



TERMO DE REFERÊNCIA

Bandeirantes do Tocantins, 28/05/2026

Processo Administrativo nº 1677/2026

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO:

Credenciamento para aquisição de lanches prontos, incluindo o preparo, o acondicionamento e a entrega dos produtos para a Secretaria Municipal de Administração e planejamento, Fundo Municipal de Saúde, Fundo Municipal de Educação e Fundo Municipal de Assistência Social do Município de Bandeirantes do Tocantins – TO.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

2.1. A presente contratação fundamenta-se nas necessidades específicas de cada órgão requisitante, conforme detalhado no **Estudo Técnico Preliminar (ETP)**, e nos princípios da eficiência, planejamento e continuidade do serviço público (Art. 5º da Lei nº 14.133/2021).

2.2. Secretaria Municipal de Administração e Planejamento (ADM)

A necessidade decorre da realização contínua de reuniões técnicas, capacitações, treinamentos, audiências públicas e recepção de autoridades. Tais ações possuem demandas variáveis de público e horário, o que impossibilita uma previsão exata e antecipada. A disponibilização de lanches visa garantir condições dignas de bem-estar aos servidores e colaboradores, evitando improvisações e assegurando a organização logística indispensável à eficiência administrativa.

2.3. Fundo Municipal de Saúde (FMS)

A fundamentação pauta-se na execução de ações de promoção e prevenção à saúde, como campanhas de vacinação, mutirões, treinamentos técnicos e reuniões dos conselhos de saúde. A Secretaria desenvolve um calendário intenso de ações temáticas mensais (como Outubro Rosa e Novembro Azul) que demandam jornadas prolongadas dos servidores e equipes. O fornecimento de alimentação adequada é essencial para manter a continuidade dos serviços prestados à população e o suporte logístico nas unidades de saúde e eventos externos.

2.4. Fundo Municipal de Educação (FME)

Justifica-se pela necessidade de suporte às formações pedagógicas continuadas, jornadas educacionais, eventos escolares e reuniões dos conselhos. As atividades estão integradas ao calendário escolar oficial e envolvem festivais culturais e semanas temáticas que exigem suporte alimentar estratégico para garantir o engajamento da comunidade escolar e o acolhimento dos participantes. A falta deste suporte compromete a logística das ações pedagógicas e administrativas da rede municipal de ensino.

2.5. Fundo Municipal de Assistência Social (FMAS)

A contratação fundamenta-se na execução da política municipal de assistência social, especialmente nas ações do CRAS, reuniões com famílias, oficinas e encontros comunitários. O fornecimento de lanches é um componente essencial para o acolhimento dos usuários dos serviços socioassistenciais e para o fortalecimento das atividades em grupo. A ausência deste mecanismo eficiente de atendimento contínuo impactaria diretamente na efetividade dos programas sociais e no atendimento à população em situação de vulnerabilidade.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

A solução consiste no **Credenciamento de empresas especializadas** para a prestação de serviços de fornecimento de lanches (preparo, acondicionamento e entrega), de forma parcelada, para atender às demandas das Secretarias Municipais e Fundos, conforme as especificações deste Termo de Referência.

3.1. Fundamentação Legal

A contratação será realizada mediante Credenciamento, com fulcro no **Art. 79, inciso I, da Lei nº 14.133/2021** e no **Decreto Municipal nº 057/2024**, na hipótese:

- **I - Paralela e não excludente:** caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas, garantindo que múltiplos fornecedores possam atender eventos concomitantes.

3.2. Critério de Seleção e Preço:

3.2.1. Inexiste competição excludente. O Município fixa o **Preço Fixo** para cada item (conforme Tabela de Preços Referenciais anexa) e todos os interessados que atenderem às condições de habilitação técnica, jurídica e sanitária serão credenciados.

3.2.2. A adesão ao credenciamento implica a aceitação integral dos valores fixados pela Administração, baseados em ampla pesquisa de mercado.

3.3. Critério de Distribuição da Demanda (Fluxo Rotativo):

3.3.1. A distribuição da demanda será realizada de forma **rotativa**, seguindo a **ordem cronológica de inscrição definitiva** dos credenciados.

