



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N. 047/2025.
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 047/2025

CONTRATANTE:

Secretaria de Desenvolvimento Social e Cidadania do Município de **BRUMADO/BA**, por meio da Comissão de Contratação

LOCAL E DATA PARA O RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS, DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO E INÍCIO DA DISPUTA

Início de acolhimento de propostas: dia 17/09/2025
Recebimento de Propostas: até as 009h00min do dia 29/09/2025
Início da sessão de disputa de lances: às 009h01min do dia 29/09/2025

ENDEREÇO ELETRÔNICO:

Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereços eletrônicos <https://bnccompras.com> ou por e-mail: semad_licitacao@brumado.ba.gov.br

OBJETO:

Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços contínuos de preparo e distribuição de até 1.000 (mil) almoços diários, de segunda-feira a sábado com o fornecimento integral de insumos, materiais de consumo, mão de obra especializada, equipamentos e utensílios necessários, destinados ao pleno funcionamento do Restaurante Popular do Município de Brumado/BA, conforme Termo de Referência, Edital e seus anexos.

VALOR ESTIMADO:

Conforme item 6.4. do Termo de Referência, ANEXO I deste Edital

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor Preço Global

MODO DE DISPUTA:

Aberto e Fechado

AMOSTRA:

Não será exigida amostra

ME/EPP/EQUIPARADAS:

Não existem lotes/itens reservados e/ou exclusivos para as empresas enquadradas como ME /EPP/EQUIPARADAS

PROGRAMA DE INTEGRIDADE:

Não será exigida a implantação de programa de integridade

EQUIPE DE PREGÃO RESPONSÁVEL:

- **Nome do(a) Pregoeiro(a):** PAULO CESAR CAMPOS DE OLIVEIRA
- **E-mail:** semad_licitacao@brumado.ba.gov.br
- **Endereço:** Praça Cel. Zeca Leite, 415, Centro, Brumado/BA.

LEGISLAÇÃO DE REGÊNCIA:

- Lei Federal nº 14.133/2021;
- Lei Complementar Federal nº 123/2006;
- Lei Federal nº 147/2014;
- Decreto Municipal nº 010/2024;
- Decreto Federal nº 10.024/2019.



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 047/2025.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, objetivando a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços contínuos de preparo e distribuição de até 1.000 (mil) almoços diários, de segunda-feira a sábado com o fornecimento integral de insumos, materiais de consumo, mão de obra especializada, equipamentos e utensílios necessários, destinados ao pleno funcionamento do Restaurante Popular do Município de **BRUMADO/BA**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos;

1.2. A licitação será GLOBAL, conforme tabela constante do Termo de Referência.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço GLOBAL, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.4. O valor previamente estimado da contratação da presente licitação está indicado no Termo de Referência Anexo I.

2. DA AMPLA CONCORRÊNCIA

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que atendam aos requisitos do Edital.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. DO CREDENCIAMENTO:

3.1.1. O licitante deverá estar previamente credenciado no sistema “Pregão Eletrônico”, no sítio www.bnc.org.br

3.1.2. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

3.1.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão na forma eletrônica.



3.1.4. O licitante que deixar de assinalar o campo da Declaração de ME/EPP não terá direito a usufruir do tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparadas.

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

3.2. DAS VEDAÇÕES:

3.2.1. Não poderá participar desta licitação:

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

b) pessoa física ou jurídica que atue em substituição a outra, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que observado o procedimento previsto em regulamento próprio sobre sanções administrativas, a ser editado pelo Poder Executivo.

c) 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;

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

e) 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;



f) diretamente ou indiretamente, agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante, bem como a empresa da qual seja sócio, dirigente ou responsável técnico, sendo que tal proibição também se aplica aos seus parentes em linha reta, colateral ou afim, até o terceiro grau, bem como àqueles que mantêm relacionamento afetivo público e notório com os servidores e dirigentes de todos os órgãos e entidades promotores, participantes da licitação, bem como contratantes;

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

h) Pessoa física que tenha sido proibida de contratar com o Poder Público em razão de condenação por ato de improbidade administrativa, nos termos do artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992, ou pessoa jurídica que tenha como sócio majoritário aquele a quem foi dirigida mencionada penalidade, durante o prazo que apontar a decisão condenatória;

i) Empresa cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto desta licitação.

j) Os profissionais organizados sob a forma de cooperativa, desde que não tenham observado o disposto no subitem 3.4 deste Edital.

3.2.2. 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 Federal nº 14.133/2021.

3.3. DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS EM CONSÓRCIO:

3.3.1. NÃO será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, conforme justificativa técnica e econômica constante do procedimento administrativo;

3.4. DA PARTICIPAÇÃO DE PROFISSIONAIS ORGANIZADOS SOB A FORMA DE COOPERATIVA:

3.4.1. Os profissionais organizados sob a forma de cooperativa poderão participar de licitação quando:



I - A constituição e o funcionamento da cooperativa observarem as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial a [Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971](#), a [Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012](#), e a [Lei Complementar nº 130, de 17 de abril de 2009](#);

II - A cooperativa apresentar demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados;

III - Qualquer cooperado, com igual qualificação, for capaz de executar o objeto contratado, vedado à Administração indicar nominalmente pessoas;

IV - O objeto da licitação referir-se, em se tratando de cooperativas enquadradas na [Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012](#), a serviços especializados constantes do objeto social da cooperativa, a serem executados de forma complementar à sua atuação.

4. DO ACESSO AO SISTEMA E DA INCLUSÃO DAS PROPOSTAS

4.1. A participação no certame se dará por meio do sistema eletrônico denominado <https://bnccompras.com> mediante digitação de login e senha pessoal e intransferível do credenciado.

4.1.1. As informações e/ou dúvidas de como incluir propostas e participar do procedimento licitatório podem ser sanadas pela <https://bnccompras.com> e pelo e-mail semad_licitacao@brumado.ba.gov.br

4.1.2. O licitante enquadrado como Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP ou equiparada deverá se identificar em campo próprio do sistema eletrônico, e declarar 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.

4.1.2.1. O licitante que não se identificar no campo próprio do sistema eletrônico como Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP e equiparadas ficará impedido de participar dos itens/lotos exclusivos e da cota reservada, se houver, e não poderá fazer uso do empate ficto previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006.



4.1.2.2. Para os fins do disposto no subitem 4.1.2 deste Edital, considera-se como “equiparada” o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e o microempreendedor individual - MEI, conforme determinam o art. 3º-A e art. 18-E da Lei Complementar nº 123, de 2006, bem como as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007.

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, a proposta e os respectivos documentos solicitados para esta etapa procedimental (indicados no subitem 5.2 deste Edital) **necessariamente antes da data e horário estabelecidos para abertura da sessão pública.**

4.2.1. Os documentos relacionados à fase de habilitação (item 07) devem ser apresentados apenas naquela etapa procedimental, conforme disposto no subitem 7.2 deste Edital.

4.2.2. As licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os respectivos documentos anteriormente inseridos no sistema, desde que antes da data e horário estabelecidos para a abertura da sessão pública.

4.2.3. Os documentos que compõem a proposta somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro(a) e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

4.3. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

4.4. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Pregoeiro(a) a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.5. Caberá à licitante interessada acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4.6. Caberá à licitante interessada comunicar imediatamente, por escrito, ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.



5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. As propostas de preços serão efetuadas via sistema eletrônico, devidamente preenchidos os campos disponíveis conforme as regras abaixo:

- a) valores unitários e total por item, em moeda corrente nacional, cotados com apenas duas casas decimais, expressos em algarismos;
- b) devem informar o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data limite para a sua apresentação. No caso de o prazo de validade ser omitido na proposta, O Pregoeiro(a) considerará o prazo acima mencionado;
- c) descrição detalhada do objeto, indicando, no que for aplicável, uma única marca por item ofertado, devendo o modelo ser discriminado quando pertinente;
- d) quando houver lotes com mais de um item, obrigatoriamente todos os itens do lote devem ser cotados.

5.1.1. O licitante **não poderá se identificar** no preenchimento da proposta de que trata o subitem 5.1 deste Edital.

5.1.2. As especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.1.3. A apresentação da proposta implicará plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

5.1.4. 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.

5.2. DOS DOCUMENTOS A SEREM ANEXADOS COM A PROPOSTA

5.2.1. Deverão ser anexados via sistema eletrônico (anexos da proposta) os documentos abaixo relacionados, podendo ser inseridos lote a lote ou selecionada a opção “marcar todos”, para inserir a documentação de todos os lotes/lotes com proposta:



I. Declaração firmada pelo licitante de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, na forma do §1º do art. 63 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

II. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar que cumpre os requisitos estabelecidos no subitem 3.4 deste Edital.

5.3. GARANTIA DA PROPOSTA

5.3.1. Não será exigido seguro garantia para o presente processo.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, DA apresentação de propostas e lances, ENCERRAMENTO DA SESSÃO, NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO DA PROPOSTA

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

6.2. O Pregoeiro(a) verificará a descrição do objeto ofertado, nos termos do subitem 5.1, alínea “c”, deste Edital, e desclassificará sumariamente:

a) as propostas cuja descrição do objeto não esteja em conformidade com os requisitos estabelecidos no item 5;

b) as propostas cuja descrição do objeto identifique a licitante.

6.2.1. Havendo dúvidas quanto às características do objeto ofertado pela licitante, O Pregoeiro(a) ou o responsável pela análise técnica poderá efetuar diligências para confirmações e esclarecimentos acerca do material ofertado.

6.3. A desclassificação sumária da proposta será fundamentada, registrada no sistema e disponibilizada em tempo real para todos os participantes.

6.4. A apresentação de proposta acima do orçamento estimado para a contratação não resultará na desclassificação sumária de que trata o item 6.2, ficando a referida análise relegada à fase seguinte à apresentação de lances, se houver, e/ou posterior à negociação.



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

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

6.7. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre O Pregoeiro(a) e as licitantes.

DOS LANCES

6.8. Iniciada a etapa competitiva, as licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informadas do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.8.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do lote.

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

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

6.8.4. A licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior **ao último por ela ofertado** e registrado pelo sistema.

6.8.5. Não serão aceitos 02 (dois) ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for registrado em primeiro lugar.

6.8.6. 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\$ 10,00 (dez reais).

6.8.7. O intervalo entre os lances enviados pela mesma licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.



DO MODO DE DISPUTA

6.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, em que as licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.9.1. 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 tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.9.2. Encerrado o prazo previsto no subitem 6.9.1, o sistema abrirá oportunidade para que a autora da oferta de valor mais baixo e as das ofertas com preços até 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.

6.9.3. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas no subitem 6.9.2, poderão as autoras dos melhores lances, 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.

6.9.4. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens 6.9.2 e 6.9.3, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.9.5. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos subitens 6.9.2 e 6.9.3, haverá o reinício da etapa fechada, para que as demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.9.6. Poderá O Pregoeiro(a), auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, no caso de nenhuma licitante classificada na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

DA DESCONEXÃO DO SISTEMA NA ETAPA DE LANCES

6.10. No caso de desconexão do Pregoeiro(a) com o sistema, no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos seus lances.



6.11. Retornando a conexão do Pregoeiro(a) ao sistema, todos os atos praticados pelas licitantes junto ao sistema serão considerados válidos.

6.12. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro(a) persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após comunicação do fato às participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação, e a ocorrência será registrada em ata.

DO CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

6.13. O Critério de julgamento adotado será o menor preço global, conforme definido neste Edital e seus anexos.

DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE

6.14. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP) e equiparadas, uma vez encerrada a etapa de lances, será assegurada, como critério de desempate, a preferência de contratação para estas.

6.14.1. Considera-se como “equiparadas” o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e o microempreendedor individual - MEI, conforme determinam o art. 3º-A e art. 18-E da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), bem como as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007.

6.14.2. Entende-se por empate, situações em que as propostas, mediante lances apresentados pelas MEs, EPPs e equiparadas sejam iguais ou até de 5% (por cento) superiores ao melhor preço, quando a primeira colocada for empresa de maior porte.

6.14.2. A preferência de contratação será concedida da seguinte forma:

a) Ocorrendo o empate, a ME, EPP ou equiparada melhor classificada nos termos do subitem 6.14 terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 05 (cinco) minutos, contados após a comunicação para tanto.



b) Caso a ME, EPP ou equiparada melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo da alínea “a”, 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 mesmo prazo estabelecido na alínea “a”.

6.14.3. O tratamento diferenciado de que trata o subitem 6.14 não será aplicado às licitações cujo item seja de valor estimado superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, ainda que as potenciais beneficiárias sejam qualificadas como ME, EPP ou equiparada.

6.14.4. A licitante caracterizada como ME, EPP ou equiparada não poderá fazer uso do tratamento diferenciado de que trata o subitem 6.14 se no ano-calendário de realização da licitação, tiver celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, observado o disposto nos §§ 2º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021.

6.15. Após aplicada a regra do subitem anterior e persistindo o empate, ou, caso não seja licitação exclusiva para ME/EPP/Equiparadas, serão utilizados os critérios de desempate descritos no art. 60 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, naquela ordem estabelecida.

6.16. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

DA NEGOCIAÇÃO

6.17. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, caso a proposta/lance do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar esteja acima do valor estimado da contratação, o Pregoeiro(a) poderá negociar condições mais vantajosas.

6.17.1 A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.17.2. A negociação de que trata o subitem 6.17 deste Edital poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do valor estimado da contratação.



6.17.3. Concluída a negociação, se houver, o resultado será registrado na ata da sessão pública, devendo esta ser anexada aos autos do processo de contratação.

DA APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA ADEQUADA AO ÚLTIMO LANCE OFERTADO

6.18. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar será convocada para apresentar proposta adequada ao último lance ofertado, contendo os preços unitários e o novo valor total para a contratação, devidamente preenchida e assinada, para fins de exame de aceitabilidade do preço, enviando-a para o e-mail a ser informado durante a sessão, **no prazo MÁXIMO de 03** (três) horas, contadas a partir da solicitação do Pregoeiro(a), sob pena de desclassificação.

6.18.1. A sessão PODERÁ ser suspensa para aguardo da proposta de preços, cabendo ao Pregoeiro informar, através do sistema eletrônico, a data e o horário para retomada da licitação e divulgação da aceitabilidade da proposta.

DO JULGAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

6.19. Encerrada a etapa de negociação (subitem 6.17) e apresentada a proposta adequada (subitem 6.18), se for o caso, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da proposta do licitante provisoriamente vencedor quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço.

6.19.1. Serão desclassificadas as propostas que:

I - Não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no Edital e seus anexos;

II - Apresentarem preços inexequíveis;

III - Permanecerem acima do valor estimado da contratação;

IV - Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

V - Contiverem vícios insanáveis;

VI - Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.



6.19.2. Para os fins do disposto nos incisos V e VI do subitem 6.19.1, considera-se vício sanável, entre outras, as seguintes medidas:

I – A complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes;

II - O desatendimento de exigências meramente formais e que não comprometam a compreensão do conteúdo da proposta;

III - Aquele cujo defeito não altera a substância da proposta;

IV - A atualização de documentos vencidos após a data de recebimento das propostas;

V – A juntada extemporânea de declarações firmadas pelo próprio licitante; ou

VI – A juntada extemporânea de documento não entregue, porém preexistente e passível de comprovar o atendimento de condição pelo licitante, mas que, por equívoco ou falha, não foi apresentado em momento oportuno.

6.19.2.1. O Pregoeiro poderá realizar diligências para sanar os vícios de que trata o subitem 6.19.2 deste Edital, mediante despacho fundamentado registrado em ata.

6.19.3. No caso de apresentação de proposta inexecutável (inciso IV do subitem 6.19.1), o Pregoeiro, para fins de subsidiar a decisão quanto à sua aceitabilidade, poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada no sentido de:

a) apurar se há algum risco na viabilidade da execução do objeto ofertado, a origem e a qualidade dos insumos empregados no processo produtivo e se a licitante está em dia com suas obrigações tributárias, previdenciárias e trabalhistas; e

b) solicitar à licitante maiores esclarecimentos sobre a dimensão da sua proposta e de onde obterá proveito econômico, sua efetiva exequibilidade, bem como declaração expressa de que assume eventuais prejuízos ao longo de futura relação contratual a ser firmada, de maneira que possíveis pedidos de modificação contratual posterior sejam analisados atentamente, a fim de que não sejam utilizados como expediente para corrigir distorções nos preços contemplados na proposta vencedora.

6.19.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que dispõe o subitem 6.19.2.1 e subitem 6.19.3, somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24hrs (vinte e quatro horas) de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.



6.20. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

6.20.1. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, sempre que a proposta do provisoriamente vencedora for desclassificada, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, na forma do subitem 6.13.

DA AMOSTRA

6.21. O Pregoeiro **poderá exigir que a licitante classificada em primeiro lugar apresente amostra**, observando-se o procedimento estabelecido no TR.

6.22. Após o encerramento da análise da conformidade das propostas e dos lances, o Pregoeiro disponibilizará no sistema os documentos da proposta apresentados pelo licitante classificado em primeiro lugar.

6.23. Qualquer licitante poderá, **de forma imediata, após o término do julgamento das propostas, manifestar em campo próprio do sistema sua intenção de recorrer em face das decisões proferidas nessa fase processual, sob pena de preclusão.**

6.23.1. Ao término do julgamento das propostas, será concedido na sessão pública o prazo de 10 (dez) minutos para que qualquer licitante manifeste, de forma imediata, em campo próprio do sistema, a intenção de recorrer de que trata o subitem 6.23, de forma motivada, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos.

6.23.2. O prazo e a forma de apresentação das razões recursais deverão observar o disposto no item 8 deste Edital.

6.24. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o Pregoeiro verificará a habilitação da licitante classificada em primeiro lugar, observado o disposto neste edital.



7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação da licitante detentora da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, 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. Consulta consolidada de pessoa jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

7.1.2. A consulta aos cadastros referidos no subitem 7.1 será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei Federal nº 8.429, de 2 de junho de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

7.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará a licitante inabilitada por falta de condição de participação.

7.1.4. Caso o Pregoeiro identifique que uma pessoa física ou jurídica atua em substituição a outra, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, deverá observar o procedimento previsto em regulamento próprio sobre sanções administrativas a ser editado pelo Poder Executivo.

