATURA – hortaliça fruto tipo tomate, de primeira qualidade, com frutos firmes, íntegros, frescos e de coloração vermelha característica (or conforme estágio de maturação solicitado), casca lisa, sem rachaduras, perfurações, manchas ou sinais de deterioração. Produto fresco, isento de sujidades, pragas, larvas e resíduos visíveis de agrotóxicos. Acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade, frescor e qualidade durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.	SACO C/ 20 KG	38		R\$ 85,00	R\$ 3.230,00



12	ALHO IN NATURA – hortaliça tipo alho, de primeira qualidade, com bulbos íntegros, firmes, bem formados e dentes compactos, casca seca e aderida, coloração característica e livre de brotação, mofo, podridão ou sinais de deterioração. Produto fresco, isento de sujidades, pragas, larvas e resíduos visíveis de agrotóxicos. Acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade, segura e qualidade durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.	CX C/ 10 KG	16		R\$ 333,41	R\$ 5.334,56
13	CEBOLA IN NATURA – hortaliça tipo cebola, de primeira qualidade, com bulbos firmes, íntegros, secos, bem formados e de tamanho uniforme, casca externa seca e aderida, coloração característica da variedade, sem brotação, rachaduras, manchas ou sinais de deterioração. Produto fresco, isento de sujidades, pragas, larvas e resíduos visíveis de agrotóxicos. Acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade, ventilação e qualidade durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.	SACO C/20 KG	33		R\$ 176,00	R\$ 5.808,00
14	CHUCHU IN NATURA – hortaliça fruto tipo chuchu, de primeira qualidade, com frutos firmes, íntegros, frescos e de coloração verde característica, casca lisa, sem sinais de murchamento, amolecimento, rachaduras ou deterioração. Produto fresco, isento de sujidades, pragas, larvas e resíduos visíveis de	SACO C/ 20 KG	15		R\$ 120,00	R\$ 1.800,00

	agrotóxicos. Acondicionado em embalagem limpa e apropriada para alimentos, que preserve sua integridade, frescor e qualidade durante transporte e armazenamento. Deve atender às normas vigentes da ANVISA e MAPA, garantindo boas práticas agrícolas e de manipulação.					
TOTAL GERAL LOTE - III						R\$ 63.288,51
VALOR TOTAL GERAL (TODOS OS LOTES)						R\$ 321.844,63

7. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A Contratada, deverão obedecer integralmente às disposições do Código da vigilância sanitária, das Instruções de Serviço do PNAE – e suas alterações e das Resoluções da ANVISA e demais normas vigentes.

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes na Licitação, seus anexos e sua proposta, assumindo ~~com~~exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda: efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de garantia ou validade.

O recebimento provisório ou definitivo do objeto pela área responsável não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato ou por vícios do produto.

A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues;

A contratada deverá fornecer diretamente o produto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados relacionados com as características dos produtos fornecidos;

A contratada deverá executar, fielmente, as entregas de acordo com as requisições expedidas, não se admitindo modificações sem prévia consulta e concordância da Contratante;



A Contratada se obriga a entregar os produtos de acordo com os prazos e critérios estipulados, em dias, local e quantidade determinados, de acordo com suas necessidades;

Manter durante toda a execução deste objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme preconiza a Lei 14.1333/2021.

O(a) Contratado(a) é obrigado(a) a pagar todos os tributos, contribuições fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os materiais adquiridos, fornecer Nota Fiscal correspondente aos produtos comercializados, assim como se responsabilizar pelas despesas operacionais e administrativas, transporte até o local da entrega que será na Unidades Escolares;

Durante a entrega dos produtos, o(a) Contratado(a) é obrigado(a) a prestar informações sobre o andamento do mesmo e, caso ocorra imprevistos deverá notificar de imediato a Prefeitura Municipal sobre o fato, assim como as devidas medidas que serão tomadas visando à normalização da entrega dos produtos;

A licitação/contrato deverá ter duração nos termos do calendário letivo anual estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação.