3.3.2. **Convocação:** A primeira Ordem de Serviço (OS) será direcionada ao primeiro credenciado da lista; a demanda seguinte será obrigatoriamente direcionada ao segundo, e assim sucessivamente, garantindo a isonomia e igualdade de oportunidades.

3.3.3. **Emissão da Ordem de Serviço (OS):** A demanda será formalizada via e-mail institucional, celular cadastrado ou sistema oficial da secretaria requisitante, especificando itens, quantidades e local de entrega.

3.3.4. **Prazo de Atendimento:** A contratada obriga-se a efetuar a entrega em até **24 (vinte e quatro) horas** após o recebimento formal da OS, garantindo produtos frescos e próprios para consumo.

3.3.5. **Recusa ou Impossibilidade:** Caso o credenciado acionado não confirme o atendimento ou declare impossibilidade no prazo de 2 (duas) horas, será acionado o próximo da lista, sem prejuízo das sanções por inexecução parcial se a recusa for injustificada

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1. Modalidade e Objeto: O credenciamento é o procedimento auxiliar destinado à formação de rede de prestadores de serviços de fornecimento de lanches, incluindo preparo, logística e materiais (embalagens biodegradáveis), para execução simultânea em condições padronizadas (Art. 79, I da Lei 14.133/2021).

4.2. Forma de Execução:

4.2.1. A prestação do serviço ocorrerá sob demanda, formalizada por item de acordo com a necessidade administrativa.

4.2.2. Valor Fixo: O valor a ser pago será rigorosamente o preço estimado no processo administrativo, vedada qualquer cobrança superior ou oferta de desconto que desnature o preço fixado no edital de chamamento.

4.3. Participação: Será admitida a participação de **Pessoas Jurídicas** legalmente constituídas, cujo objeto social seja compatível com o fornecimento de alimentos (buffet, padaria, confeitaria ou similares), e que possuam **Alvará Sanitário vigente**, dada a natureza do serviço e a responsabilidade pela saúde pública.

4.4. Prazo de Vigência: O Termo de Credenciamento e os contratos decorrentes possuirão vigência de até **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogados sucessivamente até o limite de 10 (dez) anos, desde que mantida a vantajosidade e atualizados os preços fixos pela Administração, conforme Arts. 105, 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

4.5. Prazo de Inscrição (Credenciamento Permanente): Em estrito cumprimento ao Art. 79, §1º, I da Lei 14.133/2021 e ao Art. 5º do Decreto Municipal nº 057/2024, o credenciamento permanecerá **permanentemente aberto** durante toda a vigência do edital, permitindo o ingresso de novos interessados a qualquer tempo. **A vigência do edital deverá ser de 12 (doze) meses.**

4.6. Análise de Novos Pedidos: A análise de documentação de novos interessados ocorrerá sob demanda. Inexistindo novos requerimentos, a Administração fica dispensada de realizar reuniões periódicas da comissão de contratação para este fim.

4.7. Publicidade e Reabertura: Qualquer alteração nas condições do edital ou atualização da tabela de preços fixos será comunicada via Diário Oficial do Município (DOM) e Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), assegurando a transparência e o cadastramento contínuo

4.8. Pagamento:

O pagamento será efetuado pela contratante, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura, por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta correntes indicados pelo contratado.

4.8.1. O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias, contados a partir da data de recebimento da Nota Fiscal, desde que o documento de cobrança esteja em condições de liquidação de pagamento;

4.8.2. É vedado o pagamento antecipado;

4.8.3. Nenhum pagamento será efetuado à licitante credenciada enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária (quando for o caso);

5. MODELO DE EXECUÇÃO:

5.1. Das obrigações do contratante:

5.1.1. Cumprir fielmente as disposições deste termo de referência e exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada, e acordo com este termo de referência e os termos da proposta credenciada;

5.1.2. Exercer a fiscalização e acompanhamento o serviço, notificando a CONTRATADA, por meio da Prefeitura Municipal de Bandeirantes do Tocantins, toda e qualquer ocorrência relacionada ao serviço, determinado o que for necessário para a regularização das faltas ou irregularidade porventura apontadas;

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

5.1.4. Pagar a contratada o valor resultante do serviço, conforme definido em ordem e compra;

5.1.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de compra da contratada;

5.1.6. Fornecer por escrito as informações necessárias para a execução do serviço destinado ao objeto da ordem de compra;