Das regras gerais da fase de habilitação

7.2. Superada a consulta de que trata o subitem 7.1 deste Edital, o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar deverá encaminhar **OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO PREVISTOS CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA**, via sistema eletrônico, no prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro.

7.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada em cartório, observado o disposto no subitem 13.2 deste Edital.

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



7.5. As exigências de habilitação das empresas estrangeiras que não funcionem no País serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.5.1. Para fins de assinatura do contrato, os documentos exigidos para a habilitação das empresas estrangeiras que não funcionem no País serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

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

7.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

7.7. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência de que trata o art. 64 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, para:

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

II - Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

7.7.1. Para os fins previstos no subitem 7.7 deste Edital, não caracteriza como substituição ou a apresentação de novo documento a diligência realizada para:

I - Sanar o desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante;



II – A juntada extemporânea de documento não entregue, porém preexistente e passível de comprovar o atendimento de condição pelo licitante, mas que, por equívoco ou falha, não foi apresentado em momento oportuno.

7.7.2. O Pregoeiro poderá determina a realização das diligências de que tratam os subitens 7.7 e 7.7.1 deste Edital, mediante despacho fundamentado registrado em ata.

7.7.3. Os documentos exigidos em sede de diligência deverão ser apresentados no prazo e na forma fixados pelo Pregoeiro, sob pena de inabilitação.

7.7.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização das diligências, somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

7.8. Compete ao Pregoeiro verificar e julgar as condições de habilitação do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, oportunidade em que deverá promover:

I – A conferência de documentos cuja autenticidade das informações possa ser verificada eletronicamente por meio de consulta ao site do órgão emissor;

II – A emissão na sessão pública de certidão atualizada nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e de entidades, que comprove a manutenção da regularidade fiscal e trabalhista no momento da avaliação dessas condições de habilitação, independentemente da apresentação de certidão ainda válida pelo licitante.

7.8.1. A emissão de que trata o inciso II do subitem 7.8 deste Edital fica dispensada na hipótese de indisponibilidade temporária dos sítios eletrônicos emissores no momento da sessão pública, impossibilidade de emissão de documento por meio eletrônico ou quando a sua emissão depender do pagamento de taxa pela Administração Pública.

7.8.2 Quaisquer das circunstâncias a que se referem o subitem 7.8.1 deverão ser registradas na ata de sessão pública e comprovadas no processo administrativo por meio de documentos.

7.8.3. Caso a emissão de novo documento de que trata o inciso II do subitem 7.8 indique a irregularidade fiscal e trabalhista do licitante na data da realização da sessão pública, será declarada a sua inabilitação, salvo na hipótese de licitante caracterizado como Microempresas



– ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP ou equiparadas, ao qual será ofertado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para comprovar a regularização, conforme determina o art. 43 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

7.8.4. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

7.9. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

7.9.1. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, sempre que a proposta do provisoriamente vencedor for inabilitada, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, na forma do subitem 6.14.

7.10. Constatado o atendimento às exigências estabelecidas no edital, o licitante será declarado vencedor.

7.11. Após o encerramento da fase de habilitação, o Pregoeiro disponibilizará no sistema, os documentos da habilitação apresentados pelo licitante declarado vencedor e aqueles oriundos das diligências promovidas em cumprimento aos subitens 7.4, 7.6 e 7.7 deste Edital.

7.12. Qualquer licitante poderá, de forma imediata, após a declaração do vencedor do certame (subitem 7.10), manifestar sua intenção de recorrer em face das decisões proferidas na fase de habilitação, sob pena de preclusão.

7.12.1. Após a declaração do vencedor do certame, será concedido na sessão pública o prazo de 10 (dez) minutos para que qualquer licitante manifeste, de forma imediata, em campo próprio do sistema, a intenção de recorrer de que trata o subitem 7.12, de forma motivada, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos.

7.12.2. O prazo e a forma de apresentação das razões recursais deverão observar o disposto no item 8 deste Edital.



Declarações a serem apresentadas pelos licitantes na fase de habilitação:

7.13. Para fins de habilitação, os licitantes deverão encaminhar as seguintes declarações ou gerá-las em campo próprio do Sistema BNC <https://bnccompras.com>

I - Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas (art. 63, IV, da Lei nº 14.133/2021);

II - Declaração de que não possui, em seu quadro de funcionários, empregados menores de 18 (dezoito) anos de idade em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos (cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal).

8. DOS RECURSOS

8.1. Caberá recurso em face do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação de licitante, observadas as seguintes disposições:

I - A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, na forma e no prazo previsto nos subitens 6.24 e 7.12 deste Edital, **sob pena de preclusão**;

II – O prazo para apresentação das razões recursais, é de 03 (três) dias úteis, será iniciado na sessão pública em que o licitante for declarado vencedor do certame (subitem 7.10 deste Edital);

III – A apreciação e julgamento dos recursos interpostos em face do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação de licitante se dará em fase única

8.2. A não apresentação das razões mencionadas no prazo descrito no item II do subitem 8.1 acarretará, como consequência, a análise do recurso pela síntese dos motivos apresentadas em sede da manifestação de recorrer de que tratam os subitens 6.24 e 7.12 deste Edital.

8.2.1. Na hipótese de que trata o subitem 8.2, o recurso não será conhecido caso não seja possível compreender as razões indicadas pelo licitante, tenha caráter meramente protelatório, ou seja baseado em fatos genéricos.



8.3. Os demais licitantes, desde logo, ficam intimados para, se desejarem, apresentarem suas contrarrazões, no prazo 03 (três) dias úteis, contados do término do prazo do licitante recorrente.

8.4. A apresentação das razões e das contrarrazões dos recursos deverá ser realizada, única e exclusivamente, em campo próprio do sistema eletrônico, observados os prazos estabelecidos nos itens anteriores.

8.5. Fica assegurada vista imediata dos autos do pregão, com a finalidade de subsidiar a preparação de recursos e de contrarrazões.

8.6. O recurso de que trata o subitem 8.1 deste Edital será dirigido ao Pregoeiro que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

8.6.1. A autoridade competente poderá solicitar auxílio do órgão de assessoramento jurídico, que deverá dirimir dúvidas jurídicas e subsidiá-la com as informações necessárias.

8.6.2. O prazo para proferir a decisão ficará suspenso caso a autoridade competente solicite o auxílio de que trata o subitem 8.6.1.

8.7. O recurso terá efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

9. DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

9.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação e exauridos os recursos administrativos, o Pregoeiro deverá elaborar um breve relatório contendo os fatos ocorridos no procedimento e a proposta de adoção de uma das condutas do art. 71 da Lei Federal nº 14.133, de 2021:

I - Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;



II - Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade, resultante de fato superveniente devidamente comprovado;

III - Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

IV - Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

9.2. O processo licitatório, acompanhado do relatório de que trata o subitem 9.1, será encaminhado à autoridade máxima do órgão ou entidade demandante, a qual deverá adotar uma das condutas descritas no item anterior.

10. DO CONTRATO

DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO

10.1. Após a adjudicação e homologação do resultado do certame licitatório, a proponente vencedora será convocada para assinar o termo de Contrato de Fornecimento, dentro do prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital e na legislação.

10.2. O prazo previsto neste item poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceito pela Administração.

10.3. É facultado ao Município, quando o convocado não comparecer no prazo estipulado no subitem anterior, ou ainda, recusar-se injustificadamente a assinar o termo de contrato, convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste edital e na legislação.

10.4. Nenhum contrato será celebrado sem a efetiva disponibilidade de recursos orçamentários para pagamento dos encargos, dele decorrentes, no exercício financeiro em curso.

10.5. Como condição para celebração do contrato, o licitante vencedor deverá manter todas as condições de habilitação.



10.6. A assinatura do contrato deverá ser realizada pelo representante legal da empresa ou mandatário com poderes expressos.

10.7. O contrato a ser firmado obedecerá à Minuta constante no Anexo II deste Edital.

10.8. O Município publicará no seu Diário Oficial, o extrato dos contratos celebrados, no prazo de até 25 (vinte e cinco) dias da data de sua assinatura, com indicação da modalidade de licitação de seu número de referência.

11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

11.1. As sanções são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

DA APLICAÇÃO DA SANÇÃO

11.2. 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 poderá, **até 03 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame**, impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos.

12.2. A impugnação ao edital e o pedido de esclarecimento deverão ser enviadas **exclusivamente em campo próprio do Sistema BNC** <https://bnccompras.com>

12.3. Compete ao Pregoeiro receber, examinar e responder os pedidos de esclarecimentos e decidir as impugnações.

12.3.1. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

12.3.2. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro nos autos do processo de licitação.



12.4. As respostas aos pedidos de esclarecimento e impugnações vincularão os participantes e a Administração.

12.5. Na hipótese de alteração do instrumento convocatório em decorrência do acolhimento da impugnação ou do esclarecimento feito, aplica-se o disposto no §1º do art. 55 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

13. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1. Todas as referências de tempo estabelecidas no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília.

13.2. Toda a documentação exigida para o certame deverá ser anexada no sistema eletrônico e/ou apresentado em formato legível.

13.2.1. É permitida a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, cujos documentos serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários.

13.2.2. Ao participar da presente licitação, os licitantes assumem integralmente a responsabilidade pela autenticidade e veracidade de todos os documentos e informações prestadas, respondendo, na forma da lei, por qualquer irregularidade constatada.

13.2.3. Caso o Pregoeiro julgue necessário, a autenticidade dos documentos apresentados por meio do sistema eletrônico poderá ser verificada:

I - Mediante apresentação de original perante o Pregoeiro ou os servidores que compõem a sua equipe de apoio;

II – Por meio de autenticação por cartório competente;

III – Por meio de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal;

IV – Perante publicação em Diário Oficial e/ou documento disponível na Internet, no site oficial do órgão emissor.



13.3. As declarações da empresa licitante solicitadas no edital deverão ser assinadas e identificadas (nome completo, RG e CPF) pelo representante legal ou pelo procurador por ele constituído, não havendo a necessidade de autenticação do documento.

13.3.1. No caso de documentação assinada por procurador, o Pregoeiro solicitará na sessão o envio da procuração outorgada pelo representante legal da licitante, devidamente autenticado por cartório competente, ou assinada digitalmente por meio de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, sob pena de desclassificação ou inabilitação.

13.4. 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.

13.5. 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.

13.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, deverão ser observadas as regras previstas no art. 183 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

13.7. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus Anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerão as deste Edital.

13.8. As informações inerentes a este pregão poderão ser obtidas, pelos interessados, na Sala de Licitação, localizada na SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, na Praça Cel. Zeca Leite, n. 415, Centro, BRUMADO/BA, CEP 46.100-000, das 8h às 12h, das 14h às 17hs.

13.9. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônicos <https://bnccompras.com> ou por e-mail: semad_licitacao@brumado.ba.gov.br

13.9.1. A cópia do Edital e seus Anexos poderá ser retirada junto à Comissão de Contratação, mediante apresentação do recolhimento da taxa de reprodução, proporcional ao número de cópias.



13.10. Fica eleito o foro da cidade de **BRUMADO/BA**, renunciando-se a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para processar as questões resultantes desta licitação e que não possam ser dirimidas administrativamente.

13.11. Integram o presente edital, independentemente de qualquer transcrição, os anexos:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA E SEUS ANEXOS;

ANEXO II - MINUTA DO CONTRATO;

ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS;

ANEXO IV – MODELOS DE DECLARAÇÕES (A, B, C, D, E, F);

BRUMADO/BA, 15 de setembro de 2025.

PAULO CÉSAR CAMPOS DE OLIVEIRA
AGENTE DE CONTRATAÇÃO



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços contínuos de preparo e distribuição de até 1.000 (mil) almoços diários, de segunda-feira a sábado com o fornecimento integral de insumos, materiais de consumo, mão de obra especializada, equipamentos e utensílios necessários, destinados ao pleno funcionamento do Restaurante Popular do Município de Brumado/BA, conforme especificações técnicas, condições de execução e demais requisitos constantes neste documento e em seus anexos.

1.2. Em caso de divergência entre o descritivo dos itens constantes no Edital, em seus Anexos e na plataforma eletrônica de realização do certame site www.brumado.ba.gov.br prevalecerá o descritivo constante no Edital e em seus Anexos, por representar a manifestação formal da Administração Pública.

1.3. Considerando a natureza do objeto a ser licitado, que se refere à prestação dos serviços de preparo e distribuição da alimentação, não se justifica a participação de empresas sob a forma de consórcio. A vedação à participação de empresas reunidas em consórcio na presente licitação fundamenta-se na natureza unitária, contínua e indivisível do objeto, que consiste na prestação de serviços de preparo e distribuição de refeições, com o fornecimento integral de insumos, materiais de consumo, mão de obra especializada, utensílios e equipamentos necessários ao pleno funcionamento do Restaurante Popular.

A execução do contrato exige coordenação única, padronização de procedimentos, controle nutricional e responsabilidade integral sobre todas as etapas do serviço, desde o recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios até a produção, distribuição e supervisão técnica das refeições. A admissão de consórcios poderia gerar fragmentação de tarefas, sobreposição de responsabilidades, dificuldades de fiscalização e aumento do risco de falhas operacionais, comprometendo a regularidade, a segurança alimentar e a eficiência do serviço prestado.

Além disso, o mercado local e regional dispõe de empresas com plena capacidade técnica e operacional para atender de forma individualizada à demanda contratual, não havendo, portanto, necessidade de associação entre empresas para viabilizar a execução do objeto.



Assim, a permissão de consórcios não ampliaria a competitividade, mas, ao contrário, poderia acarretar complexidade desnecessária na gestão contratual e fragilizar os mecanismos de controle da Administração.

Dessa forma, a vedação à participação de consórcios mostra-se medida adequada, proporcional e vantajosa ao interesse público, estando amparada no artigo 15, da Lei nº 14.133/2021, que autoriza a Administração a restringir tal participação sempre que a associação entre empresas não se mostrar necessária ou conveniente. No presente caso, a opção por restringir a participação a empresas individualmente habilitadas assegura maior eficiência, economicidade, uniformidade e responsabilidade objetiva na execução contratual, garantindo a consecução dos princípios previstos no artigo 5 da Lei nº 14.133/2021..

1.4. Durante a execução dos serviços contratados, a CONTRATADA fará uso de espaço físico disponibilizado pelo Município de Brumado/BA, exclusivamente para fins de preparo e fornecimento da alimentação, conforme estabelecido neste instrumento de planejamento.

Dessa forma, em observância ao princípio da economicidade e considerando que o uso de bem público não confere gratuidade quanto aos encargos decorrentes da sua utilização, ficará a CONTRATADA responsável pelo pagamento integral das despesas relativas ao consumo de energia elétrica e água utilizados na execução dos serviços, durante todo o período contratual.

1.5.A contratada será responsável por todos os insumos necessários a operacionalização destes serviços, tais como: mão – de – obra, materiais, equipamentos, gás de cozinha (GLP) e materiais de limpeza e higienização, serviços de manutenção e outros que se fizerem necessários. A relação do quantitativo dos equipamentos estão disponíveis no anexo I.II do Edital.

1.7. DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO; DA POSSIBILIDADE DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA CONSUMO FORA DAS INSTALAÇÕES

1.7.1. O horário de funcionamento do Restaurante Popular do Município de Brumado/BA será das 11h30min às 14h00min, de segunda-feira a sábado, devendo a contratada assegurar o fornecimento contínuo e regular das refeições durante todo o período de atendimento, observada a capacidade máxima de até 1.000 (mil) almoços diários.

1.7.1.2. Eventualmente, poderá ser necessária a prestação dos serviços objeto desta contratação também aos domingos e feriados, em razão da demanda assistencial e da



necessidade de garantir a continuidade do atendimento. Nesse caso, o funcionamento será previamente comunicado e autorizado pela Secretaria de Desenvolvimento Social e Cidadania e modo a assegurar a plena organização do serviço, garantindo a regularidade e a eficiência na execução contratual.

17.1.4. Todos os utensílios, bandejas e demais recipientes destinados ao preparo, acondicionamento e distribuição das refeições deverão ser confeccionados exclusivamente em aço inoxidável, em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar aplicáveis, visando garantir maior durabilidade, facilidade de higienização e adequação sanitária.

1.7.5. O custo da embalagem utilizada no fornecimento externo não poderá ultrapassar o valor de R\$ 1,00 (um real) por unidade, devendo a CONTRATADA apresentar a comprovação documental do insumo adquirido.

1.7.6. A autorização de fornecimento externo terá caráter excepcional e controlado, sendo vedada a distribuição de marmitex ou refeições para fora das instalações sem prévia anuência da CONTRATANTE.

1.7.7. Os registros de fornecimento autorizado deverão ser devidamente documentados, para fins de controle da fiscalização e de base de cálculo para o pagamento devido.

1.7.8. Encontram-se em anexo a este Termo de Referência a especificação mínima do cardápio a ser servido.

2. DA JUSTIFICATIVA E BASE LEGAL

2.1. DA JUSTIFICATIVA

A contratação de empresa especializada para a prestação de serviços contínuos de preparo e distribuição de até 1.000 (mil) almoços diários, de segunda a sábado, com o fornecimento integral de insumos, materiais de consumo, mão de obra qualificada, equipamentos e utensílios necessários, destina-se a assegurar o pleno funcionamento do Restaurante Popular do Município de Brumado/BA é uma medida essencial para a manutenção de um equipamento público de segurança alimentar e nutricional que cumpre papel estratégico na política de enfrentamento à insegurança alimentar, em consonância com as diretrizes estabelecidas pela



Lei Federal nº 11.346/2006, que institui o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN.

Os Restaurantes Populares são concebidos como espaços destinados à produção e à comercialização de refeições saudáveis, balanceadas e seguras, elaboradas a partir de alimentos regionais, servidas a preços acessíveis em ambientes adequados e confortáveis, garantindo-se dignidade no ato de se alimentar. A iniciativa reflete, portanto, a efetivação do direito humano à alimentação adequada, articulando políticas de abastecimento alimentar urbano, valorização da produção local e fortalecimento da agricultura familiar, além de representar uma ação concreta de promoção da saúde e da cidadania.