Os produtos deverão ser recebidos pelos respectivos fiscais de contratos, nos dias e horas determinados no Termo de Referência;

A contratada se responsabilizará pela entrega dos produtos nos locais descritos no Termo de Referência. Em caso de impedimento, deverá encaminhar, preferencialmente por e-mail para o Departamento de Compras e Planejamento, justificativa das razões que impossibilitaram o não cumprimento desta obrigação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas;

Após o recebimento, a Contratante terá o prazo de até 05 (cinco) dias para manifestação acerca do aceite final dos materiais/produtos;

Em caso de recusa do(s) produto(s), o(a) contratado(a) deverá efetivar sua substituição no prazo de até 03 (três) dias, contados a partir da comunicação da recusa, ficando todos os custos decorrentes da substituição às suas expensas;

Nenhum dos produtos contratados poderá ser substituído por outros diversos, salvo por produtos de qualidade comprovadamente superiores e mediante justificativa por escrito, devidamente fundamentada e aceita pela Prefeitura e Secretaria de Educação de forma expressa; A presente contratação encontra respaldo institucional conforme previsão de planejamento, contida no Plano Anual de contratação, Lei de Orçamentária Anual, etc. A aquisição, tem como objetivo, suprir a necessidade da elaboração da merenda escolar. A demanda tem como base os alunos matriculados na rede de ensino das escolas públicas de acordo com as matrículas de 2024.

8. DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

Os recursos orçamentários e financeiros necessários ao atendimento do pagamento das obrigações decorrentes desta licitação estão alocados na Certidão emitida pelo Setor de Contabilidade.

9. PRAZO DA PROPOSTA:

O Prazo de validade da presente proposta será de 60 (sessenta) dias, contados da data da abertura dos envelopes.

10. CONDIÇÕES GERAIS

Fornecer todos os produtos que estão dispostos no item 4 deste documento, para elaboração da Merenda Escolar dos alunos matriculados na rede de ensino municipal, conforme demanda do MUNICIPIO DE TEODORO SAMPAIO-BA, respeitados as quantidades contratadas;

Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com as especificações mínimas exigidas abaixo:

- **Identificação do produto;**
- **embalagem original e intacta,**
- **data de validade,**
- **peso líquido,**
- **Número do Lote,**
- **Nome do fabricante.**

O pagamento mensal estará condicionado à quantidade efetivamente adquirida, atestada pela Supervisão da Área Administrativa do MUNICIPIO DE TEODORO SAMPAIO-BA. Deverão estar computados nos PREÇOS todos os custos e despesas envolvidas no fornecimento dos produtos objeto da Licitação.

O pagamento decorrente da concretização do objeto desta Licitação será efetuado mensalmente pelo MUNICIPIO DE TEODORO SAMPAIO-BA, se nenhuma irregularidade for constatada; acompanhados da NotaFiscal/Fatura e, opcionalmente do boleto bancário, com as respectivas notas de entrega e relatório do fornecimento dos itens solicitados.

A Área Administrativa do MUNICIPIO DE TEODORO SAMPAIO-BA, atestará a entrega dos produtos correspondente, o que servirá como meio de avaliação do cumprimento das obrigações contratuais e constituirá requisito indispensável para a liberação dos pagamentos.

11. DO PAGAMENTO

O prazo de pagamento dos produtos será de 30 (trinta) dias, contados a partir da data de entrega dos mesmos, acompanhada da respectiva documentação legal (NF) Nota Fiscal Eletrônica, devidamente atestada pela Secretaria solicitante e/ou Gestor Responsável.

12. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO



Declaramos, com base no estudo realizado, que a contratação pleiteada é viável, necessária e adequada para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Teodoro Sampaio-BA.

13. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Foi realizado o levantamento de mercado visando buscar a melhor solução para o problema existente, sendo estudados processos de contratações semelhantes feitas por este e outros órgãos, por meio de consultas a outros editais, com a finalidade de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração.

Em sede de informação, para a pesquisa de mercado, foram realizadas consultas em: <https://pncp.gov.br/>.