5.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial do Município de Bandeirantes do Tocantins, para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela contratada;

5.1.8. Zelar pelo cumprimento das obrigações da contratada relativas à observância das normas ambientais vigentes;

5.1.9. A Contratante deve obrigar-se a disponibilizar local adequado e servidor identificado para o **Recebimento Provisório**

5.1.10. Administração manter balança ou critério de contagem aferível no ato da entrega para validar a medição

5.1.11. Efetuar o pagamento após o **Recebimento Definitivo**, vinculando a obrigação financeira à qualidade técnica

5.2. Das obrigações da contratada:

5.2.1. Executar o fornecimento de lanches em estrita observância às especificações deste Termo de Referência, do ETP e de sua proposta credenciada.

5.2.2. Substituir imediatamente, às suas expensas, os produtos que apresentarem vícios, defeitos, temperatura inadequada ou incorreções no ato do recebimento provisório.

5.2.3. Responsabilizar-se integralmente pelos danos causados à Administração ou a terceiros, nos termos do Código de Defesa do Consumidor e do Art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

5.2.4. Arcar com todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e tributárias, sem transferência de responsabilidade ao Município em caso de inadimplência.

5.2.5. Garantir que todos os manipuladores e entregadores atuem devidamente uniformizados, com cabelos protegidos (toucas), unhas aparadas, calçados fechados e portando crachá de identificação para trânsito nos prédios públicos.

5.2.6. Transportar os alimentos exclusivamente em recipientes térmicos higienizados e vedados, que garantam a integridade física e as condições sanitárias dos lanches.

5.2.7. Utilizar, obrigatoriamente, **embalagens de material biodegradável ou reciclável**, vedado o uso de plásticos de uso único não recicláveis, conforme as diretrizes ambientais do planejamento.

5.2.8. Proceder o descarte adequado do óleo de cozinha utilizado no preparo dos itens fritos, enviando-o para empresas de reciclagem licenciadas.

5.2.9. Manter durante toda a vigência do credenciamento o **Alvará Sanitário vigente** e todas as condições de habilitação exigidas no edital de chamamento público.

5.2.10. Manter preposto disponível para responder às **Ordens de Serviço (OS)** em até 2 (duas) horas, com capacidade para tomar decisões operacionais sobre as entregas.

5.2.11. Observar rigorosamente as normas da Vigilância Sanitária (municipal/estadual) aplicáveis ao preparo e manuseio de alimentos.

5.2.12. Não utilizar trabalho de menores, exceto na condição de aprendiz, conforme o Art. 7º, XXXIII da Constituição Federal.

6. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO:

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/21, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

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.

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.

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

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.

6.1. Da fiscalização;

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/21, art. 117, caput).

6.1.1. Fiscalização Administrativa

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;

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;

- **Fiscal de contrato:** Renata Sousa Aguiar, matricula nº 956 – Portaria: 073/2024
- **Gestor de Contrato:** Mikaelly Almeida Rodrigues, matricula nº 3573 – Portaria 41/2026

6.2. Da demonstração dos serviços;

Emitir relatórios mensais das atividades desenvolvidas, contendo todas as informações pertinentes dos serviços realizados entregues, juntamente com a nota fiscal; para fins de liquidação de pagamento os dados devem ser compostos em:

- Nota Fiscal;
- Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional;
- Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Estadual, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor;
- Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Municipal, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor;
- Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho;
- Registro fotográfico (antes/depois) de todas as intervenções para fins de comprovação.

- Fornecimento de relatório técnico detalhando as peças substituídas e o estado do equipamento.

6.3. Prazo para início e entrega dos serviços;

Os serviços serão executados durante o período de 12 meses, sendo que deverão ser realizados nos espaços descritos em ordem de serviço por meio de profissionais credenciados e habilitados pertencentes à equipe técnica com comprovada experiência, qualificação técnica e capacitação profissional fornecidos pela contratada.

Art. 84 lei 14.133: O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

Art. 105 lei 14.133: A duração dos contratos regidos por esta Lei será a prevista em edital, e deverão ser observadas, no momento da contratação e a cada exercício financeiro, a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

Art. 106 lei 14.133: A Administração poderá celebrar contratos com prazo de até 5 (cinco) anos nas hipóteses de serviços e fornecimentos contínuos;

Art. 107 lei 14.133: Os contratos de serviços e fornecimentos contínuos poderão ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que haja previsão em edital e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes;

Art. 125 lei 14.133: as alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 desta Lei, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas obras, nos serviços ou nas compras, e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento).