No caso específico do Município de Brumado, a elevada demanda diária, que alcança aproximadamente 1.000 refeições ao dia, evidencia a relevância social e a indispensabilidade da continuidade desse serviço. O fornecimento de refeições equilibradas, elaboradas segundo critérios técnicos de nutrição e segurança alimentar, contribui diretamente para a melhoria das condições de saúde da população, para a redução dos agravos decorrentes da má alimentação e para a promoção da inclusão social, sobretudo em um cenário socioeconômico marcado por desigualdades e vulnerabilidades.

A execução direta desse serviço pela Administração Pública revela-se inviável, diante da complexidade que envolve a gestão integrada de insumos, a aquisição de gêneros alimentícios, a manutenção de infraestrutura adequada, o cumprimento de protocolos higiênico-sanitários, a utilização de equipamentos específicos e a atuação de profissionais devidamente qualificados, tais como nutricionistas, técnicos em nutrição e manipuladores de alimentos. Essa realidade exige a atuação de empresa especializada, com experiência comprovada e capacidade técnica para garantir o fornecimento regular, seguro e economicamente viável das refeições.

Do ponto de vista jurídico, a contratação encontra respaldo nos princípios constitucionais da dignidade da pessoa humana (art. 1º, III, CF/88), da erradicação da pobreza e da redução das desigualdades sociais (art. 3º, III e IV, CF/88), bem como na Lei nº 11.346/2006, que reconhece a alimentação como direito fundamental e estabelece o SISAN. Além disso, observa-se o disposto no art. 5 da Lei nº 14.133/2021, que impõe à Administração a observância dos princípios da eficiência, da economicidade, da continuidade do serviço público e da supremacia do interesse público.



Dessa forma, a contratação em exame mostra-se medida legítima, necessária e estratégica, indispensável para assegurar a continuidade do Restaurante Popular como equipamento público de inclusão social e de promoção da segurança alimentar e nutricional. Ao viabilizar a produção e a oferta de refeições saudáveis e acessíveis à população, a Administração Municipal reafirma seu compromisso com a efetivação do direito humano à alimentação adequada, com a promoção da saúde coletiva, com a valorização da produção regional e com o fortalecimento da cidadania, atendendo de forma plena ao interesse público.

2.2. DA BASE LEGAL

O **Pregão** é definido pela Lei nº 14.133/2021, no seu inciso XIII do artigo 6º, como a “modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, que podem ser objetivamente definidos no edital, vejamos:

Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

(...)

XIII – **bens e serviços comuns**: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

(...)

Especificamente para o caso em tela, a opção pelo Pregão Eletrônico está em plena conformidade com os princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, atendendo aos requisitos de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência que regem as contratações públicas. A adoção do Pregão Eletrônico oferece diversas vantagens:

a) **Ampla Competitividade**: A modalidade eletrônica amplia a participação de fornecedores de diferentes localidades, aumentando a competitividade e possibilitando a obtenção de propostas mais vantajosas para a administração pública.

b) **Transparência e Eficiência**: O processo eletrônico assegura maior transparência nas etapas da licitação e otimiza os procedimentos, resultando em maior celeridade e eficiência na contratação.



c) **Redução de Custos:** A competição ampliada tende a resultar em propostas com preços mais competitivos, gerando economia para os cofres públicos.

3. DA PARTICIPAÇÃO DAS EMPRESAS ENQUADRADAS NA LC Nº 123, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006

A Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, estabelece normas gerais relativas ao tratamento diferenciado e favorecido a ser dispensado às microempresas (ME) e às empresas de pequeno porte (EPP) nas contratações públicas, com o objetivo de promover o desenvolvimento econômico e social no âmbito local e regional, conforme previsto no seu art. 47.

Todavia, a mesma norma prevê, em seu art. 49, que a aplicação desse tratamento favorecido poderá ser afastada de forma motivada, quando não for vantajosa para a Administração Pública ou representar prejuízo ao conjunto ou à complexidade do objeto a ser contratado.

No presente caso, a não adoção do regime diferenciado encontra respaldo nos seguintes fundamentos:

1. **Complexidade Técnica e Operacional do Objeto:** O objeto da contratação refere-se à prestação de serviços contínuos de produção e fornecimento de refeições no âmbito do Restaurante Popular do Município de Brumado, que demanda estrutura operacional robusta, logística integrada, equipe técnica capacitada, bem como atendimento a rigorosos padrões sanitários e nutricionais. Tais exigências, por sua natureza e escala, dificultam a participação de empresas de menor porte, sem prejuízo à isonomia entre os licitantes.

2. **Risco à Continuidade e Eficiência do Serviço Público:** A contratação visa garantir a regularidade do fornecimento de aproximadamente 1.000 refeições diárias, atendendo a população em situação de vulnerabilidade social. Eventuais limitações técnicas, financeiras ou operacionais de empresas de pequeno porte poderiam comprometer a continuidade, eficiência e segurança alimentar da prestação, o que é incompatível com o interesse público envolvido.

3. **Ausência de Competitividade Real Entre MEs/EPPs no Segmento:** No mercado regional, observou-se a baixa oferta de empresas de pequeno porte habilitadas e capacitadas para execução integral do objeto, o que inviabiliza a adoção do tratamento favorecido sem prejuízo à competitividade, eficiência e seleção da proposta mais vantajosa.



4. Unicidade e Indivisibilidade do Objeto; Por se tratar de um serviço integrado e indivisível, já justificado quanto à impossibilidade de parcelamento, a adoção de critérios de desempate e exclusividade para MEs e EPPs não se revela compatível com a forma de execução contratual prevista, sob pena de comprometer a execução contratual e a adequada prestação do serviço.

Dessa forma, nos termos do art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006, resta motivadamente afastado o tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, tendo em vista a complexidade do objeto, o interesse público envolvido, e a necessidade de assegurar a continuidade, eficiência e qualidade da prestação dos serviços de alimentação pública no âmbito do Restaurante Popular do Município de Brumado/BA.

4. DO PARCELAMENTO OU NÃO DO OBJETO; CRITÉRIO DE JULGAMENTO ADOTADO E REGIME DE EXECUÇÃO

Nos termos do artigo 47 da Lei nº 14.133/2021, o parcelamento do objeto deve ser promovido sempre que técnica e economicamente viável e desde que não haja prejuízo para o conjunto ou perda de economia de escala. No presente caso, entretanto, verifica-se que o objeto em questão corresponde a um serviço único e indivisível, consistente na prestação contínua e integrada de preparo e distribuição de refeições, com o fornecimento de todos os insumos, materiais, mão de obra especializada, equipamentos e utensílios necessários ao funcionamento do Restaurante Popular do Município de Brumado/BA.

A natureza do objeto contratual exige a integração plena de todas as etapas do processo — aquisição de gêneros, preparo, cocção, armazenamento, transporte, distribuição e supervisão nutricional — de forma coordenada e harmônica, sob responsabilidade de um único executor. O fracionamento do objeto, ainda que em lotes, acarretaria risco de descontinuidade do serviço, quebra da padronização nutricional e operacional, aumento de custos administrativos, sobreposição de responsabilidades e dificuldade na fiscalização contratual.

Destaca-se que a prestação dos serviços deve ocorrer de maneira ininterrupta, regular e uniforme, uma vez que se trata de fornecimento alimentar essencial à população em situação de vulnerabilidade social. Assim, eventual parcelamento não traria ganhos de competitividade ou economicidade; ao contrário, comprometeria a eficiência, a segurança alimentar e a qualidade do serviço prestado, em afronta ao princípio da continuidade do serviço público e ao interesse público.



Diante do exposto, conclui-se que a contratação deve ser realizada em lote único, compreendendo a totalidade dos serviços, por se tratar de objeto indivisível e de execução unitária, devidamente justificada nos termos do artigo 47 ,II da Lei nº 14.133/2021.

4.2. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Para a presente contratação, adota-se o critério de menor preço global, em razão da unidade e indivisibilidade do objeto, que corresponde à prestação de serviços contínuos e integrados de preparo e distribuição de refeições, com fornecimento de todos os insumos, mão de obra especializada, utensílios, equipamentos e materiais necessários.

A escolha pelo menor preço global garante a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, assegurando que todos os serviços e insumos necessários sejam fornecidos de forma coordenada, padronizada e regular, sob a responsabilidade de um único contratado. Caso fossem utilizados outros critérios, como o menor preço por item ou por lote, haveria riscos significativos de fragmentação do serviço, perda da padronização, dificuldades de fiscalização, sobreposição de responsabilidades e descontinuidade da execução contratual.

Além disso, o julgamento pelo menor preço global preserva a economicidade, ao considerar o custo total da contratação, evitando distorções decorrentes da análise isolada de itens, e assegura a eficiência administrativa, ao simplificar o processo de gestão e fiscalização contratual. Tal escolha também está em consonância com os princípios da continuidade, da eficiência e do interesse público, previstos no artigo 5 da Lei nº 14.133/2021.

Diante do exposto, justifica-se a adoção do critério de menor preço global como o mais adequado à presente contratação, por garantir a execução unificada do objeto, a qualidade do serviço prestado e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

5. SUSTENTABILIDADE E POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A presente contratação deverá observar os princípios da sustentabilidade ambiental, econômica e social, nos termos do art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2021, devendo conciliar a qualidade e eficiência na aplicação dos recursos públicos com a mitigação dos impactos ambientais e a promoção de responsabilidade socioambiental, conforme as orientações do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis e demais normativas pertinentes.



A execução dos serviços no Restaurante Popular envolve o uso intensivo de insumos alimentares, energia, água, embalagens e materiais de limpeza, além da geração de resíduos sólidos orgânicos e recicláveis, o que exige a adoção de práticas ambientalmente responsáveis por parte da empresa contratada.

Para tanto, a empresa contratada deverá adotar, no mínimo, as seguintes medidas:

5.1 Gestão de Resíduos

- Implantar sistema de segregação de resíduos na fonte, garantindo a separação entre recicláveis, orgânicos e rejeitos, em conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010).
- Assegurar a destinação ambientalmente adequada dos resíduos, mediante comprovação documental, sempre que solicitado pela fiscalização do contrato.
- Desenvolver, quando viável, ações de reaproveitamento ou compostagem de resíduos orgânicos, em articulação com cooperativas de catadores ou programas municipais.

5.2 Redução de Materiais Descartáveis

- Diminuir progressivamente o uso de utensílios e embalagens descartáveis, priorizando a utilização de materiais reutilizáveis, biodegradáveis ou recicláveis.
- Evitar, sempre que possível, a aquisição de plásticos de uso único, substituindo-os por alternativas sustentáveis.

5.3 Aquisição de Insumos Alimentícios Sustentáveis

- Dar preferência à compra de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e de circuitos curtos de comercialização, em conformidade com a Lei nº 11.947/2009.
- Incentivar a aquisição de produtos regionais, agroecológicos e orgânicos, respeitando a sazonalidade e promovendo o fortalecimento da economia local.

5.4 Eficiência Energética e Hídrica

- Utilizar, sempre que disponível, equipamentos com selo de eficiência energética (Procel/Inmetro), contribuindo para a redução do consumo de energia.
- Adotar práticas de uso racional da água, tais como manutenção preventiva de instalações, aproveitamento de água em processos secundários e combate a vazamentos.
- Garantir a manutenção periódica de equipamentos de refrigeração e cocção, de forma a assegurar eficiência operacional e menor impacto ambiental.



5.5 Prevenção do Desperdício Alimentar

- Realizar planejamento adequado dos cardápios e do porcionamento, com base em indicadores de consumo, visando à redução de sobras limpas e restos alimentares.
- Monitorar periodicamente os índices de desperdício, adotando medidas corretivas em caso de desvios.
- Assegurar a destinação ambientalmente correta de óleos e gorduras, vedado o descarte em rede de esgoto ou no solo, devendo a contratada comprovar o encaminhamento a empresas ou entidades licenciadas.

5.6 Critérios Sociais de Sustentabilidade

- Priorizar a contratação de mão de obra local, contribuindo para a geração de emprego e renda no município.
- Cumprir integralmente a legislação trabalhista, previdenciária e de segurança no trabalho, garantindo condições dignas aos empregados envolvidos na execução do contrato.

A adoção dessas medidas reforça o compromisso do Município de Brumado/BA com uma gestão pública sustentável e com responsabilidade socioambiental, assegurando que a aquisição de bens esteja alinhada aos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) e às boas práticas da Administração Pública.

6. DA ESTIMATIVA DA NECESSIDADE E MÉTODO DE LEVANTAMENTO DE PREÇOS

6.1. Da Estimativa

Em observância ao disposto no artigo 18, IV, da Lei nº 14.133/2021, a Administração deve fundamentar a estimativa das quantidades a serem contratadas, de modo a assegurar a compatibilidade entre a demanda social existente e a solução administrativa a ser adotada.

No caso em análise, a estimativa de até 1.000 (mil) refeições diárias, de segunda a sábado, o Restaurante Popular do Município de Brumado/BA, encontra-se justificada a partir dos seguintes elementos técnicos e sociais:

- 1. Histórico de atendimento** – registros da operação do Restaurante Popular demonstram média consolidada próxima a 1.000 refeições/dia, evidenciando demanda contínua e estável.



2. **Demanda social prioritária** – estudos da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania apontam que parcela significativa da população encontra-se em situação de vulnerabilidade socioeconômica e de insegurança alimentar, reforçando a necessidade de assegurar oferta em larga escala.
3. **Função estratégica do Restaurante Popular** – o equipamento integra a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, instituída pela Lei nº 11.346/2006, sendo estruturado para garantir refeições saudáveis, balanceadas e a preços acessíveis, em volume suficiente para atender a população urbana de maior risco social.
4. **Prevenção de desassistência** – a fixação de quantitativo máximo de até 1.000 refeições/dia contempla as variações de procura decorrentes de fatores sazonais, crises econômicas ou aumento repentino da demanda, evitando a interrupção ou insuficiência no atendimento.
5. **Eficiência administrativa** – a estimativa consolidada em número único permite melhor planejamento orçamentário e contratual, conferindo previsibilidade ao gestor e segurança à execução do serviço.

Portanto, a estipulação de até 1.000 refeições diárias não apenas reflete a realidade de consumo já consolidada, como também assegura margem operacional necessária para atender à população de forma contínua, eficiente e regular, em conformidade com os princípios da economicidade, da eficiência e da continuidade do serviço público.

Assim, a estimativa atende ao comando legal do art. 18, IV da Lei nº 14.133/2021, configurando-se como medida tecnicamente fundamentada, juridicamente adequada e socialmente indispensável para a efetividade da política pública de segurança alimentar e nutricional no Município de Brumado/BA.

Nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, a Administração deve estimar os valores da contratação com base em critérios objetivos e metodologias adequadas ao objeto, utilizando preferencialmente, entre outras fontes:



6.2. Do método de levantamento de preços.

- contratações similares de outros entes públicos;
- sistemas de registro de preços;
- bases de dados oficiais;
- pesquisa direta com fornecedores.

A Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, em seu art. 5º, reforça que, para a formação do valor estimado, é legítima a utilização de preços obtidos diretamente junto a fornecedores, especialmente quando se tratar de objeto com características específicas, cuja mensuração não seja viável em sistemas referenciais de compras públicas.

6.2.2. Especificidade do Objeto

O objeto em questão consiste no fornecimento de refeições prontas (almoço completo), abrangendo preparo, montagem, padronização nutricional e entrega, o que implica em peculiaridades próprias, tais como:

- necessidade de mão de obra especializada (nutricionista, cozinheiros, auxiliares de cozinha);
- utilização de gêneros alimentícios frescos, com variação sazonal de preços;
- exigência de estrutura física e logística local para preparo e distribuição;
- padronização nutricional que foge ao modelo de simples fornecimento de gêneros alimentícios.

Dessa forma, não há parâmetros adequados em sistemas como Banco de Preços, Painel de Preços ou ComprasNet, motivo pelo qual a pesquisa direta junto a fornecedores locais e regionais mostra-se a metodologia mais apropriada.

6.2.3. Valores Coletados e Metodologia

Foram solicitadas cotações formais a empresas do ramo de alimentação, devidamente capacitadas para atender à demanda do Município de Brumado.

Com base no disposto no art. 7º da IN 65/2021, procedeu-se à apuração da média aritmética simples dos preços válidos coletados, desconsiderando eventuais propostas manifestamente inexequíveis ou discrepantes, chegando-se ao valor estimado de referência, temos:



O valor previsto para pagamento da alimentação (custo final) à Proponente Vencedora será no máximo R\$ 8,64 (oito reais e sessenta e quatro centavos), que somado ao valor fixo de R\$ 3,00 que será pago pelo usuário, conforme demonstrado abaixo:

R\$ 8,64 (oito reais e sessenta e quatro centavos) – pagos pela Contratante
R\$ 3,00 (três reais) – pagos pelo usuário.
R\$ 11,64 (onze reais e sessenta e quatro centavos) – Valor Total

Diante da natureza peculiar do objeto, da necessidade de garantir fidedignidade na estimativa e da adequação aos parâmetros da Lei nº 14.133/2021 e da IN 65/2021, a Administração justifica a opção pela cotação direta com fornecedores especializados, adotando como valor estimado para a contratação a média dos preços coletados, devidamente registrada em planilha de composição de custos e juntada aos autos.

6.4.DA METAFISICA DA CONTRATAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	V. Pago pelo usuário	V. UNIT DA REFEIÇÃO	V.TOTAL
ÚNICO	Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços contínuos de preparo e distribuição de até 1.000 (mil) almoços diários, de segunda-feira a sábado com o fornecimento integral de insumos, materiais de consumo, mão de obra especializada, equipamentos e utensílios necessários, destinados ao pleno funcionamento do Restaurante Popular do Município de Brumado/BA	1	1.000 REFEIÇÕES			

7. DA VISTORIA TÉCNICA (FACULTATIVA)

7.1. Será facultada às licitantes a realização de vistoria prévia nas instalações do Restaurante Popular do Município de Brumado/BA, visando ao conhecimento pleno das condições físicas, estruturais e operacionais necessárias à execução do objeto.