Sendo constatado então, que a adoção desse modelo de contratação é uma prática comum na Administração Pública para suprir a necessidade de fornecimento de merenda escolar.

Com isso, destaca-se que o atual modelo de prestação de serviços, adquirindo os itens para o preparo da merenda no município, continua sendo uma solução técnica e economicamente viável em comparação à alternativa de aquisição por meio de aquisição de refeições prontas. Esse formato é particularmente adequado quando o órgão público dispõe de uma estrutura para preparo da merenda no que tange a pessoal e cozinhas já formadas e adaptadas para esse fim.

13. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO GLOBAL (COMO UM TODO)

Após o levantamento de mercado, reconhece-se que a solução mais vantajosa para a Administração Pública é a contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da Cozinha Comunitária, visando suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social e Cidadania do Município de Teodoro Sampaio/BA, conforme especificações constantes neste Estudo Técnico Preliminar.

A aquisição dos gêneros alimentícios possibilita o preparo das refeições na própria Cozinha Comunitária, garantindo maior controle sobre a qualidade, a segurança alimentar e o atendimento às demandas da população em situação de vulnerabilidade social.

Este modelo de aquisição apresenta diversas vantagens, dentre as quais destacam-se:

- Permite o preparo de refeições balanceadas e adequadas às necessidades nutricionais dos usuários atendidos pelo programa, contribuindo para a promoção da segurança alimentar e nutricional;
- Possibilita maior controle sobre a qualidade, procedência e armazenamento dos alimentos utilizados na preparação das refeições, assegurando o cumprimento das normas sanitárias vigentes;



- Favorece a elaboração de cardápios diversificados, utilizando alimentos frescos e, sempre que possível, produtos da agricultura familiar e da produção local, incentivando o desenvolvimento econômico da região;
- Proporciona maior eficiência na gestão dos recursos públicos, permitindo planejamento das aquisições conforme a demanda e reduzindo desperdícios;
- Garante continuidade na oferta de refeições à população beneficiária, fortalecendo as políticas públicas de assistência social e combate à insegurança alimentar.

Em síntese, a contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à Cozinha Comunitária constitui a solução mais adequada para assegurar a prestação contínua do serviço, garantindo refeições de qualidade, segurança alimentar, eficiência administrativa e atendimento às necessidades da população em situação de vulnerabilidade social.

14. ANÁLISE DE RISCOS

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à Cozinha Comunitária envolve riscos que podem comprometer a continuidade, a qualidade e a segurança do atendimento prestado à população.

Dentre os principais riscos, destaca-se o atraso na entrega dos produtos, podendo ocasionar a interrupção ou redução da oferta de refeições. Como medida mitigadora, serão estabelecidos prazos contratuais para entrega, acompanhamento da execução contratual, fiscalização contínua e aplicação das penalidades previstas em caso de descumprimento.

Outro risco relevante consiste no fornecimento de produtos em desacordo com as especificações técnicas, impróprios para consumo, deteriorados ou com prazo de validade incompatível com as necessidades da Administração. Para minimizar esse risco, será realizada conferência rigorosa no recebimento dos produtos, com verificação da qualidade, das condições de conservação, da integridade das embalagens e dos prazos de validade, podendo ocorrer a recusa imediata dos itens que não atendam às exigências contratuais.

Há, ainda, o risco de interrupção do fornecimento em razão de dificuldades operacionais, logísticas ou financeiras da contratada. Para mitigá-lo, serão exigidas qualificação econômico-financeira e capacidade técnica compatíveis com o objeto, além da previsão de sanções administrativas e possibilidade de convocação de fornecedor remanescente, quando cabível.

Também poderá ocorrer variação significativa nos preços dos gêneros alimentícios durante a execução contratual, especialmente em razão de fatores climáticos, sazonais ou econômicos. Para esses casos, serão observados os mecanismos legais de reajuste e de reequilíbrio econômico-financeiro previstos na Lei nº 14.133/2021.