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO:

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:

- a data da emissão;
- os dados do contrato e do órgão contratante;
- o período respectivo de execução do contrato;
- o valor a pagar;

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;

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.

7.1. Prazo de pagamento

O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa.

7.2. Forma de pagamento

O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

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.

8. FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

8.1. Poderão participar deste credenciamento as empresas interessadas do ramo, que atenderem a todas as exigências deste edital e seus anexos, inclusive quanto à documentação.

8.2. Os licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas;

8.3. Não será admitida, nesta licitação, a participação de:

- a) Pessoas jurídicas com falência ou insolvência, judicialmente decretadas, ou em processo de recuperação extrajudicial;
- b) As Empresas em processo de recuperação judicial poderão participar do Credenciamento, desde que apresentem, na fase de habilitação, terem viabilidade econômica. Pessoas jurídicas em dissolução ou em liquidação;
- c) Pessoas jurídicas cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Credenciamento;
- d) Pessoas jurídicas ou sociedades estrangeiras que não funcionem no País;
- e) Pessoas jurídicas que estejam proibidas de contratar com a Administração Pública, em razão de sanção restritiva de direito decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do artigo 72, § 8º, inciso V, da Lei nº 9.605, de 1998;
- f) Pessoas jurídicas que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública;
- g) Pessoas jurídicas que estejam reunidas em consórcio;
- h) Pessoas jurídicas impedidas de licitar e contratar com o Município de Bandeirantes do Tocantins/TO ou suspensas temporariamente de participar de licitação ou impedidas de contratar com a Administração Pública Municipal (art. 155, da Lei Federal 14.133/2021);

8.4. As pessoas jurídicas interessadas deverão comprovar possuir os requisitos mínimos de qualificação jurídica, técnica e financeira exigidos nos itens relativos aos documentos de habilitação.

8.5. A participação na presente licitação se efetivará mediante a apresentação/entrega, simultaneamente, na data, hora e local expressamente indicados no Edital.

8.6. Documentação de Habilitação e requerimento de credenciamento:

8.6.1. Requerimento de credenciamento da empresa, este que deverá conter o serviço prestado, o período, valor unitário, valor total e possuir o timbre ou logo da empresa;

8.6.2. A licitante deverá enviar os seguintes documentos para fins de habilitação desta licitação; documentos de habilitação devem ser enviados no período determinado no “Aviso de Credenciamento” anexado de em formato PDF, facilitando o upload e leitura dos mesmos.

8.6.3. Habilitação jurídica

8.6.3.1. Dados: Carteira Nacional de Habilitação (CNH) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.6.3.2. Dados de conta bancaria: Nome completo, nome do banco, agência, número da conta;

8.6.3.3. Certidão negativa de processo – TCU;

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

8.6.3.5. 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>;

8.6.3.6. 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;

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

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

8.7. Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.7.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (Cartão CNPJ);

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

8.7.3. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional;

8.7.4. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Estadual, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor;

8.7.5. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Municipal, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor;

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

8.7.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho;

8.7.8. 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.

8.8. Qualificação econômica

8.8.1. Balanço Patrimonial: Apresentação do balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos **02 (dois) últimos exercícios sociais**, que comprovem a boa situação financeira da empresa

8.8.2. Certidão Negativa de Falência: Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede da licitante, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias da data de apresentação, salvo se outro prazo de validade constar do documento

8.9. A exigência da qualificação econômica visa garantir segurança jurídica e conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e o Decreto Municipal nº 057/2024, comprovando a capacidade financeira das empresas para assumir obrigações com a Administração. A análise contábil demonstra capacidade operacional e capital de giro para custear insumos, logística e execução dos serviços, reduzindo riscos de interrupção no atendimento às demandas públicas. Além disso, assegura critérios objetivos e isonômicos de seleção, preservando a competitividade e permitindo a participação de empresas em diferentes estágios de constituição, funcionando como instrumento de gestão de riscos e garantia da continuidade dos serviços.