7.1.2. Embora não seja obrigatória, a vistoria é fortemente recomendada, uma vez que possibilita à empresa interessada avaliar in loco aspectos relevantes como: fluxo de produção e distribuição das refeições, condições de armazenamento, instalações físicas, acessos, logística de abastecimento e demais fatores que possam impactar na adequada execução contratual.

7.1.3. Ressalta-se que a vistoria tem por finalidade proporcionar às licitantes elementos adicionais para a elaboração de proposta mais realista e compatível com a realidade do serviço, reduzindo riscos de subdimensionamento de custos, falhas operacionais e pleitos futuros por reequilíbrio econômico-financeiro.

7.1.4. A Administração, por intermédio da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania e a Coordenação da Segurança Alimentar e Nutricional, disponibilizará servidor designado para acompanhar as visitas, mediante agendamento prévio em horário comercial.

7.1.5. Caso a empresa opte por realizar a vistoria, será emitida declaração ou atestado de visita técnica, assinado por representante da Administração, que poderá ser anexado à proposta como comprovação da diligência realizada.

7.1.6. A não realização da vistoria não ensejará a desclassificação da licitante, mas eventuais dificuldades ou omissões quanto às condições locais não poderão ser alegadas posteriormente como justificativa para descumprimento das obrigações contratuais.

8. DAS CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO E DE HIGIENE

8.1.DAS CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

8.1.1. A execução dos serviços deverá ocorrer de forma contínua, regular e ininterrupta, de segunda-feira a sábado, garantindo o fornecimento de até 1.000 (mil) refeições diárias, no Restaurante Popular do Município de Brumado/BA.

8.1.2. A empresa contratada será responsável pela execução integral dos serviços, incluindo:

- Preparo e fornecimento diário de até 1.000 (mil) refeições completas, nutricionalmente balanceadas, compostas, no mínimo, por arroz, feijão, carne, legumes,



salada, farinha de mandioca, suco natural e fruta, assegurando valor energético mínimo de 1.200 calorias por refeição;

- Distribuição das refeições no local do Restaurante Popular, situado na Av. Dr. Antônio Mourão Guimarães, nº 565, Bairro Dr. Juracy, Brumado/BA, no horário das 11h00 às 14h00;
- Fornecimento de todos os gêneros alimentícios e materiais de consumo, observando critérios de qualidade, procedência, higiene e segurança alimentar, em conformidade com a ANVISA (RDC nº 216/2004, RDC nº 275/2002) e demais legislações sanitárias;
- Gestão operacional do restaurante, incluindo administração de pessoal, supervisão, controle de acesso, manutenção preventiva e corretiva de equipamentos e utensílios, garantindo o pleno funcionamento da unidade;
- Apresentação de sistema de controle de comensais, a ser aprovado pela contratante, para fins de aferição da quantidade efetivamente servida e base de cálculo para pagamento dos serviços prestados;
- Promoção de atividades de educação alimentar e nutricional, em articulação com a contratante, como parte integrante da política pública de segurança alimentar e de promoção da cidadania;
- Adoção de medidas de sustentabilidade, priorizando a redução de desperdícios, a correta destinação de resíduos, a substituição de descartáveis por materiais biodegradáveis e a utilização de equipamentos eficientes;
- Fomento à agricultura familiar, com prioridade de aquisição de gêneros alimentícios junto a produtores locais e regionais vinculados ao PRONAF, PAA e demais políticas públicas de incentivo à produção local.

8.1.3. A contratada deverá manter nutricionista responsável técnico, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas, responsável pela elaboração de cardápios, supervisão das refeições e acompanhamento técnico da execução contratual.

8.1.4. Os colaboradores envolvidos na execução do contrato deverão estar devidamente uniformizados, identificados, capacitados e com exames médicos atualizados, além de comprovada habilitação em boas práticas de manipulação de alimentos.

8.1.5. A contratada deverá assegurar a produção e a distribuição das refeições em conformidade com os princípios da segurança alimentar e nutricional, observando as diretrizes da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Lei nº 11.346/2006).



8.1.6. A fiscalização dos serviços ficará a cargo da Secretaria Municipal de Assistência Social e Segurança Alimentar, que poderá realizar inspeções periódicas, solicitar relatórios, coletar amostras e acompanhar indicadores de desempenho, visando garantir a conformidade contratual.

8.1.7. O descumprimento das condições estabelecidas neste item sujeitará a contratada às penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021, no edital e no contrato, sem prejuízo da responsabilização administrativa, civil, trabalhista, ambiental e penal aplicável.

8.2. DAS CONDIÇÕES DE LIMPEZA

A contratada deverá cumprir rigorosamente os padrões de higiene e limpeza em todas as dependências do Restaurante Popular, de acordo com as normas da ANVISA (RDC nº 216/2004, RDC nº 275/2002), do Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e demais legislações sanitárias aplicáveis, garantindo ambientes salubres, seguros e compatíveis com a prestação do serviço público de alimentação.

8.2.1. Limpeza Diária

1.1. Realizar a limpeza geral de todas as áreas do refeitório, cozinha, sanitários internos e externos, entrada de serviço, sala de fiscalização e demais dependências, assegurando padrões adequados de higiene, arrumação e segurança.

1.2. Higienizar pisos, bancadas em aço inox, equipamentos, móveis e utensílios, utilizando produtos sanitizantes devidamente registrados no Ministério da Saúde.

1.3. Proceder à higienização das áreas de recebimento de gêneros, cocção, pré-preparo dos alimentos, refeitório, vestiários, sanitários e lavabos de funcionários e clientes.

1.4. Promover a limpeza e desinfecção de containers, caixas de coleta, câmaras e recipientes destinados ao acondicionamento de resíduos.

1.5. Garantir a higienização rigorosa de todos os equipamentos e utensílios de recebimento, manipulação e distribuição de gêneros, conforme Manual de Boas Práticas de Manipulação.

8.2.2. Limpeza Semanal

2.1. Realizar a higienização e sanitização completa de esquadrias e vidros (faces internas e externas).

2.2. Efetuar higienização dos pisos do salão, almoxarifado, escritórios, câmaras e demais dependências.



- 2.3. Lavar integralmente o piso do salão de refeições.
- 2.4. Higienizar azulejos da cozinha, almoxarifado e paredes do salão.
- 2.5. Realizar limpeza completa das coifas de exaustão.
- 2.6. Higienizar mesas, cadeiras e demais mobiliários.
- 2.7. Realizar higienização total dos freezers de armazenamento.

8.2.3. Limpeza Quinzenal

- 3.1. Lavar e higienizar protetores de luz e luminárias.
- 3.2. Higienizar área de estoque, incluindo estrados e caixas de polietileno.
- 3.3. Realizar higienização das telas de proteção de ventilação e iluminação.

8.2.4. Limpeza Periódica

- 4.1. Promover a limpeza e higienização, por empresa especializada, das tubulações e caixas de gordura, reservatórios de água potável e reservatórios de resíduos (fossas), em conformidade com as normas ambientais e sanitárias vigentes.

8.2.5. Regras Complementares

- Todos os produtos de limpeza deverão ser regularizados no Ministério da Saúde, observando as instruções do fabricante e as normas da vigilância sanitária.
- A contratada deverá manter plano de higienização escrito e atualizado, contendo cronograma, produtos utilizados, responsáveis pela execução e registros das atividades, disponível para consulta da fiscalização.
- A higienização deverá ser realizada por profissionais devidamente treinados e supervisionados, utilizando uniformes e EPIs adequados.
- O descumprimento dos padrões de higiene previstos neste anexo implicará na aplicação das penalidades contratuais, sem prejuízo de outras sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e neste termo.

9. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO E MEDIÇÕES DOS SERVIÇOS

- 9.1. O recebimento dos serviços será realizado sob a supervisão da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania e a Coordenadora da Segurança Alimentar e Nutricional, por meio de fiscais formalmente designados, que acompanharão a execução contratual e atestarão a conformidade dos serviços prestados.



9.2. O recebimento provisório ocorrerá diariamente, mediante acompanhamento in loco da preparação e distribuição das refeições, com conferência da quantidade efetivamente servida, da qualidade dos alimentos, do cumprimento dos cardápios aprovados e da observância das normas higiênico-sanitárias vigentes.

9.3. O recebimento definitivo será realizado em periodicidade mensal, após a análise dos relatórios de execução apresentados pela contratada e a verificação de conformidade pela fiscalização, que atestará o cumprimento integral das obrigações.

9.4. Para fins de medições e pagamentos, serão considerados os seguintes elementos:

- quantitativo de refeições efetivamente servidas, aferido por meio do sistema de controle de comensais aprovado pela contratante;
 - relatórios nutricionais elaborados pelo responsável técnico da contratada;
 - comprovação de destinação ambientalmente adequada de resíduos e óleos residuais;
 - registros de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios;
 - relatórios da equipe de fiscalização sobre a execução diária dos serviços.

9.5. O pagamento mensal estará condicionado à apresentação da nota fiscal/fatura, acompanhada dos relatórios de execução e do atesto emitido pela fiscalização, que confirmará a conformidade do serviço com as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

9.6. Na hipótese de constatação de irregularidades, falhas ou descumprimentos, a Administração poderá:

- glosar parcial ou integralmente os valores relativos às não conformidades;
- determinar a correção imediata das falhas, sem ônus adicional para a Administração;
- aplicar as penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021, no edital e no contrato.

9.7. A Administração poderá realizar, a qualquer tempo, auditorias, inspeções técnicas, coleta de amostras, análises laboratoriais ou testes de qualidade, de forma a assegurar a plena conformidade dos serviços prestados.

9.8. Eventuais ajustes ou readequações na prestação dos serviços deverão ser previamente autorizados pela fiscalização, não podendo a contratada alegar desconhecimento ou omissão quanto às condições locais e operacionais para justificar falhas na execução.



10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes do fornecimento correrão à conta da seguinte dotação orçamentaria:

05001 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL
2015 - GESTÃO DAS AÇÕES DO RESTAURANTE POPULAR DE BRUMADO
3.3.9.0.39.00.00. Outros Serviços Terceiros - Pessoa
FONTE - 1500

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Além das obrigações descritas neste Termo de Referência, caberá à Contratante:

- a) Acompanhar, supervisionar e fiscalizar a execução contratual, designando formalmente fiscais e gestores do contrato, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.
- b) Fornecer à contratada todas as informações necessárias para a adequada execução dos serviços, inclusive quanto às especificações técnicas, cardápios, público a ser atendido e critérios de aferição.
- c) Examinar e aprovar previamente os cardápios elaborados pelo nutricionista responsável da contratada, podendo solicitar ajustes sempre que necessário para atender às diretrizes nutricionais e às políticas públicas de segurança alimentar.
- d) Garantir à contratada o acesso às instalações do Restaurante Popular, de forma a viabilizar o preparo e a distribuição das refeições, bem como a guarda dos equipamentos e utensílios necessários à execução do contrato.
- e) Atestar, por meio da fiscalização designada, as medições dos serviços executados, observando a quantidade efetivamente servida, a qualidade das refeições e o cumprimento das obrigações contratuais.
- f) Efetuar o pagamento à contratada dentro dos prazos previstos, após a apresentação da nota fiscal/fatura devidamente acompanhada dos relatórios de execução e atestada pela fiscalização.



g) Comunicar formalmente à contratada quaisquer ocorrências que interfiram na execução contratual, concedendo prazo razoável para correção de falhas e não conformidades, sob pena de aplicação de sanções.

h) Disponibilizar, sempre que necessário, apoio técnico e institucional à contratada para a promoção de ações de educação alimentar e nutricional, bem como para a articulação com programas de incentivo à agricultura familiar e políticas correlatas.

i) Zelar pelo cumprimento dos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, transparência e interesse público, assegurando condições administrativas para a execução adequada do contrato.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Além das obrigações previstas neste Termo de Referência, caberá à empresa contratada para a prestação dos serviços contínuos de preparo e distribuição de refeições:

a) Executar integralmente os serviços contratados, em conformidade com as disposições do Termo de Referência, do Edital, da proposta apresentada e do contrato firmado, assumindo plena responsabilidade técnica, operacional, administrativa, trabalhista, previdenciária, fiscal, ambiental e civil.

b) Preparar e fornecer até 1.000 (mil) refeições diárias, de segunda a sábado, compostas, no mínimo, de arroz, feijão, carne, legumes, salada, farinha de mandioca, suco natural e fruta, garantindo valor energético mínimo de 1.200 calorias por refeição, conforme cardápios previamente aprovados pela contratante.

c) Distribuir as refeições exclusivamente nas dependências do Restaurante Popular, situado na Av. Dr. Antônio Mourão Guimarães, nº 565, Bairro Dr. Juracy, em Brumado/BA, no horário das 11h00 às 14h00, assegurando ordem, qualidade no atendimento e condições adequadas de higiene.

d) Disponibilizar todos os gêneros alimentícios, insumos, materiais de consumo, utensílios e equipamentos necessários, mantendo-os em perfeitas condições de uso e em conformidade com os padrões oficiais de qualidade e segurança alimentar.



e)Garantir que os gêneros alimentícios sejam de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, com origem comprovada e rastreabilidade, devendo substituir imediatamente, sem ônus adicional, quaisquer produtos que não atendam às especificações.

f)Observar e cumprir rigorosamente as normas de segurança alimentar e sanitária expedidas pela ANVISA, Ministério da Saúde, Vigilância Sanitária Municipal e demais legislações correlatas, incluindo as RDC nº 216/2004, RDC nº 275/2002 e Resolução CFN nº 600/2018.

g)Manter à disposição da contratante responsável técnico nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas, encarregado da elaboração dos cardápios, supervisão da produção e acompanhamento técnico da execução contratual.

h)Disponibilizar equipe de trabalho suficiente e qualificada, composta por cozinheiros, auxiliares, copeiros, atendentes, equipe de limpeza e demais profissionais necessários, todos devidamente uniformizados, identificados, capacitados e com exames de saúde ocupacional atualizados.

i)Responsabilizar-se integralmente pela administração de pessoal, compreendendo a contratação, remuneração, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e obrigações acessórias, não cabendo qualquer vínculo ou responsabilidade à Administração.

j)Implementar sistema de controle de comensais, previamente aprovado pela contratante, assegurando a fidedignidade das informações prestadas para fins de aferição e pagamento dos serviços executados.

k)Adotar práticas de sustentabilidade ambiental, incluindo:

- coleta seletiva e destinação ambientalmente adequada de resíduos;
 - descarte correto de óleo de cozinha e gorduras residuais;
 - redução do uso de plásticos descartáveis, com prioridade para materiais biodegradáveis e recicláveis;
 - priorização da compra de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e de circuitos curtos de comercialização, sempre que possível, em conformidade com o PRONAF, PAA e políticas correlatas.

l)Garantir a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, utensílios e instalações utilizadas, mantendo-as em perfeito estado de conservação, funcionamento e higiene.



m) Atender prontamente às orientações, notificações e recomendações da fiscalização da contratante, adotando medidas imediatas para a correção de falhas ou irregularidades verificadas.

n) Elaborar e apresentar relatórios mensais de execução, contendo informações sobre: número de refeições servidas, qualidade nutricional, utilização de insumos, indicadores de desperdício, destinação de resíduos e demais elementos necessários à gestão e fiscalização contratual.

o) Responsabilizar-se por todos os danos causados à Administração ou a terceiros em decorrência da execução contratual, inclusive por atos de seus prepostos, respondendo administrativa, civil, ambiental e penalmente, quando for o caso.

p) Cumprir integralmente a legislação trabalhista, previdenciária, fiscal, ambiental e de segurança do trabalho, bem como as normas da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, garantindo condições dignas de trabalho a todos os empregados envolvidos na execução contratual.

q) Zelar pela imagem e pela boa reputação do Restaurante Popular, garantindo atendimento cortês, digno e respeitoso aos usuários, observando os princípios da dignidade da pessoa humana, cidadania e respeito ao interesse público.

r) Aceitar, nos limites da legislação vigente, as alterações contratuais previstas no art. 125 da Lei nº 14.133/2021, inclusive aquelas referentes a acréscimos ou supressões quantitativas de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicialmente contratado.

13. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR MEDIANTE:

13.1. 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.

13.2. As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista, qualificação econômica-financeira e qualificação técnica são as usuais para a generalidade dos objetos.



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

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

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

13.4. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

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

13.7. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

13.8. É dever do licitante manter atualizada a respectiva documentação, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

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

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



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

13.11.1. Habilitação Jurídica:

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

13.11.1.2. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

13.11.1.3. 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;

13.11.1.4. Sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: decreto de autorização para funcionamento no Brasil;

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

13.11.1.6. 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 tem sede a matriz;

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

13.11.2. Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista:

13.11.2.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);



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

13.11.2.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

13.11.2.4. declaração de que 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;

13.11.2.5. 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 nº5.452, de 1º de maio de 1943;

13.11.2.6. prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

13.11.2.6.1. 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.