Por fim, existe o risco de armazenamento inadequado dos alimentos, tanto pela contratada durante o transporte quanto pela Administração após o recebimento, podendo comprometer a qualidade dos produtos. A mitigação ocorrerá mediante o cumprimento

das normas sanitárias aplicáveis, fiscalização das condições de transporte e armazenamento, bem como manutenção de locais apropriados para estocagem.

Dessa forma, com a adoção das medidas preventivas e corretivas previstas, os riscos identificados tornam-se administráveis, garantindo a adequada execução do contrato, a continuidade do funcionamento da Cozinha Comunitária e a oferta regular de refeições com qualidade e segurança alimentar.

Teodoro Sampaio, 22 de julho de 2026.

ITAMAR SUÊLO DOS SANTOS UZÊDA LUNA
Secretário Municipal de Desenvolvimento
Agrícola, Econômico e Meio Ambiente

ANEXO III

TERMO DE CONTRATO Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 AQUISIÇÕES – LICITAÇÃO

Processo Administrativo nº

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº
...../...., QUE FAZEM ENTRE SI O
MUNICÍPIO DE, POR
INTERMÉDIO DO (A)
..... E
.....

O Município de por intermédio do(a)
(órgão contratante), com sede no(a), na cidade de
..... /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº,
neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pela
Portaria nº, de de de 20..., publicada no Diário Oficial dos
Municípios de de de, portador da Matrícula Funcional nº,
doravante denominado CONTRATANTE, e o (a), inscrito(a) no
CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, doravante
designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e
função no contratado), conforme (atos constitutivos da empresa) **OU** procuração
apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº e
em observância às disposições da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e demais
legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do
Pregão Eletrônico n. .../..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO ([art. 92, I e II](#))

1.1 O objeto do presente instrumento é **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PARA A MERENDA ESCOLAR**, para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação, por um período de 12 (doze) meses, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2 Objeto da contratação:

LOTE

ITEM	PRODUTO	ESPECIFICAÇÃO	QUANT. ANUAL	UND	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						
3						



TOTAL GERAL	R\$.
-------------	------

1.3 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1 O Termo de Referência;

1.3.2 O Edital da Licitação;

1.3.3 A Proposta do contratado;

1.3.4 Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da data de sua publicação na imprensa oficial, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2 O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.3 A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.4 O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS ([art. 92, IV, VII e XVIII](#))

3.1 O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO ([art. 92, V](#))

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

5.2 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.

5.3 O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO ([art. 92, V e VI](#))

6.1 O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE ([art. 92, V](#))

7.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ (DD/MM/AAAA).

7.2 Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice INPC, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.4 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5 Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6 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.

7.7 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.

7.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE ([art. 92, X, XI e XIV](#))

8.1 São obrigações do Contratante:

8.1.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.1.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

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

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

8.1.5 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

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

8.1.7 Cientificar o órgão de representação judicial da Assessoria Jurídica do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.1.8 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.



8.1.9 A Administração terá o prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.10 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 10 (dez) dias.

8.1.11 Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.1.12 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.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO ([art. 92, XIV, XVI e XVII](#))

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

9.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor ([Lei nº 8.078, de 1990](#));

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

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

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

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

9.7 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.8 Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja



inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.9 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

9.10 Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

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

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

9.13 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, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));

9.14 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.15 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 n.º 14.133, de 2021](#).

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

9.17 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO ([art. 92, XII](#))

10.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS ([art. 92, XIV](#))

11.1 Comete infração administrativa, nos termos da [Lei n.º 14.133, de 2021](#), o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;



- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

11.2 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

I - Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

II - Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

III - Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

IV - Multa:

1. Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;
2. Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 10% (dez por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
 - a. O atraso superior a 15 (quinze) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
3. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do valor do Contrato.
4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 11.1, de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do valor do Contrato.
5. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 11.1, a multa será de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do valor do Contrato.
6. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 11.1, a multa será de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do valor do Contrato.
7. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 11.1, a multa será de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do valor do Contrato.

11.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#))



11.4 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.5 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.6 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.6.1 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 05 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.7 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.8 Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.9 Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159](#)).

11.10 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.11 O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).



11.12 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

11.13 Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução [Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL ([art. 92, XIX](#))

12.1 O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2 Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

12.2.1 Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

- a)** ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- b)** poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

12.3 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.