8.10. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.11. Atestado(s) de Capacidade Técnica: Fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a execução de serviços de fornecimento de lanches, buffet ou gêneros alimentícios preparados, em quantidades e características compatíveis com o objeto (Art. 67, II da Lei 14.133/2021; item 4.1.1 do ETP).

8.12. Atendimento a Requisitos de Lei Especial (Regularidade Sanitária)

8.12.1. Dada a natureza do objeto (alimentação), este é o item mais crítico para garantir a segurança alimentar e a saúde pública:

8.12.2. Alvará Sanitário Vigente: Expedido pela Vigilância Sanitária (Municipal ou Estadual) do local onde os alimentos são produzidos, comprovando que as instalações atendem às normas de higiene e segurança alimentar (Art. 67, IV da Lei 14.133/2021; item 4.1.1 do ETP)

8.13. O alvará deverá permanecer vigente durante toda a vigência contratual. A perda da validade do Alvará Sanitário sem renovação enseja o **descredenciamento imediato**. (Art. 23, II do Decreto 057/2024)

A justificativa para as exigências de **qualificação técnica** fundamenta-se no **Art. 67 da Lei nº 14.133/2021** e no **Art. 11 do Decreto Municipal nº 057/2024**, visando garantir a segurança alimentar e a saúde pública. O **Alvará Sanitário Vigente** é o requisito mais crítico, pois assegura que os alimentos sejam produzidos em instalações que cumprem rigorosas normas de higiene, prevenindo riscos biológicos e contaminações durante o preparo e transporte. Já os **Atestados de Capacidade Técnica** comprovam que a empresa possui aptidão operacional para gerenciar o fornecimento parcelado e a logística de entrega em até 24 horas, conforme a demanda das Secretarias. Tais exigências mitigam riscos de inexecução e garantem que o suporte logístico às ações de saúde, educação e assistência social ocorra com eficiência, preservando o bem-estar dos servidores e usuários do serviço público municipal

9. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. Das Infrações Administrativas – Decreto Nº003 de 2024

Art. 3º O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- I – dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II – dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III – dar causa à inexecução total do contrato;
- IV – deixar de entregar a documentação exigida;
- V – não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI – não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII – ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII – apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX – fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X – comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI – praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII – praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

9.2. Das Sanções Administrativas – Decreto Nº003 de 2024

Art. 4º – A prática de atos ilícitos sujeita o infrator à aplicação das seguintes sanções administrativas:

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

9.3. Das Advertência – Decreto Nº003 de 2024

Art. 5º – A sanção de advertência será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do art. 3º, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

Parágrafo único – A aplicação da sanção prevista no caput não será obrigatoriamente precedida de parecer Jurídico.

9.4. Da Multa – Decreto Nº003 de 2024

Art. 6º – A sanção de multa terá natureza moratória ou compensatória e poderá ser aplicada ao licitante ou contratado pelo cometimento de qualquer das infrações administrativas previstas no art. 3º.

1º – Na ausência de disposição no edital ou no contrato, o valor da multa moratória ou compensatória terá como referência os percentuais previstos neste decreto.

2º – Nos casos em que o valor do contrato seja irrisório ou sem custos para a administração, deverá ser fixado no edital e no próprio contrato um valor de referência devidamente motivado para a aplicação de eventuais multas.

Art. 7º – A multa moratória de que trata o art. 162 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, será de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso na entrega de material ou execução de serviços, recaindo o cálculo sobre o valor da parcela inadimplida até o limite de 30% (trinta por cento) do contrato ou do instrumento equivalente.

Parágrafo único – Para fins da limitação de que trata o caput, deverão ser observados os parâmetros constantes no art. 51.

Art. 8º – A aplicação de multa de mora não impedirá que a administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas neste decreto.

Art. 9º – O edital e o contrato poderão prever a aplicação de multa compensatória de até 30% (trinta por cento) do valor do contrato em razão do cometimento das infrações administrativas previstas no art. 3º.

Parágrafo único – Na hipótese de aplicação da multa compensatória no patamar de 30% (trinta por cento), não poderá haver aumento de pena em razão do disposto no art. 51.

Art. 10 – Poderá ser aplicada multa compensatória de até 3% (três por cento) sobre o valor de referência ao licitante ou contratado que retardar o procedimento de

contratação, descumprir preceito normativo ou obrigações assumidas, descritas nos tópicos de I a XVII deste artigo.