13.11.2.7. prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

13.11.2.7.1. caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou distritais relacionados ao objeto, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de certidão ou declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou por meio de outro documento equivalente, na formata respectiva legislação de regência;



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

14.11.2.8.1. caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de certidão ou declaração da Fazenda do seu domicílio ou sede, ou por meio de outro documento equivalente, na formada respectiva legislação de regência;

13.11.3. Da Qualificação Técnica:

a) Comprovação de aptidão para execução de serviços similares ao objeto da licitação, por meio da apresentação de certidão ou atestado, emitido por pessoas jurídicas de direito público ou privado para os quais esteja fornecendo ou tenha fornecido alimentação, que comprove o desempenho de atividade de preparo, fornecimento e distribuição de refeições a coletividade.

b) Para fins de comprovação da capacidade técnico-operacional, admite-se a apresentação de atestados referentes à prestação de serviços com características semelhantes, desde que correspondam a, no mínimo, 50% do total estimado de refeições da presente demanda. Essa exigência tem como objetivo assegurar que a empresa licitante detenha experiência prática e estrutura compatível com a complexidade e o porte da contratação pretendida. Tal medida proporciona maior segurança à Administração quanto à capacidade de execução do objeto, reduzindo os riscos de inadimplemento contratual e contribuindo para a adequada prestação dos serviços.

c) Para fins da comprovação de que trata este subitem, o volume previsto neste Termo de Referência é de 1.000(mil) refeições mensais. Portanto, o licitante deverá apresentar comprovação de fornecimento similar de 500 (quinhentas) refeições mensais, por um prazo mínimo de 3 (três) anos.

d) O prazo de 3 (três) anos visa comprovar regularidade, continuidade e capacidade operacional estável do fornecedor, minimizando riscos de inadimplência contratual, descontinuidade no serviço ou falhas logísticas, fatores críticos em contratos de fornecimento de refeições em larga escala, que impactam diretamente a saúde e o bem estar dos usuários.

e) Os atestados apresentados deverão obrigatoriamente:

1. Ser emitido em papel timbrado da entidade ou da empresa contratante devidamente assinado por seu representante legal;



2. Conter a descrição detalhada dos serviços prestados, evidenciando a compatibilidade com o objeto licitado;

3. Informar prazo de execução e a satisfatoriedade da prestação do serviço;

4. Estar certificado pelo respectivo conselho de classe, comprovando vínculo técnico e a responsabilidade profissional sobre os serviços solicitados a conforme a Resolução CFN nº 703/2022;

f) Manual de Boas Práticas de fabricação e/ou manipulação de Alimento referente à unidade da qual apresentou o atestado de capacidade técnico-operacional, em conformidade com a Resolução RDC nº 216/04 ANVISA.

g) Certidão de Registro de pessoa jurídica junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN.

h) Em se tratando do responsável técnico não registrado no Conselho do Estado onde será prestado o serviço, deverá apresentar o registro do Conselho do Estado de origem, ficando a licitante vencedora obrigada a apresentar o visto do Conselho onde será prestado o serviço antes da assinatura do contrato, conforme resolução do CFN nº 466/2010.

i) A comprovação de que a licitante possui, em seu quadro, 01 (um) profissional de nível superior, graduado em nutrição, responsável técnico pelo acompanhamento da execução dos serviços, com características semelhantes às do objeto desta licitação, que deverá ser feita através de uma das seguintes formas:

1. Carteira de Trabalho;

2. Contrato Social;

3. Contrato de prestação de serviços;

4. Termo através do qual o profissional seja responsável tecnicamente pelo serviço licitado e o compromisso de integrar o quadro técnico da empresa no caso de o objeto contratual vir a ser adjudicado.

j) Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

k) Alvará ou licença sanitária, expedido pelo Serviço de Vigilância Sanitária (Municipal ou Estado) da sede da licitante.



l) Os critérios de qualificação técnica acima indicados são estritamente necessários e suficientes para avaliar a capacidade de execução do objeto pelos proponentes, sem restringir a competitividade do certame.

m) Após assinatura do contrato, a licitante vencedora do certame, deverá apresentar relação nominal do quadro mínimo de profissionais que atuarão diretamente na execução do objeto contratual, com respectivos vínculos formais (CLT – CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, ETC.), conforme tabela:

QUADRO FUNCIONAL MINÍMO		
ITEM	DESCRIÇÃO	SERVIÇO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS
01	Auxiliar de Cozinha	1
02	Auxiliar de Serviços Gerais	1
03	Cozinheiro	1
04	Nutricionista	1

13.11.4. Habilitação econômico-financeira:

a) Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos **2 (dois) últimos exercícios sociais**, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta, assim apresentados:

a.1) sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (sociedade anônima): publicados em Diário Oficial ou em jornal de grande circulação, ou fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio do fornecedor.

a.2) sociedades empresárias e não empresárias e sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei das Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte (SIMPLES NACIONAL): fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do fornecedor ou em outro órgão equivalente, ou fotocópia do Balanço e das



Demonstrações Contábeis, devidamente registradas ou autenticadas na Junta Comercial da sede ou domicílio do fornecedor;

a.3) sociedade criada no exercício em curso: fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do fornecedor;

a.4) o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão conter assinatura do responsável da empresa e do profissional de contabilidade habilitado e devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

a.5) Se houver necessidade de atualização do balanço patrimonial, deverá ser apresentado também o memorial de cálculo correspondente, assinados pelo licitante e pelo contador (constando número registro no Conselho Regional de Contabilidade – CRC).

b) A comprovação da boa situação econômico-financeira da empresa será avaliada pelos índices abaixo, apurados com base nos balanços apresentados, os quais deverão vir com os respectivos valores calculados, conforme estabelecido no Art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021. As empresas que apresentarem resultado igual ou menor que 1 (um) em qualquer um dos índices apurados, deve comprovar, para fins de habilitação, capital social mínimo ou patrimônio líquido no limite de 10% do valor estimado da licitação;

Índice de Liquidez Geral:

Ativo Circulante +Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante +Passivo não circulante $\geq 1,0$

Índice Liquidez Corrente

Ativo Circulante

Passivo Circulante $\geq 1,0$

Índice de Solvência Geral:

Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo não circulante $\geq 1,0$

c) O Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis de Resultado estão dispensados para MEI – Micro Empreendedor Individual.



d) Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante, com data de expedição ou revalidação dos últimos 30 (trinta) dias anteriores à data da realização da licitação, caso o documento não consigne prazo de validade.

d.1) Na hipótese em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

14. DA FISCALIZAÇÃO

14.1. A execução do objeto deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal, no caso específico a servidora **TEREZINHA JANINE CALDEIRA ROCHA**, matrícula nº 8395, designada através da Portaria n. 239/2025 da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania, a qual fará a verificação da conformidade do serviço prestado com as especificações constantes do Termo de contrato, nos termos do art. 117, e seus parágrafos, da Lei Federal nº 14.133/2021 e este deverá acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

14.2. A fiscalização de que trata este item não exclui, nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes, de conformidade com o art. 120 da Lei Federal nº 14.133/2021.

14.3. O representante da Administração anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

15. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

15.1. A avaliação da execução do objeto se dará através do disposto neste item.

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



15.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

15.1.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

15.1.1.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

Do recebimento

15.2. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 05 (cinco) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a , da Lei Federal nº 14.133/2021 e [Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

15.3. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

15.4. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. ([Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

15.5. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. ([Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

15.6. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

15.7. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de



valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

15.7.1. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;

15.7.2. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

15.7.3. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. ([Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021](#))

15.7.4. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

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

15.8. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

15.9. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e conseqüente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

15.9.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado



em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento ([art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

15.9.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

15.9.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

15.9.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

15.9.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

15.10. 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.

15.11. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

15.12. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

15.13. 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, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).



15.14. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos 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](#)

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

15.15.1. o prazo de validade;

15.15.2. a data da emissão;

15.15.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

15.15.4. o período respectivo de execução do contrato;

15.15.5. o valor a pagar; e

15.15.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

15.16. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

15.17. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada 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 14.133/2021.

15.18. A Administração deverá realizar consulta para: **a)** verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no Termo de Referência; **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).

15.19. Constatando-se a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou,



no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

15.20. 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.

15.21. 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.

15.22. 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.

Prazo de pagamento

15.23. O pagamento pelos serviços prestados à Contratada será pela quantidade de refeições servidas, sendo R\$ **3,00** (três reais) pagos pelo usuário e o restante pela Contratante, nas condições previstas e acordadas contratualmente.

15.24. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

15. 25. 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 *IPCA* de correção monetária.

Forma de pagamento

15.25. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente de titularidade da contratada.

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



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

15.27.1. 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.

15.28. 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.

16. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

16.1.1. 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;

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

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

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

16.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

16.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

16.1.3.1. 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;

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

16.1.5. fraudar a licitação

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

16.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;



- 16.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 16.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 16.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 16.1.8. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).
- 16.2. 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:
 - 16.2.1. advertência;
 - 16.2.2. multa;
 - 16.2.3. impedimento de licitar e contratar e
 - 16.2.4. 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.
- 16.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 16.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 16.3.2. as peculiaridades do caso concreto
 - 16.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 16.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
 - 16.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 16.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 10% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias**, a contar da comunicação oficial.
 - 16.4.1. Para as infrações previstas nos itens 16.1.1, 16.1.2 e 16.1.3, a multa será de 10% do valor do contrato licitado.
 - 16.4.2. Para as infrações previstas nos itens 16.1.4, 16.1.5, 16.1.6, 16.1.7 e 16.1.8, a multa será de 10% do valor do contrato licitado.
- 16.5. 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.
- 16.6. 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.
- 16.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 16.1.1, 16.1.2 e 16.1.3, 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.



16.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 16.1.4, 16.1.5, 16.1.6, 16.1.7 e 16.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 16.1.1, 16.1.2 e 16.1.3 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.

16.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 16.1.3, 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.

16.10. 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.

16.11. 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.

16.12. 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.

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

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

17. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

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



17.2. 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.

17.3. 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.

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

17.5. 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.

Preposto

17.6. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

17.7. A Contratada deverá manter preposto da empresa à disposição da Contratante durante todo o período do contrato.

17.8. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

Fiscalização

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



Fiscalização Técnica

17.10. 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);

17.11. 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 Federal nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

17.12. Identificada qualquer inexatidão 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);

17.13. 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);

17.14. 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);

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

Fiscalização Administrativa

17.16. 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).



17.17. 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).

Gestor do Contrato

17.18. 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).

17.19. 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).

17.20. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará 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).

17.21. 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).

17.22. 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 Federal 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).



17.23. 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).

17.24. 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.

18. DA REVISÃO E REAJUSTE

18.1. Os preços contratados serão considerados fixos e irremovíveis durante os primeiros 12 (doze) meses de vigência, contados a partir da data-base do orçamento estimativo da Administração, elaborado em mês/ano do orçamento utilizado no processo licitatório, em conformidade com o art. 92, §3º, da Lei nº 14.133/2021.

18.2. Decorrido o período inicial de 12 (doze) meses, os valores poderão ser reajustados anualmente, observada a variação do índice oficial INPC/IBGE, ou outro índice que venha a substituí-lo, tomando-se sempre como referência a data-base do orçamento estimativo.

18.3. Além do reajuste anual, poderá ser admitida a revisão contratual extraordinária, nos termos do art. 124 da Lei nº 14.133/2021, para restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, desde que comprovada a ocorrência de fatos supervenientes, imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que impactem de forma significativa nos custos da execução do objeto.

18.4. A solicitação de revisão deverá ser formalmente apresentada pela contratada, instruída com documentos comprobatórios, planilhas de custos atualizadas, memórias de cálculo e justificativas técnicas, cabendo à Administração a análise e decisão fundamentada, observados os princípios da legalidade, economicidade e interesse público.

18.5. Não serão admitidos pedidos de revisão ou reajuste baseados em mera expectativa inflacionária, variações ordinárias de mercado ou falhas de planejamento da contratada, devendo prevalecer sempre a responsabilidade objetiva da mesma pela adequada execução do contrato.



18.6. A eventual concessão de reajuste ou revisão não exime a contratada do pleno cumprimento de suas obrigações, sendo vedada a interrupção ou redução da regularidade dos serviços durante a análise do pleito administrativo.

18.7. Em caso de divergência ou ausência de índice específico aplicável ao setor, a Administração poderá adotar, mediante justificativa, outro índice oficial de atualização, que melhor reflita a variação dos custos efetivamente relacionados ao objeto contratado.

19. DA GARANTIA DO CONTRATO

Nos termos do artigo 96 da Lei nº 14.133/2021, será exigida da empresa contratada a prestação de garantia contratual correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, com o objetivo de assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas.

A garantia deverá ser apresentada no prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis, contados da assinatura do contrato, e poderá ser prestada, a critério da contratada, por uma das seguintes modalidades legalmente admitidas:

- I – caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública;
- II – seguro-garantia;
- III – fiança bancária.

A não apresentação da garantia no prazo estipulado caracterizará descumprimento contratual, sujeitando a contratada às penalidades cabíveis, incluindo a possível rescisão do contrato, nos termos da legislação vigente.

A garantia prestada terá sua vigência estendida por todo o prazo de execução contratual e poderá ser utilizada para cobertura de eventuais prejuízos decorrentes de inadimplemento parcial ou total das obrigações assumidas pela contratada.

20. DAS CONDIÇÕES CONTRATUAIS

20.1. O contrato a ser celebrado terá vigência inicial de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, assegurando a continuidade da prestação dos serviços essenciais de preparo e fornecimento de refeições no Restaurante Popular do Município de Brumado/BA.



20.2. A vigência poderá ser prorrogada por períodos sucessivos, mediante celebração de termo aditivo, até o limite estabelecido pelo art. 107, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, desde que:

- reste comprovada a vantajosidade da prorrogação para a Administração;
 - sejam mantidas as condições de qualidade, eficiência e regularidade na prestação dos serviços;
 - esteja preservado o equilíbrio econômico-financeiro do contrato;
 - a contratada comprove sua regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária e demais exigências legais aplicáveis.

20.3. Findo o prazo contratual sem manifestação formal da Administração quanto à prorrogação, o contrato será considerado automaticamente encerrado, não cabendo à contratada qualquer indenização além do pagamento pelos serviços efetivamente executados, comprovados e atestados pela fiscalização.

20.4. O contrato poderá ser rescindido antecipadamente nas hipóteses previstas nos arts. 137 a 141 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo da aplicação das penalidades administrativas cabíveis e da responsabilização civil, trabalhista, ambiental ou penal, quando for o caso.

20.5. A vigência contratual estará condicionada à disponibilidade orçamentária e financeira da Administração, observadas as disposições da Lei de Diretrizes Orçamentárias, da Lei Orçamentária Anual e demais normas pertinentes à gestão fiscal e orçamentária.

20.6. As prorrogações contratuais deverão sempre estar devidamente motivadas e formalizadas, com base em justificativa técnica que comprove a vantagem da continuidade do ajuste, em respeito aos princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

21. DA SUBCONTRATAÇÃO

21.1. É vedada a subcontratação total do objeto contratual, em qualquer hipótese, nos termos do art. 122, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

21.2. Será admitida a subcontratação parcial de serviços acessórios ou de natureza complementar, desde que previamente autorizada pela Administração e que não comprometa a execução direta das atividades essenciais da contratada.



21.3. A empresa contratada continuará a responder integral e solidariamente perante a Administração pela perfeita execução do objeto, inclusive pelas parcelas eventualmente subcontratadas, não havendo transferência de responsabilidade.

21.4. A autorização de subcontratação dependerá de pedido formal da contratada, instruído com a identificação da empresa subcontratada, comprovação de sua habilitação jurídica, fiscal, trabalhista e técnica, bem como do atendimento às exigências previstas na Lei nº 14.133/2021.

21.5. A subcontratação de parcelas do objeto em desacordo com este Termo de Referência, com o edital ou com o contrato, configurará inadimplemento contratual grave, sujeitando a contratada às penalidades previstas em lei.

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

21.1. A gestão do Restaurante Popular será feita pela Proponente Vencedora, em conformidade como proposto neste Termo de Referência para este objeto, ficando a mesma obrigada a substituir móveis e utensílios desgastados pelo uso e necessários à manutenção da prestação do serviço.

2.1.2. Os casos omissos, bem como eventuais dúvidas na interpretação ou execução deste Termo de Referência, serão resolvidos pela Secretaria Municipal de Assistência Social e Segurança Alimentar, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021 e demais legislações aplicáveis.

21.1.3. A contratada e a Administração deverão priorizar a solução consensual de controvérsias, por meio de mecanismos de diálogo direto, conciliação, mediação ou utilização de comitês de resolução de disputas (dispute boards), nos termos dos arts. 151 a 154 da Lei nº 14.133/2021, evitando, sempre que possível, a judicialização de conflitos.

21.1.4. Persistindo a controvérsia e restando inviáveis as vias administrativas e consensuais, o foro da Comarca de Brumado/BA, será o competente para dirimir os litígios oriundos do presente ajuste, com renúncia expressa a qualquer outro, ainda que privilegiado.

21.1.5. Integram este Termo de Referência, como parte integrante e indissociável de suas disposições, os seguintes anexos:



- **Anexo I.I** – Especificações técnicas do cardápio, contendo a composição nutricional mínima, a variedade alimentar exigida e os parâmetros dietéticos obrigatórios, em consonância com as normas de segurança alimentar e nutricional.
- **Anexo I.II**- Especificação dos utensílios necessários
- **Anexo I.III**-Da declaração de Vistoria

21.5. As disposições deste Termo de Referência e de seus anexos prevalecerão sobre quaisquer orientações verbais ou interpretações subjetivas, devendo a contratada cumprir integralmente as condições estabelecidas, sob pena de aplicação das sanções previstas na legislação vigente e no contrato.

21.6. Para fins de julgamento objetivo, serão desclassificadas as propostas que apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação (artigo 59 da Lei 14.133/21).

BRUMADO/BA, 05 de setembro de 2025.

ADRIANA AMARAL PEREIRA
TÉCNICA RESPONSÁVEL

Aprovo este Termo de Referência.

Brumado/BA, 05 de setembro de 2025.

Magaly do Carmo Alves Rodrigues

Secretaria de Desenvolvimento Social e Cidadania
do Município de **BRUMADO/BA**



Anexo I.I
TERMO DE REFERENCIA
Especificações técnicas do cardápio e tabela percapta

1. DO ALMOÇO

1.1. As especificações a seguir definem as características dos fornecimentos e/ou serviços envolvidos no escopo abaixo:

1.1.1. Requisitos e Padrões para o Cardápio – O cardápio deve obedecer à seguinte padronização:

- a) Prato Principal – carne bovina, carne suína, aves e peixes;
- b) Prato Secundário – carne bovina, carne suína, aves, peixes e fígado;
- c) Salada ou Guarnições – legumes/vegetal, hortaliças, massas, farofa, purês, pirão, salada de feijão-fradinho e feijão-branco;
- d) Acompanhamentos – arroz branco e integral, feijão carioca ou feijão-preto;
- e) Sobremesa – frutas regionais da estação (banana, mamão, melancia, manga, etc.);
- f) Bebida – refresco de polpa de frutas de sabores variados.

1.2. Especificações da Matéria-prima – Os principais ingredientes a serem utilizados para a preparação do cardápio deverão obedecer às especificações abaixo:

Carnes Bovinas:

cortes tipo alcatra, coxão mole, patinho para preparações grelhadas e assadas;
para preparações cozidas deverão ser utilizadas carnes tipo paleta, acém, coxão duro;
para preparações com carne moída deverão ser utilizadas carnes tipo patinho, acém e coxão mole.