12.3.1 Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139 da mesma Lei](#).

12.3.2 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.

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

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

- 12.4.1** Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 12.4.2** Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 12.4.3** Indenizações e multas.

12.5 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 nº 14.133, de 2021](#)).

12.6 O contrato poderá ser extinto 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 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).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - GESTÃO/FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

13.1 Na forma do que dispõe o artigo 117, da Lei n.º 14.133/2021, fica designado o servidor (a) _____, lotado(a) na Secretaria Municipal de _____, para acompanhar e fiscalizar execução do presente Contrato.

§ 1º O fiscal do contrato anotarà 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.

§ 2º 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.

§ 3º O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ([art. 92, VIII](#))

14.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

- II. Órgão/Unidade:
- III. Projeto/Atividade:
- IV. Elemento de Despesa:
- V. Fonte de Recurso:

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

15.1 A garantia apresentada nos termos do art. 98, da lei n.º 14.133/2021, equivalente a R\$ xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, será restituída à **CONTRATADA** no prazo de até 60 (sessenta) dias após o recebimento dos produtos, caso não houver nenhuma irregularidade com relação ao fornecimento de que trata o presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS ([art. 92, III](#))

16.1 Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei [nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SETIMA – ALTERAÇÕES

17.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).



- 17.2 O contratado é obrigado 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.
- 17.3 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).
- 17.4 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – PUBLICAÇÃO

17.1 Fica facultado ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 176 da Lei 14.133, de 2021, ficando, pois, divulgado no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVA – FORO ([art. 92, §1º](#))

18.1 Fica eleito o Foro da comarca de Terra Nova, Estado da Bahia, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).
Teodoro Sampaio-BA, em de de 20...

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1- _____

2- _____

ANEXO IV

DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENOR

A empresa _____
inscrita _____ no _____ CNPJ _____ sob _____ o _____ nº _____
_____ representada
pelo(a) Sr(a) _____

declara de que a mesma atende plenamente ao que dispõe o Artigo 68, inciso VI da Lei nº 14.133/2021, em cumprimento ao inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal, atestando que não possui em seu quadro funcionários menores de dezoito anos que exerçam trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como não possui nenhum funcionário menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.

(Cidade), _____, de _____ de.....

Assinatura (indicação do subscritor)
Carimbo da empresa

ANEXO V

DECLARAÇÃO INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO

NOME DA EMPRESA _____ CNPJ OU CIC
_____ SEDIADA _____ (endereço completo), declara, sob as penas da lei, que
até a presente data inexistem fatos supervenientes impeditivos para sua habilitação no
presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências
posteriores.

.....
data

.....
(representante legal, RG e CPF)

ANEXO VI

DECLARAÇÃO INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO

NOME DA EMPRESA _____ CNPJ OU CIC
_____ SEDIADA _____ (endereço completo), declara, sob as penas da lei, que
até a presente data inexistem fatos supervenientes impeditivos para sua habilitação no
presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências
posteriores.

..... data

.....
(representante legal, RG e CPF)



PREFEITURA DE
**TEODORO
SAMPAIO**
NA AGENDA DO PROGRESSO DA BAHIA

ESTADO DA BAHIA
MUNICÍPIO DE TEODORO SAMPAIO
COORDENADORIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

ANEXO VII
MODELO DE DECLARAÇÃO DE EXEQUIBILIDADE DA PROPOSTA

À
Prefeitura Municipal de XXXXXX/XX
Referente ao Pregão Eletrônico nº XXX/20XX.

A empresa _____, sediada na _____ na cidade de _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____ por seu representante legal, o Sr. _____, portador da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA, sob as penas da lei, que iremos cumprir o fornecimento pois os preços ofertados são viáveis, cujos descontos ofertados serão suportados sem o comprometimento do objeto licitado durante a sua vigência, não iremos requerer a atualização dos valores antes do prazo dos 12 meses conforme previsto na legislação vigente.

Local e data: _____

(Assinaturas autorizadas)