9.4.1. Pelo atraso injustificado na entrega, será aplicada multa de **0,5% do valor da Ordem de Serviço por cada 30 minutos de atraso**, limitada a 10% do valor da OS.

9.4.2. Atrasos superiores a 2 (duas) horas serão considerados inexecução parcial, autorizando a Administração a recusar o lanche e convocar o próximo credenciado da lista rotativa.

9.5. Do Impedimento de Licitar e Contratar

Art. 17 – A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do art. 3º, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da administração direta e indireta do Município de Bandeirantes do Tocantins, pelo prazo máximo de três anos.

1º – A sanção prevista no caput, quando aplicada pelo Poder Legislativo do Município, no desempenho da função administrativa, impedirá o sancionado de licitar e contratar com a administração direta e indireta do Município de Bandeirantes do Tocantins.

2º – A aplicação da sanção prevista no caput não será obrigatoriamente precedida de parecer jurídico.

Art. 18 – A autoridade responsável pela aplicação da sanção de impedimento de licitar e contratar deverá comunicar a imposição da referida penalidade aos demais órgãos e entidades da administração no prazo de dez dias da publicação da decisão irrecorrível em âmbito administrativo.

Art. 19 – A aplicação de três sanções de advertência pelo mesmo motivo, em um mesmo contrato, possibilita a aplicação da sanção de impedimento de licitar e contratar.

9.6. Da Inidoneidade para Licitar ou Contratar

Art. 20 – A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do art. 3º, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais

grave que a sanção prevista no art. 17, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da administração direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos.

1º – No caso da prática de atos lesivos previstos no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, a que se refere o inciso XII do art. 3º, todas as infrações administrativas conexas serão apuradas e julgadas conjuntamente, nos termos da referida lei e do Decreto nº 16.954, de 2 de agosto de 2018.

2º – A aplicação da sanção prevista no caput será obrigatoriamente precedida de parecer jurídico.

10. ESTIMATIVA DE VALOR DA CONTRATAÇÃO:

10.1. Tabela de estimativa de preço da contratação:

ITEM	DESCRIMINAÇÃO	UNID	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Bolo caseiro em diversos sabores, sabores variados (milho, macaxeira, laranja, coco, entre outros), servidos inteiro ou em fatias, com peso total mínimo de 1kg por unidade. Preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	410	R\$ 24,12	R\$ 9.889,20
2	Bolo de chocolate, com cobertura (brigadeiro ou similar), servidos inteiro ou em fatias com peso aproximado de 1 kg, preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	335	R\$ 39,15	R\$ 13.115,25
3	Bolo de Milho, Bolo produzido à base de milho, com textura macia e sabor característico, podendo ser preparado com milho natural ou em conserva, servido em pedaços, com peso mínimo de 1kg por unidade. Preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	310	R\$ 35,62	R\$ 11.042,20
4	Bolo Mangulão, produzido à base de queijo e polvilho com peso aproximado de 1 kg, preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	361	R\$ 43,17	R\$ 15.584,37
5	Bolo de cenoura, Massa a base de cenoura, com cobertura (chocolate ou similar), servido em fatias, com peso mínimo de 1kg. Preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar	kg	230	R\$ 23,97	R\$ 5.513,10
6	Bolo recheado e confeitado, Massa branca ou chocolate, com recheios variados (doce de leite, chocolate, abacaxi,	kg	465	R\$ 106,09	R\$ 49.331,85