Aves:

frango fresco, resfriado ou congelado, sem excesso de pele e ossos.

Peixes:

espécies de aceitação popular na região, preferencialmente de água doce ou salgada (tilápia, corvina, etc.), frescos ou congelados.



Frutas, verduras e legumes:

frescos, higienizados e de preferência oriundos da agricultura familiar local.

1.3. Montagem do Prato – O almoço deverá ser constituído obrigatoriamente de: Salada, Arroz, Feijão, Prato Proteico, Guarnição, Suco natural de fruta ou polpa e Sobremesa única (fruta).

2. DA SALADA

2.1. A composição da salada deverá constar de dois alimentos, sempre um vegetal e um leguminoso, porcionados individualmente. Deverão ser oferecidos os dois tipos de saladas diariamente.

2.2. Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados em solução de hipoclorito de sódio e conservados em refrigeração até o momento da distribuição.

3. DA SOBREMESA

3.1. A sobremesa deverá ser composta obrigatoriamente por frutas regionais, frescas, da estação, variando-se as opções ao longo da semana para garantir diversidade e aproveitamento da produção local.

4. DA GUARNIÇÃO

4.1. A guarnição deverá ser composta por preparações variadas como farofa, purês, massas, pirão ou legumes refogados, de modo a complementar nutricionalmente e diversificar o cardápio.

5.1. OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES

5.1. Todos os cardápios deverão ser previamente aprovados pela equipe de nutrição do Contratante.

5.2. Os cardápios deverão observar as orientações do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), quanto à distribuição de macronutrientes e micronutrientes.

5.3. A Contratada deverá garantir a utilização de gêneros alimentícios de boa qualidade, dentro do prazo de validade e com procedência comprovada.

5.4. É vedada a repetição de pratos principais e guarnições em dias consecutivos, devendo ser observada a diversidade alimentar.



5.5. O preparo dos alimentos deverá respeitar as boas práticas de manipulação, higiene e sanitização, observando-se a legislação sanitária vigente.

5.6.A distribuição da refeição deverá ser realizada por auxiliares de cozinha, devidamente treinados para o serviço, em balcões térmicos e/ou refrigerados de distribuição, com luvas descartáveis e uniforme limpo e demais equipamentos de proteção individual (EPI) necessários;

5.7. As preparações que serão dispostas no balcão de serviço deverão estar acondicionadas em equipamentos que permitam a manutenção da temperatura adequada de cada alimento, seja quente ou frio;

5.8.Mesmo nos dias em que for servida farofa como guarnição, a empresa deverá disponibilizar a porção de farinha de mandioca no balcão de distribuição para os comensais;

5.9. A distribuição da refeição deverá ser realizada por auxiliares de cozinha, devidamente treinados para o serviço, em balcões térmicos e/ou refrigerados de distribuição, com luvas descartáveis e uniforme limpo e demais equipamentos de proteção individual (EPI) necessários;

5.10. As preparações que serão dispostas no balcão de serviço deverão estar acondicionadas em equipamentos que permitam a manutenção da temperatura adequada de cada alimento, seja quente ou frio;

5.11.O valor energético do almoço deve respeitar as recomendações do Programa de Alimentação do Trabalhador –PAT, do Ministério do Trabalho e Emprego, especialmente a Portaria nº. 193, de 5 de dezembro de 2006, publicada no DOU em 07 de dezembro de 2006;

5.12.A farofa deverá ter 50g per capita de pelo menos um dos ingredientes: ovos, bacon, linguiça, moela, couve, cenoura, além da farinha de mesa;

5.13.Não será permitido o espessamento do caldo do feijão com qualquer tipo de farináceos ou amido de milho. E nem a adição de qualquer aditivo químico com o intuito de acentuar a coloração ou sabor de qualquer preparação;

5.14.As sobremesas fatiadas, como por exemplo, melancia, melão, mamão, ou seja, cuja preparação se utilizam de fatias, deverão ser acondicionadas individualmente em utensílios descartáveis;

5.15.Não será permitida a entrada no refeitório dos Restaurantes Populares de usuários portando qualquer tipo de bebida ou qualquer outro tipo de alimento ser ingerido naquele local; com trajas impróprios; ou alcoolizados, cabendo à CONTRATADA coibir a prática dessas condutas;

5.16. Somente será permitida a entrada no refeitório dos Restaurantes Populares daqueles usuários que forem consumir as refeições, devendo permanecer no recinto somente o tempo suficiente para degustá-las, cabendo à CONTRATADA zelar pelo fiel cumprimento de tal determinação;



- 5.17. Não será permitido reaproveitar os alimentos prontos que já foram ou não servidos;
- 5.18. A Contratada deverá realizar a avaliação da aceitação das refeições diárias por parte dos usuários e repassar informações pertinentes à Contratante;
- 5.19. Na semana em que ocorrer datas comemorativas tradicionais como natal, ano novo, semana santa, dia das mães, festas juninas, dia dos pais, dentre outras, a CONTRATADA deverá incluir na planilha de cardápios para os comensais do Restaurante Popular as preparações típicas voltadas para estas datas, sendo estas, mais elaborados e/ou especiais, contudo, sem distanciar-se do padrão médio;
- 5.20. Na data em comemoração ao aniversário do restaurante, anualmente, a contratada deverá providenciar um bolo, que será fatiado, para ser ofertado em substituição à sobremesa, aos assistidos em quantidade de acordo com o número de refeições de cada unidade;
- 5.21. O controle de acesso será através de sistema informatizado (CATRACA ELETRÔNICA).

5.2 DA COMPOSIÇÃO DO ALMOÇO

5.2.1. Deverá ser cotado o custo total julgado necessário pela Proponente, para a completa execução dos fornecimentos e serviços descritos neste Termo de Referência;

5.2.2. Para a composição do custo do Almoço, devem-se considerar os gastos como: a compra dos gêneros alimentícios; contratação e manutenção de funcionários, inclusive com todos os encargos trabalhistas; fornecimento do gás liquefeito de petróleo (GLP), inclusive com seus respectivos cilindros de armazenamento; concessionária de telefonia fixa e/ou móvel; concessionária de linha lógica (internet); manutenção e conservação dos espaços físicos dos Restaurantes Populares, como limpeza, higienização, manutenção e pequenos reparos; higienização e manutenção de caixas de gorduras, manutenção e conservação dos equipamentos, utensílios e materiais de apoio; apólice de seguro dos espaços físicos dos Restaurantes Populares, bem como de seus equipamentos, utensílios e materiais de apoio; além dos demais impostos e taxas aplicáveis.

TABELA DE PER CAPTA

CARDÁPIO DIÁRIO GRAMAGEM/VALOR

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
Feijão (Caldo, verde e	R\$ 1,12	R\$ 1,00	R\$ 1,12	R\$ 1,12	R\$ 1,00	R\$ 2,10



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO
ESTADO DA BAHIA

CNPJ/MF nº 14.105.704/0001-33



preto) 100g						
Arroz 100g	R\$ 1,00	R\$ 1,00	R\$ 1,00	R\$ 1,00	R\$ 1,00	R\$ 1,00
Chuchu 100 g	R\$ 0,70	-----	-----	-----	-----	-----
Abóbora 100g	-----	R\$ 0,70	-----	-----	-----	-----
Macarrão 120g	-----	-----	R\$ 0,80	-----	-----	-----
Batata 120g	-----	-----	-----	R\$ 1,00	-----	-----
Batata palha 100g	-----	-----	-----	-----	R\$ 2,20	-----
Farofa de couve 120g	-----	-----	-----	-----	-----	R\$ 1,00
Carnes	Patinho 120 g	Acem 130 g	Peixe 130 g	Bisteca 200 g	Frango 200g	Linguça 130 g
	R\$ 5,80	R\$ 4,25	R\$ 4,45	R\$ 4,80	R\$ 4,00	R\$ 3,90
Sobremesa 200 ml	Pé de Moleque	Maçã	paçoca	melancia	banana	laranja
	R\$ 0,50	R\$ 1,20	R\$ 0,50	R\$ 0,50	R\$ 0,60	R\$ 0,60
	Goiaba	morango	maracujá	Manga	Acerola	Tamarindo
Suco 200ml	R\$ 1,45	R\$ 2,85	R\$ 2,35	R\$ 1,45	R\$ 1,85	R\$ 1,25
Salada 120ml	Repolho roxo, manga, rúcula	Alface, tomate, cebola	Repolho, Branco, couve, beterraba crua	Abacaxi tomate, pepino	Acelga, beterraba, cozida, tomate	Vinagrete
	R\$ 1,00	R\$ 1,00	R\$ 1,00	R\$ 1,30	R\$ 1,30	R\$ 1,30
Valor Final diário	R\$ 11,57	R\$ 12,00	R\$ 11,22	R\$ 11,17	R\$ 11,95	R\$ 11,15
Valor médio da refeição			R\$ 11,64*			

Cotação realizada Abril/2025.*



ANEXO I.II

TERMO DE REFERENCIA

**RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS PERMANENTE e DE CONSUMO DO RESTAURANTE
POPULAR**

	DISCRIMINAÇÃO DO ITEM	QUANT.
1	BALANÇA de piso móvel, display digital, coluna com alça para movimentação e capacidade para 500 kg -sensibilidade 100g, com grade, plataforma 75 cm x 70 cm.	1
2	CARRO PLATAFORMA , construído inteiramente em aço inoxidável, Dotado de 04 rodízios, sendo 02 fixos e 02 giratórios com trava.	2
3	BEBEDOURO em aço inoxidável, com pressão ou similar. Capacidade para 80 litros - Gabinete em aço carbono galvanizado - Reservatório 3,5 litros.	2
4	ESGUICHO DE LAVAGEM Spray-KN53 Esguicho de Pré-Lavagem (de Parede) Esguicho de pré lavagem disponível nas opções com ou sem misturador e também para instalação em bancada ou diretamente em parede. Chuveiro regulável, com trava e empunhadura com tratamento antibacteriano, Registro robusto com fechamento rápido de 90°. em aço inox e pistola com acionamento vertical.	5
5	PALLETS de polietileno de alta densidade, vazado, com quatro entradas para empilhadeira e carrinho paleteiro, resistente, empilhável, lavável e impermeável, cor branca, capacidade estática mínima de 5.000 kg e dinâmica de 1.050 kg, dimensões mínimas de 1,20 x 1,00 x 0,16 m.	12
6	TRANSPALLET manual com acionamento hidráulico para transporte de pallets, capacidade mínima 3.000kg, rodagem com rodas direcionais articuladas de nylon, ferro e poliuretano.	1
7	COMPUTADOR Processador com cooler homologado com mínimo de 2,66 GHZ de velocidade, NUCLEO - DUPLO, e FBS mínimo de 800MHZ, 2 MB cachê L2 - 4 GB de memória RAM DDR2 em dois módulos - Placa de Vídeo PCIEXPRESS 512mb - Gabinete Torre ATX com fonte de 450Watts na parte superior traseira/ conectores SATA - HD 320GB SATA2 7200 rpm - Placa Mãe ATX c/ Vídeo off-board - Chipset de áudio integrado - Kit multimídia com gravador de DVD - Rede integrada de 10/100mbits - Mínimo de 4 portas USB integradas - Um Slot PCIEXPRESS	2



	- Monitor LCD de 17", LCD com áudio e cabo P2 - Modulo Isolador 440VA - Teclado Multimídia PS2 - Mouse óptico PS2 -Potência 75W	
8	IMPRESSORA A LASER , Potência 220W - Velocidade de impressão preta normal A4 até 25 ppm - Velocidade de impressão preta normal carta até 26 ppm - Qualidade de impressão preto ótima até 600 x 600 x 2 dpi (saída efetiva 1200 dpi) - Tecnologia de impressão Lazer - Ciclo de Trabalho (mensal A4)até 8000 paginas - Memória padrão 32 MB - Memória máxima 32 MB - Velocidade do processador 400 MHz - Bandeja standartd de papel para 250 filhas - Slot de entrada prioritária para 10 folhas - Bandeja de saída para 150 folhas com face para baixo - Opção de impressão frente e verso automático - Tamanho de mídia suportadas A4;A5;A6;B5; cartões postais; envelopes(C5, DL, B5) - Tamanho personalizado das mídias Bandeja de entrada para 250 folhas: 147 x 211 a 216 x 356mm; Slot de alimentação prioritária: 76 x 127 a 216 x 356 mm - Tipos de suportes suportados: Papel (laser, normal, fotográfico, não tratado, vegetal) envelopes, etiquetas, cartolina, transparências, postais. - Manuseio de impressões acabadas folha soltas - Conectividade padrão porta USB 2.0 de alta velocidade, conexão de rede Ethernet 10/100 - Requisito mínimo de sistemas: Microsoft Windows 7 (32 bit/64bit): 1 giga de RAM: Windows vista (32 bit/64bit): Windows XP, Windows server 2008 (32 bit/64bit), Windows Server 2003:512 MB de RAM; todos os sistemas: 350 MB de espaço livre em disco rígido, unidade de CD-ROM, porta USB. - Sistemas compatíveis Windows 7 (32 bit/64bit); Windows Vista (32 bit/64bit): Windows XP, Windows Server 2008 (32 bit/64bit), Windows Server 2003 (32 bit/64bit);Mac OS x v 10.4, v 10.5, v 10.6, Linux. - Consumo de Energia ativa 440 wats - Consumo de energia em espera 2,2 wats - Estabilizador Entrada: 110/220V Saída: 110 Potência: 1000VA	1
9	ARMÁRIO COM DUAS PORTAS e quatro prateleiras internas, confeccionado em chapa de aço.	2
10	ARMÁRIO PARA ARQUIVO em chapas de aço, com chapas suspensas, espessura em chapa 22, cor cinza.	2
11	MESA PARA COMPUTADOR em fórmica, com suporte para teclado.	2
12	MESA PARA ESCRITÓRIO , em fórmica, com três gavetas, com chave.	2
13	CADEIRA DIGITADORA giratória com almofada e braços.	3



14	CADEIRAS estofadas para mesa de reunião.	4
15	ESTANTES METÁLICAS - Perfuradas - Em três planos - Prateleiras confeccionadas com tubos de aço inoxidável de Ø 25 mm, parede 1,2 mm, AISI 304, liga 18.8, padrão americano, com espaçamento entre um tubo e outro de no máximo 50 mm, com reforço em perfil "U".	12
16	BALANÇA ELETRÔNICA COM CAPACIDADE DE 15kg , impressão de código de barra incorporado, configuração nutricional e kit para conexão, teclado de acesso direto, data de validade automática.	2
17	BALANÇA ELETRÔNICA COM CAPACIDADE DE 30kg , impressão de código de barra incorporado, configuração nutricional e kit para conexão, teclado de acesso direto, data de validade automática.	
18	CÂMARA FRIGORÍFICA Refrigerada - unidade de refrigeração com motor, compressor hermético, sistema de condensação a ar. Pode ser construção em alvenaria ou painel com chapa branca plastificada, alumínio ou inox, isolamento em poliestireno ou poliuretano (+-20,85m ²).	1
19	CÂMARA FRIGORÍFICA Congelada - unidade de refrigeração com motor, compressor hermético, sistema de condensação a ar. Pode ser construção em alvenaria ou painel com chapa branca plastificada, alumínio ou inox, isolamento em poliestireno ou poliuretano (+-14,44m ²).	1
20	DESCASCADOR DE TUBÉRCULOS - com a respectiva caixa para decantação - Dimensões: 715 mm x 465 mm x 465 mm - Equipado com pés antiderrapantes e com saída de água - Gabinete em aço inoxidável - Tampa com abertura para inspeção visual do produto - Alimentação 110/220 V - Potência 0,50 Cv - Produção (batata) 200 Kg/h.	1
21	PROCESSADOR DE ALIMENTOS - Gabinete em aço inoxidável - Carcaça, haste e conjunto da tampa superior em alumínio anodizado - Prato expelidor em plástico de engenharia, acompanhado por: 1 (uma) grade cubo 12 mm, 1 (um) disco ralador V, 1 (uma) grade palito 10 mm, 1 (um) disco fatiador E5 - Potência de 0,25 CV.	1
22	CARRO PARA DETRITOS - Capacidade para 80 litros - Confeccionado em aço inoxidável, AISI 304, liga 18.8, padrão americano, bitola #18, solda do tipo aplicada em atmosfera inerte de argônio, não aparente, com perfeito esmerilhamento e polimento dos excessos.	6
23	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - Modelo LB-25P Potência 1,5CV/1104W	1



	Frequência 60Hz Voltagem Bivolt Altura 1220.00mm Largura 350.00mm Profundidade 530.00mm Consumo 1.10kW/h Peso Líquido 17.50kg Peso Bruto 20.00kg Rotacao 3500rpm Capacidade Nominal do Copo 25l Em aço inoxidável -	
24	MESA E CAIXA DE DECANTAÇÃO PARA DESCASCADOR -Construída inteiramente em aço inoxidável AISI-304 18.8. Tampo com orifício de Ø100mm para passagem da tubulação de esgoto do descascador com colarinho de 20mm, estrutura em quadro de cantoneiras em perfil "U", pés Ø38mm com sapatas niveladoras em polietileno, contraventamentos Ø25mm, caixa de coleta de líquidos com dreno e caixa para coleta de resíduos perfurada removível, confeccionado em Aço Inoxidável AISI-304, Liga 18.8. Dimensões 650x650x600.	1
25	MESA INOX LISA COM FURO PARA DESPEJO DE GRÃOS - Tampo rebaixado, tipo borda de água, confeccionado em aço inoxidável, AISI 304, liga 18.8, padrão americano, bitola #18, solda do tipo aplicada em atmosfera inerte de argônio, não aparente, com perfeito esmerilhamento e polimento dos excessos, com acabamento polido fosco nas superfícies externas. Com furo para despejo de grãos impróprios ao consumo. Bordas apropriadas com ressalto e canaletas de recolhimento de grãos. A fixação do tampo na estrutura de cantoneira inox em "L" será feita por meio de parafusos de Ø 1/4" ponteados ao tampo e presos por meio de porcas com suas respectivas arruelas lisa e de pressão. As pernas serão com tubos inoxidáveis Ø 1.1/2", pés com sapatas reguláveis. Contraventamento inferior com tubos inoxidáveis de Ø 1" de espessura a altura de 25 cm do piso.	2
26	BATEDEIRA PLANETÁRIA - Dupla redução que transmite toda a potência do motor - Três velocidades - Com tacho e três ferramentas em aço inoxidável AISI 304 - Potência 0,75 Cv - Capacidade para 20 ou 60 litros - Hélice trituradora em aço inox - Motor elétrico com potência aproximada de 3/4 de HP - Rotação aproximada de 3400 RPM, trifásico de 220 volts.	1
27	CARRO BASCULANTE PARA LAVAGEM DE CEREAIS - Cuba, tela de contenção de grãos, alças, sistema de basculamento da cuba e estrutura em tubo quadrado de 25x25mm, confeccionado em Aço Inoxidável AISI-304, Liga 18.8. Dotado de 04 rodízios Ø4", sendo 02 fixos e 02 giratórios com trava. Dimensões 510x750x750mm. Capacidade 80 litros.	1
28	CARRO INOX (DOIS) PLANOS - Construído inteiramente em aço inoxidável AISI-304 18.8. Base, chassis e planos totalmente em Aço Inoxidável extra reforçado dotado estrutura e guidão tubular em Aço Inoxidável de movimentação. Dotado de 04 rodízios de Ø4", sendo 02 fixos e 02 giratórios com trava. Dimensões 600x900x900mm	4



29	CARRO PARA TRANSPORTAR CARNES - Fabricado em aço inoxidável, padrão americano, liga 18.8, AISI 304, bitola # 18, caçamba dotada de dreno para escoamento de líquidos e rolha. Chassis construído em tubo de aço inoxidável no diâmetro de Ø 38 mm com acabamento polido. Provido de quatro rodízios de Ø 5" extra-reforçados com revestimentos em borracha cinza, sendo dois rodízios fixos e dois giratórios. Dimensões: 800 mm x 600 mm x 800 mm (Largura x Profundidade x Altura).	1
30	MOEDOR DE CARNES - modelo PCP-10L potencia 0,5CV/368W frequência 60Hz voltagem 110/220V.	1
31	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - Modelo LS-08 Potência 0,5CV/368W Frequência 60Hz Voltagem Bivolt Altura 700.00mm Largura 300.00mm Profundidade 250.00mm Consumo 0.37kW/h Peso Líquido 8.40kg Peso Bruto 9.30kg Capacidade Nominal 8l Rotacao 3500rpm - Em aço inoxidável -	1
32	REFRIGERADOR VERTICAL, TIPO "PASS-TROUGH", INDUSTRIAL - Gabinete com revestimento externo em aço inoxidável AISI 304-18.8 e revestimento interno em alumínio dotado de 12 pares de cantoneiras reguláveis, 12 prateleiras gradeadas e estrados polipropileno - Portas inteiriças em ambos os lados com revestimento externo em aço inoxidável AISI 304 -18.8, e interno em placa de PVC branco, dotados de gaxeta especial de vedação, dobradiças, fechos de embutir e puxadores - Isolamento térmico em poliuretano injetado - Conjunto frigorífico instalado na parte superior do gabinete, composto de compressor do tipo hermético, comandado por termostato automático para controle de temperatura, evaporador em tubo de cobre eletrolítico e demais acessórios necessários ao perfeito funcionamento - Estrutura de base com pés em aço inox - Características técnicas:- Dimensões: 1.400 mm x 750 mm x 1.950 mm (Comprimento x Largura x Altura); Quantidade de portas: 2 (duas) + 2 (duas); Volume interno: 1.360 litros; Potência instalada: 1/2 HP; Temperatura de trabalho: +2°C; Peso, com embalagem de: 166 kg; Volume com embalagem de 2,60 m³.	2
33	EXTRATOR DE SUCOS - Potência de 0,25CV - Gabinete em aço inoxidável - Pés antiaderentes - Câmara e flange da câmara de líquidos em alumínio polido - Base em alumínio fundido - Alimentação 110/220 V - Potência 0,25 Cv - Rotação 1.680 rpm - Produção de 15 ranjas/minuto.	1
34	FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS 8 (OITO) BOCAS - em aço inoxidável, AISI 304, liga 18.8, padrão americano, bitola # 18, solda aplicada em atmosfera inerte de argônio, não aparente, com esmerilhamento e polimento dos excessos,	1



	<p>acabamento polido fosco nas superfícies externas. Robusta em perfis “U” de 100 mm de espessura e cantoneiras do mesmo material. Quadro superior reforçado nas áreas de apoio das grelhas, localizadas no nível do quadro do fogão. Bandejas aparadoras de derrames de líquidos, removível para limpeza, c/ parte frontal dupla e reforçada. Prateleira gradeada na parte inferior, apoiada sobre o contraventamento das pernas. Gambiarra em tubo de aço carbono, de alta pressão, c/ tratamento químico cromado, onde serão instalados os registros de gás, industrial Delta - APIS de 3/8’, c/ manuseios individuais. Acabamento da gambiarra em painéis p/ proteção e revestimento dos registros. Grelhas em ferro fundido pintado, dimensões 500 mm x 500 mm, resistentes a choques. Queimadores duplos de alto rendimento calorífico, em ferro fundido pintado, com regulagem de intensidade do fogo. Ponto de instalação: no piso, lateral direita, a cerca de 100 mm do pé frontal ou traseiro. Gás GLP (2.8 KPa) ou (1 KPa) Ø ½” NPT - Alimentação: Gás Natural.</p>	
35	<p>COIFA EM INOX COM FILTROS INERCIAIS (FOGÃO oito bocas) - Captador de vapores e vapores gordurosos, confeccionada em painéis de chapa de aço inox, padrão americano, AISI 304, liga 18.8, com estrutura reforçada, calhas periféricas p/ contenção de líquidos e gorduras, drenos inox de 3/4" c/ bujões p/ limpeza e caixa coletora de gorduras. Equipado com filtros inerciais metálicos telados p/ captação de vapores gordurosos ou tipo firegard (corta chama), removíveis p/ limpeza. Fornecida com tirantes em aço inoxidável, c/ ajuste regulável de nivelamento, roscas nas extremidades, porcas e contra-porcas. Parte superior c/ saídas c/ colarinho dimensionado p/ receberem os dutos de exaustão dos gases e gorduras. Sistema de Exaustão Macânica: consiste no fornecimento de dutos com Ø 600 mm em chapa de aço inox, bitola # 20, tirantes em aço inox, curvas, colarinho, flanges, com saída tipo bico de pato. 1 exaustor axial sobre a coifa e 1 na saída, c/ tela para proteção do Exaustor Axial ATD Ø 600/8-6, e painel de controle c/ chaves independentes. Filtros tipo firegard, c/ extração de gordura pelas chicanas sobrepostas em alinhamento vertical, c/ parafuso de ajuste c/ mola para balanceamento do sistema de exaustão.</p>	1
36	<p>FORNO COMBINADO A GÁS - Com capacidade para 40 recipientes, tipo GN 1/1 x 65 mm com carro próprio para acomodação dos GNs para cozimento - Deverão acompanhar o forno: 1 mesa base para suporte, 20 Grelhas em inox; 40 GN 1/1 x 65 mm com alças móveis; 20 GN 1/1 x 65 mm esmaltado com alças móveis; 20 GN 1/1 x 65 mm perfurado com alças móveis; Manual de instalação e operação completo. Forno confeccionado em aço inox, AISI 304, liga 18.8,</p>	1



	<p>padrão americano, solda aplicada em atmosfera inerte de argônio, não aparente, com perfeito esmerilhamento e polimento dos excessos, acabamento polido fosco nas superfícies externas - Porta reforçada, totalmente construída em aço inox e com vidro duplo - Máscara para proteção do turbo e distribuição de ar - Pés reguláveis - Dispositivo automático para desligamento do turbo na abertura da porta - Temperatura regulável de 50° a 300°C - Temporizador regulável de 1 a 60 minutos - Tecla de vapor automático - Tecla de vapor manual - Válvula para desidratação de alimentos - Válvula de alívio de pressão (alguns modelos) - Alarme de fim do ciclo - Pistola para lavagem interna - Cozimentos - Ar quente - Convecção forçada até 300°C - Temperatura de 50° C a 300°C - Alimentação a Gás Natural.</p>	
37	<p>COIFA EM INOX SEM FILTROS (FORNO COMBINADO) - Dimensionada de modo a evitar o acúmulo de gases e vapores no interior da cozinha - Confeccionada em painéis de chapa de aço inoxidável, padrão americano, AISI 304, liga 18.8, bitola # 18, com estrutura reforçada, dotada de calhas periféricas para contenção de líquidos, com drenos inox de 3/4" com bujões para limpeza e caixa coletora de gorduras para escoamento e limpeza - Fornecidas com tirantes em aço inoxidável, com ajuste regulável para nivelamento, tendo roscas nas extremidades, porcas e contra- porcas. Parte superior com saídas com colarinho dimensionado para receberem os dutos de exaustão dos vapores - SISTEMA DE EXAUSTÃO MECÂNICA (para coifa de encosto inox sem filtros) - Consiste no fornecimento de xxx mm de dutos com Ø 600 mm em chapa de aço inoxidável, bitola # 20, curva, colarinho, com saída tipo bico de pato, com tela para proteção do Exaustor Axial ATD Ø 600/8-6, e Painel de controle.</p>	1
38	<p>CALDEIRÃO AUTO-GERADOR DE VAPOR (Gás natural). - Capacidade 300 litros, com tampa articulável tipo americana dotada de puxador. Confeccionado em aço inox, AISI 304, liga 18.8, padrão americano, bitola # 18, solda aplicada em atmosfera inerte de argônio, não aparente, com esmerilhamento e polimento dos excessos, acabamento polido fosco nas superfícies externas. Queimadores na câmara de combustão fabricados em tubo de aço inox, comandados por registros industriais tipo Apis 3/8" com válvula de segurança especial e controles independentes com duas posições de chama. Painel interno ultra-resistente, em aço inox, AISI 304, liga 18.8, padrão americano, com cantos arredondados. Estrutura de apoio em aço inox. Câmara de vapor construída em aço inox, AISI 304, liga 18.8, padrão americano, envolvendo laterais e fundo da panela. Isolamento térmico por meio de mantas de lã de vidro para impedir o</p>	3



	aquecimento da parte externa. Sistema de segurança: válvula de aeração, quebra-vácuo e manômetro com escala de 0 a 2 KGF/cm ² . Dotado de pés tubulares. Acompanham o equipamento: registro de escoamento em bronze; registro de alimentação de água em latão cromado tipo fecho rápido; chaminé para saída de gases.	
39	COIFA EM INOX SEM FILTROS (CALDEIRÕES A GÁS) - Dimensionada de modo a evitar o acúmulo de gases e vapores no interior da cozinha - Confeccionada em painéis de chapa de aço inoxidável, padrão americano, AISI 304, liga 18.8, com estrutura reforçada, dotada de calhas periféricas para contenção de líquidos, com drenos inox de 3/4" com bujões para limpeza e caixa coletora de gorduras para escoamento e limpeza. Fornecidas com tirantes em aço inoxidável, com ajuste regulável para nivelamento, tendo roscas nas extremidades, porcas e contra-porcas. Parte superior com saídas com colarinho dimensionado para receber os dutos de exaustão dos vapores - SISTEMA DE EXAUSTÃO MECÂNICA (coifa de centro sem filtros): Consiste no fornecimento de xxx mm de dutos com Ø 600 mm em chapa de aço inoxidável, bitola # 20, tirantes em aço inox, curvas, colarinho, flanges, com saída tipo bico de pato. Um exaustor axial sobre a coifa e outro na saída com tela para proteção do Exaustor Axial ATD Ø 600/8-6, e Painel de controle com chaves independente dos exaustores.	1
40	FRIGIDEIRA ELÉTRICA - Dimensões: 100 cm x 100 cm x 85 cm - Em aço inoxidável - Basculante - Quadro superior executado em perfis de aço inoxidável AISI 304 18/8 - Tacho em aço inoxidável com fundo em aço qualificado tratado, isolado termicamente com lã de vidro especial - Capacidade para 60 litros – Trifásicos 220/380 V - Com controle de temperatura através de termostato 50°C a 300°C	1
41	ESTUFA VERTICAL TIPO "PASS-TROUGH" - Dimensões: 1440 cm x 780 cm x 1950 cm, aproximadamente - Com aquecimento elétrico - Duas portas em ambos os lados - Em aço inoxidável AISI 304 externamente e alumínio internamente - Temperatura de trabalho 70°C - Potência de 3Kw - Com 6 (seis) prateleiras em aço inoxidável.	1
42	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO C/ CORRE-BANDEJA. Em aço inox, AISI 304, liga 18.8, padrão americano, bitola # 18, solda do tipo aplicada em atmosfera inerte de argônio, não aparente, com esmerilhamento e polimento dos excessos, acabamento polido fosco nas superfícies externas. Tampo superior próprio para encaixe de 6 GN's (530x325x200mm). Dotado de corrediça	1



	estampada, p/ deslizamento de bandejas ou pratos, fixados ao gabinete por mãos-francesas robustas e reforçadas. Gabinete fechado, estruturado e contraventado em perfis e cantoneiras de aço inox, equipados com pés em tubo de aço inox com sapatas niveladoras. Revestimento frontal e nas laterais do gabinete. Acompanham: 12 GN's c/ alças móveis e tampa recortada. Isolamento térmico em espuma rígida de poliuretano injetado e expandido de alta densidade entre as paredes. Aquecimento por meio de resistências de imersão blindadas, fabricadas em tubo de aço inox. Prateleira superior em aço inox e protetor salivar em vidro temperado incolor de 10 mm nas laterais, sustentadas por meio de tubo de aço inox de \varnothing 30 mm. Painel tipo meia-saia, com termostato digital para controle e indicador de temperatura. Equipado com registros "fecho rápido" em latão cromado e	
43	CARRO PARA TRANSPORTE DE RECIPIENTES - Carro Esqueleto para Transporte de GN's - Construído inteiramente em aço inoxidável AISI-304 18.8. Estrutura tubular quadrada de 25x25mm, limitador em tubo quadrado de 25x25mm e pares de cantoneiras em perfil "L" para receber Gn's / assadeiras, confeccionado em Aço Inoxidável AISI-304 18. Dotado de 04 rodízios de \varnothing 4", sendo 02 fixos e 02 giraórios com trava. Dimensões 410x600x1600mm.	2
44	MESAS - Mesas com tampo de 120 cm x 80 cm, com 4 (quatro) lugares - Tampo em fórmica com acabamento em Postforming - Assentos em fórmica, giratórios, com mecanismo de retorno - Estrutura de aço 1020 com pintura epoxi-pó sobre tratamento por fosfatização - Tampo da mesa e assentos ligados entre si, montados em estrutura tubular \varnothing 50 mm, formando um corpo monobloco e resistente, que suporte no mínimo 400 kg quando totalmente ocupada, fabricada em aço SAE-1020 tratado com acabamento em pintura EPOXI. Os assentos deverão ser fixados obrigatoriamente com parafusos de metal, com cabeças embutidas sob o acabamento, e porca junto à estrutura metálica. Os pés de apoio deverão ter acabamento em borracha resistente, acompanhando peça sobressalente - Cor sob consulta.	45
45	REFRESQUEIRA INDUSTRIAL - Capacidade Nominal: 15 litros; Potência: 300W; Amperagem: 2,7 (110V) e 1,4 (220V); 1 misturador pá e outro jato; Consumo: 0,3 KW/h; Dimensões aproximadas: 65x41x52cm (AxLxP); Peso aproximado: 24,1kg.	1
46	CATRACA COM CONTADOR ALFA NUMÉRICO - Catraca mecânica, com gabinete tipo pedestal, em aço pintado em epóxi, com 3 (três) braços em tubo de aço inox polido, com contador mecânico, bidirecional, com trava em uma das	2



	direções.	
47	ESTANTE PRATELEIRA GRADEADA COM 4 (QUATRO) PLANOS - Dimensões: 1.800 mm x 700 mm x 1.800 mm (Largura x Profundidade x Altura) - Prateleiras confeccionadas com tubos de aço inoxidável de Ø 25 mm, parede 1,2 mm, AISI 304, liga 18.8, padrão americano, com espaçamento entre um tubo e outro de no máximo 50 mm, com reforço em perfil "U" de aço inox a cada 500 mm. Montados em colunas de tubo de aço inoxidável de Ø 38 mm, parede 1,2 mm, AISI 304, liga 18.8, padrão americano, equipadas com sapatas reguláveis para o perfeito nivelamento sobre o piso. Disposição das prateleiras: 1ª) 400 mm do piso; 2ª) 500 mm da 1ª; 3ª) 500 mm da 2ª; 4ª) 400 mm da 3ª. Solda do tipo aplicada em atmosfera inerte de argônio, não aparente, com perfeito esmerilhamento e polimento dos excessos, com acabamento polido fosco.	12
48	PRATELEIRA LISA - Fabricada em aço inox, padrão americano, liga 18.8, AISI 304, bitola #18, espessura 1,27mm. Fixada por meio de mãos-francesas.	1
49	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS - Capacidade Mecânica: 120 gavetas/hora - Cada gaveta acomoda até 18 pratos rasos ou fundos, ou 24 pires, ou 24 pratos de sobremesa - Como cada gaveta possui 9 (nove) divisões internas, têm-se as seguintes capacidades de lavagem: Bandejas – 1.080/hora; Copos – 3.000/hora; Talheres – 18.000/hora - Tanque de Lavagem da Máquina de Lavar Louças – 85 litros - Composição: Tanque, cobertura, porta, estrutura, braços e painel de comando em aço inoxidável AISI 304. Possui cestos coletores de resíduos - Motores: Bomba de Lavagem = 1,50 CV; Bomba de Enxágüe = 0,50 CV; Moto-reductor = 0,33 CV - Temperatura: Lavagem: 55°C a 65°C; Enxágüe: 80°C a 90°C; Consumo: 500 a 600 litros de água/hora; Resistência de aquecimento com booster – 36 KW; Alimentação: 220V/60Hz/3 ou 380V/60Hz/3 ou 440V/60Hz/3; Comando: 220V/1 - Equipamento Padrão: Quatro gavetas para pratos ou bandejas – modelo P1700; Duas gavetas para talheres e louças especiais – modelo P6200 - Dimensões: Altura: 1.494 mm; Altura com a porta aberta: 1.874 mm; Largura: 1.120 mm; Profundidade: 650 mm.	1
50	CARRO PARA REMOLHO DE TALHERES - Construção em aço Inoxidável AISI 304; Corpo em aço inox bitola 16 (e=1,5mm); 4 Rodízios de Ø 5', sendo 2 giratórios com freio e 2 fixos. Capacidade para 45 litros.	3
51	MESA INOX LISA COM FURO PARA DESPEJO DE DETRITOS - Diâmetro 200mm - Tampo confeccionado em aço inoxidável, AISI 304, liga 18.8, padrão	1