	entre outros), cobertura em chantilly ou chantininho, formato redondo ou quadrado, peso mínimo de 2kg.				
7	BOLO DE QUEIJO - frito.	kg	130	R\$ 43,86	R\$ 5.701,80
8	CANUDINHOS RECHEADOS - com queijo e presunto fatiado e patê de frango.	UND	12.045	R\$ 2,27	R\$ 27.342,15
9	CUPCAKE- Composto por massa fofo, recheio cremoso e cobertura decorada conforme identidade visual do evento. Deve ser entregue em embalagem individual que garanta a integridade física e higiênico-sanitária do produto, respeitando as normas de segurança alimentar vigentes.	UNID	3.000	R\$ 8,25	R\$ 24.750,00
10	LANCHE TIPO BAURU - (pão francês, maionese, tomate, Muçarela, presunto), em embalagem individual.	kg	575	R\$ 42,89	R\$ 24.661,75
11	MINI SANDUÍCHE - Composto por pão doce tipo mini sanduíche, aproximadamente 30g cada, c/recheio de patê de frango ou atum, alface e cenoura ralada (escolha na solicitação). Embalados individualmente.	kg	705	R\$ 47,92	R\$ 33.783,60
12	Pão francês, fornecido em quilo (kg), fresco, de boa qualidade, com casca crocante e miolo macio, produzido e armazenado em condições adequadas de higiene e segurança alimentar, próprio para consumo imediato.	kg	450	R\$ 22,17	R\$ 9.976,50
13	Pão de Hot Dog - Pacote com 10 unid. Aproximadamente 500 gramas.	UNID /PC	400	R\$ 14,76	R\$ 5.904,00
14	Pão de queijo tradicional, (servidos em unidades). Contendo peso mínimo 25g a 30g cada. Preparado com ingredientes de qualidade, fresco, com textura macia por dentro e levemente dourado por fora, devidamente acondicionado para consumo e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	540	R\$ 42,51	R\$ 22.955,40
15	Pão de queijo palito - polvilho azedo, queijo meia cura, água, ovos e sal, fornecido por unidade de no mínimo 20g cada.	kg	385	R\$ 42,51	R\$ 16.366,35
16	Rosca Doce, Produto de panificação, tipo rosca, de sabor doce, macia, podendo conter cobertura simples (leite condensado ou coco), com peso médio de 55g por unidade, fornecida por quilo, com preparo recente e adequada conservação.	kg	340	R\$ 21,93	R\$ 7.456,20
17	Salgados diversos com peso médio de 20 a 30 (vinte a trinta) gramas por unidade. Recheios: carne, frango, presunto, mussarela, salsicha. (risoles, coxinha, croquete, bolinha de queijo, pastel, quibe e entre outros tipos de Salgados).	kg	2260	R\$ 49,00	R\$ 110.740,00
18	TORTA SALGADA - Massa leve recheada com frango ou carne, cortada em pedaços de no mínimo 30g.	kg	515	R\$ 45,64	R\$ 23.504,60
TOTAL					R\$ 417.618,32

O custo estimado total da contratação é de **R\$ 417.618,32 (Quatrocentos e dezessete mil seiscientos e dezoito reais e trinta e dois centavos);**

- **Secretaria Municipal de Administração e Planejamento:**

O custo estimado da contratação é de **R\$ 84.460,50 (Oitenta e quatro mil quatrocentos e sessenta reais e cinquenta centavos);**

- **Fundo Municipal de Saúde:**

O custo estimado da contratação é de **R\$ 39.953,17 (Trinta e nove mil novecentos e cinquenta e três reais e dezessete centavos);**

- **Fundo Municipal de Educação:**

O custo estimado da contratação é de **R\$ 122.114,35 (Cento e vinte e dois mil cento e quatorze reais e trinta e cinco centavos);**

- **Fundo Municipal de Assistência Social:**

O custo estimado da contratação é de **R\$ 171.090,30 (Cento e setenta e um mil e noventa reais e trinta centavos);**

O cálculo do valor estimado e feito por meio da média aritmética dos valores cotados a cada item da contratação, assim temos:

$$\bar{x} = \frac{x_1 + x_2 + \dots + x_n}{n}$$

10.2. Sendo x referência as cotações e n referência a quantidade de cotações obtidas;

10.3. O valor estimado obtido a partir da pesquisa de preço em concordância com o **Decreto municipal Nº 002** de 03 de janeiro de 2024, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e para contratação de serviços em ferial no âmbito da administração pública direta, autárquica e fundacional.

10.3.1. O preço estimado, no Decreto Nº 002/2024, art. 3º e inciso I e II:

I. preço estimado, o valor obtido a partir de método matemático estipulado no art. 7º e aplicado em série de preços coletados, devendo desconsiderar, na sua formação, os valores inexecutáveis, inconsistentes e excessivamente elevados;

II. preço máximo, o valor de limite que a administração se dispõe a pagar por determinado objeto, levando-se em consideração o preço estimado, os aspectos



mercadológicos próprios à negociação com o setor público e os recursos orçamentários disponíveis.

10.4. Dotação orçamentaria:

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos previstos nas seguintes dotações orçamentárias:

PREFEITURA

MANUTENCAO DA SECRETARIA DE ADMINISTRACA

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 02.41.04.122.0052.2.008

ELEMENTO: 3.3.90.30

FICHA: 00031

FONTE: 1.500.0000 - Impostos não vinculados

VALOR: R\$ 84.460,50

PERCENTUAL: 20,22%

EDUCAÇÃO

MANUTENÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 05.78.12.361.1005.2.031

ELEMENTO: 3.3.90.30

FICHA: 00401

FONTE: 1.500.1001 - MDE Manut. e desenv. Do Ensino

VALOR: R\$ 122.114,35

PERCENTUAL: 29,24%

SAÚDE

MANUTENCAO DO PAB – PAP

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 03.21.10.301.0210.2.050

ELEMENTO: 3.3.90.30

FICHA: 00223

FONTE: 1.600.0000 – SUS Bloco de manutenção

VALOR: R\$ 31.962,54

PERCENTUAL: 7,66%

MANUTENCAO DO PROGRAMA SAUDE DA FAMILIA

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 03.21.10.301.0208.2.048

ELEMENTO: 3.3.90.30

FICHA: 00210

FONTE: 1.500.1002 - ASPS Ação Serviço Público em Saude

VALOR: R\$7.990,63

PERCENTUAL: 1,91%

ASSITÊNCIA SOCIAL

BLOCO DA PROTEÇÃO SOCIAL BASICA



DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 04.01.08.245.0156.2.150

ELEMENTO: 3.3.90.30

FICHA: 00361

FONTE: 1.660.0000 – Transferência do FNAS

VALOR: R\$ 43.141,77

PERCENTUAL: 10,33%

BLOCO DA PROTEÇÃO SOCIAL BASICA

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 04.01.08.245.0156.2.150

ELEMENTO: 3.3.90.30

FICHA: 00361

FONTE: 2.660.0000 – Transferência do FNAS

VALOR: R\$ 43.141,77

PERCENTUAL: 10,34%

BLOCO DE GESTÃO DO PROGRAMA BOLSA FAMILIA E CADASTRO ÚNICO

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 04.01.08.122.0155.2.149

ELEMENTO: 3.3.90.30

FICHA: 00332

FONTE: 1.660.0000 – Transferência do FNAS

VALOR: R\$ 30.076,27

PERCENTUAL: 7,20%

BLOCO DE GESTÃO DO PROGRAMA BOLSA FAMILIA E CADASTRO ÚNICO

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 04.01.08.122.0155.2.149

ELEMENTO: 3.3.90.30

FICHA: 00332

FONTE: 2.660.0000 – Transferência do FNAS

VALOR: R\$ 30.076,27

PERCENTUAL: 7,20%

GESTÃO ADMINISTRATIVA DO FUNDO DE ASSISTENCIA SOCIL

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 04.01.08.122.0153.2.148

ELEMENTO: 3.3.90.30

FICHA: 00317

FONTE: 1.500.0000 - Impostos não vinculados

VALOR: R\$ 24.654,22

PERCENTUAL: 5,9%

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

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTARIA:



Contratação financiados com recursos da Secretaria Municipal de Administração, Fundo Municipal de Saúde, Fundo Municipal de Educação e Fundo Municipal de Assistência Social deste Município para o exercício financeiro de 2026, dando como adequada a despesas ao planejamento de Lei Orçamentaria Anual de Bandeirantes do Tocantins.

12. NOME DA ÁREA REQUISITANTE OU TÉCNICA:

Área requisitante: Secretaria Municipal de Administração e planejamento – ADM; Fundo Municipal de Saúde – FMS; Fundo Municipal de Educação – FME; Fundo Municipal de Assistência Social - FMAS

JUCÉLIO DANTAS DE MACÊDO

Secr. Municipal de Administração e planejamento
Responsável pela Demanda

TANIA FERREIRA DA SILVA

Diretora Administrativa da Secretaria de Saúde
Responsável pela Demanda

JOAS LOPES DA SILVA

Responsável pela Demanda

AMANDA LOUISE SANTOS

Diretora da Secretária de Assistência Social
Responsável pela Demanda