	americano, bitola #18, solda do tipo aplicada em atmosfera inerte de argônio, não aparente, com perfeito esmerilhamento e polimento dos excessos, com acabamento polido fosco nas superfícies externas. Bordas viradas para baixo 50 mm e para dentro em 15 mm (nos casos em que os lados da mesa tangenciam a parede, terão espelho frontal de acabamento de 100 mm de altura). A fixação do tampo na estrutura de cantoneira inox em "L" será feita por meio de parafusos de Ø 1/4" ponteados ao tampo e presos por meio de porcas com suas respectivas arruelas lisa e de pressão. As pernas serão com tubos inoxidáveis Ø 1.1/2", pés com sapatas reguláveis. Contraventamento inferior com tubos inoxidáveis de Ø 1" de espessura a altura de 25 cm do piso.	
52	ARMÁRIO PARA GUARDA DE UTENSÍLIOS - Construção em aço inoxidável AISI 304; Equipado com 08 divisões internas; 4 rodízios de Ø 4", sendo 2 giratórios com freio e 2 fixos (modelo ALM-105), ou pés tubulares com sapatas para nivelamento (modelo ALM-077).	3
53	CHAPA LISA PARA FOGÃO Bifeteira em chapa lisa retangulares de sobrepor queimadores duplos do fogão industrial em ferro fundido tamanho aproximadamente de 700x350mm.	2
54	CHAPA GRELHADA PARA FOGÃO - Bifeteira em chapa lisa retangulares de sobrepor queimadores duplos do fogão industrial em ferro fundido tamanho aproximadamente Construção em aço inoxidável AISI 304; Equipado com 08 divisões internas; 4 rodízios de Ø 4", sendo 2 giratórios com freio e 2 fixos (modelo ALM-105), ou pés tubulares com sapatas para nivelamento (modelo ALM-077). Bifeteira em chapa lisa retangulares de sobrepor queimadores duplos do fogão industrial em ferro fundido tamanho aproximadamente de 700x350mm. Bifeteira em chapa lisa retangulares de sobrepor queimadores duplos do fogão industrial em ferro fundido tamanho aproximadamente de 700x350mm.	2
55	PICADOR DE CARNE: modelo PSEE-22HD potencia 2CV/1472W frequência 60Hz voltagem 220V	1
56	RÁDIO COMUNICADORES (PAR) - Rádio Comunicador Alcance até 25 km; - Potência de transmissão de 1.5 Watts; -10 Canais; - Silenciador de ruídos; - Codificação Digital e Analógica; - Com Trava (Tecla de Trava Geral); - Função Scan (Varredura de Canais); - Áudio otimizado; - Vox Interno; -Embaralhamento de áudio (Comunicação Privada); - 10 Tons de Alerta; - Display em cristal líquido iluminado; - Indicador de Bateria em 3 Níveis c; - Bateria com duração mínima de 12 horas; - Trava de Canal Ocupado; - Compressor de áudio; - Economizador de Bateria; - Temporizador de Chamadas; - Monitor; - Carregador de bateria de 220	2



	V.	
57	RESFRIADOR E DOSADOR DE ÁGUA CAPACIDADE 100 LITROS - Estrutura em Alumínio Fundido. -Tanque Interno em Aço Inox . -Refrigeração Estática c/ Serpentina. -Controle de Temperatura em Meio Termostato. - Termômetro Analógico . -Temperatura Variável de 0° a 07° C. -Capacidade: 100 Litros. - 1 Alimentação: Produto em Monovoltagem: 220V -Tampa: Cega. -Revestimento Externo em Chapa de Aço Galvanizado Pintado. -Isolamento em poliuretano injetado -Pés com regulagem de altura.	
58	AMACIADOR DE BIFES: modelo ABK, potencia 0,33CV /245W frequência 60Hz voltagem 127/220V	1
59	CORTADOR DE FRIOS ELÉTRICO: LÂMINA 250 mm modelo CFI-250 potencia 0,33CV/245W frequência 60Hz voltagem 127/220V	1
60	AMASSADEIRA 25 Kg Características Técnicas: Modelo AMB-25 Potência 1CV/736W requência 60Hz Voltagem 110/220V Altura 815.00mm Largura 595.00mm Profundidade 515.00mm Consumo 0.73kW/h Peso Líquido 48.10kg Peso Bruto 69.50kg	1
61	ARMÁRIO 20 ASSADEIRAS 58X70 Estrutura em aço com fino acabamento em pintura epóxi; Rodízios para facilitar o deslocamento; Esteiras opcionais Retas, Flandres, Onduladas ou Tiras; Modelos PCE-200 com capacidade para 20 esteiras de 580 x 700mm com 25 pães de 50gr cada e espaçamento de 90mm entre elas; Modelo PCA-200 N fornecido montada ou desmontada.	6
62	TERMÔMETRO - Termômetro analógico tipo espeto em aço inoxidável resistente a corrosão, com isolamento. Possuindo no mínimo três escalas: De -40 C a +50 C / De 0 C a +150 C / De -10 C a +110 C. Com aproximadamente 13 cm de comprimento.	1
63	CILINDRO - Modelo CLM-390L Potência 1CV/736W Frequência 60Hz Voltagem 110/220V Altura 650.00mm Largura 600.00mm Profundidade 800.00mm 1 Consumo 0.73kW/h Peso Líquido 67.20kg Peso Bruto 83.00kg	
64	FOGÃO DOMÉSTICO DE 6 BOCAS - Marca Consul, Modelo Erva Doce, Acendimento automático, Número de Queimadores Queimadores: 6 (sendo 2 gigantes). Painel Frontal Capacidade Forno (L)Volume do forno: 94 litros. Potência (W)Potência do forno: 3,5 Kw; Potência queimador gigante: 2,5 Kw; Potência queimador normal: 1,8 Kw Voltagem Bivolt Cor branco Dimensões aproximadas do produto (cm) - AxLxP88,2x77,1x59,8cm Peso líq. aproximado do	1



	produto (kg)32Kg; Peso suportado pelas prateleiras do forno: 10Kg Referência do ModeloCf376	
65	LIGUIDIFICADOR DOMÉSTICO Cor Branco com Amarelo Baixo consumo de energia Consumo aproximado de energia 0,12 kw/h Potência 600 w ;Alça Capacidade do copo 2 L Copo com bico, desmontável, resistente,Design do copo Redemoinho, Filtro, Porta-fio, Base antiderrapante, Fácil limpeza,Lâminas com ângulos diferenciados Não retém odores, Pulsar, Silencioso, Tampa com orifício, Tampa com travamento, Velocidades (quais) 4, Altura 33.7 cm, Largura 21 cm, Comprimento 24.3 cm, Peso 2.03 kg, Fabricante: Arno	2
66	BATEDEIRA DOMÉSTICA - Marca Arno, Modelo Ciranda Classic, Litros 3,3 Lts, Material Plástico, Velocidades 3, Funções Botão Ejetar, Função Pulsar, Cor Branco, Especificações Técnicas, Voltagem 220V (não é bivolt), Potência 200 W.	2
67	COIFA PARA FOGÃO DE 6 BOCAS captador de vapores e vapores gordurosas, confeccionada em painéis de chapa de aço inox, padrão americano, AISI 304, liga 18.8 com estrutura reforçada, calhas periféricas para contenção de líquidos e gorduras, drenos inox de 3/4" com botijões p/ limpeza e caixa de gorduras. Equipado com filtros inerciais metálicos telados p/ captação de vapores gordurosos ou tipo firegard (corta chama) , removíveis para limpeza. Fornecida com tirantes em aço inoxidável com ajuste regulável de nivelamento, roscas nas extremidades, porcas e contra-porcas. Parte superior com saída com colanno dimensionado para receberem os dutos de exaustão dos gases e gorduras. SISTEMA DE EXAUSTÃO MECANICA – Consiste no fornecimento de dutos com Ø 600 mm em chapa de aço inox, biltola # 20 tirantes em aço inox , curvas, colarinho, flanges, com saída tipo bico de pato. 1 exaustor axial sobre a coifa e 1 saída, com tela para proteção do exaustor axial ATD Ø 600/8-6, e painel com controne co chaves independentes. Filtros tipo Firegard, com extração de gordura pelas chicanas sobrepostas em alinhamento vertical, com parafuso de ajuste, com mola para balanceamento do sistema de exaustão -L(m)-1,00 -C(m)-1,00 -H(m)-0,60 voltagem: 220w	1
68	GELADEIRA DOMÉSTICA 450l Modelo: CRD45DBANA Cor: Branco Voltagem: 110 V. Consumo aproximado de energia: 50.0 KWh/mês Capacidade do freezer: 107 l Cesto porta ovos portátil: Freezer com divisões: Gavetão de legumes transparente: Prateleiras aramadas reguláveis: Capacidade de armazenagem: 417 l Capacidade total:417 l Classificação energética: A Gavetas: Iluminação interna: Pés: Porta-ovos: Sistema de degelo: Cycle Defrost Capacidade da	1



	geladeira: 310 l Peso líquido: 77,0 kg Dimensões (AxLxP) 175x71x78,1 cm	
69	TELEVISÃO 42 POLEGADAS DE LCD. (106 cm) (Diagonal Visual = 106 cm) Tela WideScreen 16:9 formato cinema, presente na maioria de títulos de DVD Resolução em pixel: 1366x768 Taxa de Contraste Dinâmico: 8.000:1 Brilho: 500cd/m ² VHF/UHF/CATV – 181 canais Receptor de canais para transmissões digitais (sintonizador digital SBTVD integrado) 2 Entradas áudio e vídeo (Entradas de Vídeo Composto) 1 Entrada S-Vídeo 1 Entrada Vídeo Componente HD – Alta Definição 2 Entradas HDMI–Entrada de áudio e vídeo digital de Alta Definição – 720p ou 1080i Entrada para PC Saída de áudio e vídeo Saída de áudio digital ótica Saída de áudio digital coaxial Closed Caption Progressive Scan Pic Size – Ajuste de formatos de tela para Natural, Tela Cheia, 4:3 HD, Nativo e Theater Wide 1, 2 e 3 com ajuste de posição na tela para os modos Theater Wide 2 e 3. Stereo Surround/SAP Tecnologia SRS WOW – Combina os sistemas de áudio SRS 3D, Focus e TruBass Dimensões Produto (LxAxP) mm – 1008x685x265 (c/pedestal) Peso Líquido: 23,5 Kg	1
70	APARELHO DE DVD TOCA TUDO	1
71	ANTENA PARABÓLICA - Sistema de recepção: Via Satélite. - Material: antena feita em alumínio especial com tratamento anti-corrosivo. - Tipo de receptor: analógico. - Antena: monoponto. - Controle remoto – Timer - Eliminador de canais - Áudio programado - Programação com acesso protegido - Tomada auxiliar - Alimentação: bivolt. - Frequência de operação mínima: 60 Hz. - Compatibilidade: TV. - Controle de polarização: 14/18. - Entradas - Tipo F; - Saídas - F/RCA. - Diâmetro da parábola: 1,5 metros. - Prazo de garantia: 01 ano	1
	VENTILADORES de TETO	
	CONTINUAÇÃO ANEXO III - RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE CONSUMO DO RESTAURANTE POPULAR	
72	ASSADEIRA EM INOX	6
73	BANDEJA LISA EM INOX	6
74	BANDEJA EM INOX COM 6 (SEIS) REPARTIÇÕES	1000
75	CAIXA PLÁSTICA BRANCA PARA CARNE (PADIOLA)	10
76	CAIXA PLÁSTICA, BRANCA, FECHADA	10
77	CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO 19 LITROS - nº 30, 30cm de diâmetro, 26cm de altura.	2



78	CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO 38 LITROS - nº 38, 38cm de diâmetro, 34cm de altura.	2
79	CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO 45 LITROS - nº 40, 40cm de diâmetro, 36cm de altura.	2
80	CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO 95 LITROS - nº 50, 50cm de diâmetro, 48cm de altura.	2
81	CANECÃO DE ALUMÍNIO - capacidade para 6,5 litros	2
82	CANECÃO DE ALUMÍNIO - capacidade para 8,5 litros	2
83	CARRO FUNCIONAL PARA LIMPEZA	4
84	CHALEIRA DE ALUMÍNIO - capacidade para 7,5 litros	2
85	COLHER DE ARROZ EM INOX	10
86	COLHER PARA REFEIÇÃO EM INOX	1.000
87	CONCHA EM INOX, PARA CEREAIS - capacidade para 1 kg	3
88	CONCHA EM INOX, PARA CEREAIS - capacidade para 2 kg	3
89	CONCHA EM INOX, PARA SOPA OU FEIJÃO	10
90	CUBA DE INOX - Padrão Gastronorm 1/1x200	10
91	EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL - AVENTAL DE VINIL	20
92	EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL - BOTAS DE BORRACHA	20
93	EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL - JAPONA DE NYLON - PARA CÂMARA FRIA	5
94	EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL - LUVAS DESCARTÁVEIS DE POLIETILENO	30
95	EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL - LUVAS DE NYLON - PARA CÂMARA FRIA	5
96	EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL - MÁSCARA DUPLA COM ELÁSTICO	10
97	EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL - TOUCA DE TNT	10
98	ESCORREDOR DE MACARRÃO EM INOX - 50 cm de diâmetro	6
99	ESCUMADEIRA INOX EM TELA DE ARAME	4
100	ESCUMADEIRA EM INOX, PARA ARROZ	10
101	ESPÁTULA EM INOX	10
102	FACA PARA CARNE EM INOX	10



103	FACA PARA LEGUMES OU SALADA EM INOX	10
104	FACA PARA REFEIÇÃO EM INOX	1.000
105	GARFO BIDENTE EM INOX	12
106	GARFO PARA REFEIÇÃO EM INOX	1.000
107	GARRAFA TÉRMICA PARA CAFÉ - capacidade para 1,8 litro	10
108	LIXEIRA PLÁSTICA - em plástico resistente com acionamento por pedal e capacidade para 100 litros	8
109	LIXEIRA para banheiro, em plástico resistente, com acionamento por pedal e capacidade para 10 litros.	16
110	MONOBLOCO FECHADO - 38 LITROS, de plástico resistente, preferencialmente na cor branca	10
111	MONOBLOCO VAZADO - 38 LITROS, de plástico resistente, preferencialmente na cor branca	10
112	PÁ PARA CALDEIRAO PROFISSIONAL EM POLIETILENO E CABO EM INOX - 80cm de comprimento	3
113	PÁ EM ALTILENO	4
114	PÁ EM ALTILENO, PARA ARROZ	4
115	PANELA COMUM - ALUMÍNIO, capacidade 41 litros	2
116	PANELA COMUM - ALUMÍNIO, capacidade 52,1 litros	1
117	PANELA GRANDE COM TAMPA - ALUMÍNIO, capacidade 73 litros	2
118	PANELA GRANDE COM TAMPA - ALUMÍNIO, capacidade 126 litros	1
119	PEGADORES GRANDES EM INOX - 28 cm de comprimento	6
120	PICADOR DE LEGUMES	3
121	SUPORTE PARA PAPEL TOALHA (para sanitários e lavatórios de usuários e funcionários)	20
122	SUPORTE PARA SABONETE LÍQUIDO (para sanitários e lavatórios de usuários e funcionários)	20
123	TÁBUA DE ALTILENO - 50 cm comprimento, 30 cm largura	6
124	TABULEIRO GRANDE - ALUMÍNIO, 70x40x4 cm	6
125	TABULEIRO GRANDE - ALUMÍNIO, 70x40x8 cm	3
126	TERRINAS EM INOX, PARA SOPA - capacidade para 400 ml.	200
127	MÁQUINA SELADORA PARA MARMITEX, fechamento com roldanas	3
128	CORTINA EM PVC com recortes verticais medindo 370x320cm para separação da área do açougue e cozinha	1



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO
ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF nº 14.105.704/0001-33



129	AR CONDICIONADO Sprint Springer maxflex 18.000 btu	1
130	EXTINTORES PÓ QUÍMICO SECO 6kg	8
131	EXTINTORES AGUA PRESSURIZADA 10 litros	7
132	VENTILADORES DE TETO 3 paletas madeira com metal	12



Anexo I.III
TERMO DE REFERENCIA

Da declaração de Vistoria

Pregão Eletrônico: xx/2025

Objeto: Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços contínuos de preparo e distribuição de refeições no Restaurante Popular do Município de Brumado/BA.

Declaramos, para os devidos fins, que a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, realizou vistoria técnica facultativa nas instalações do Restaurante Popular do Município de Brumado/BA, situado na Av. Dr. Antônio Mourão Guimarães, nº 565, Bairro Dr. Juracy, Brumado/BA, em data de xxx/xxx/2025, tomando conhecimento das condições físicas, estruturais, operacionais e de logística necessárias à execução do objeto licitado.

Foram também apresentados os equipamentos e utensílios disponíveis no Restaurante Popular, em conformidade com a relação constante no Anexo I do Termo de Referência, dos quais a empresa tomou ciência quanto ao estado de conservação e funcionamento.

A presente declaração tem por finalidade comprovar que a empresa interessada teve ciência das condições reais para a execução dos serviços, não podendo alegar desconhecimento posterior como justificativa para eventual descumprimento contratual.

Brumado/BA, __ de _____ de 2025.

Representante da Empresa

Nome: _____

Cargo: _____

RG/CPF: _____

Representante da Administração

Nome: _____

Cargo: _____

Matrícula: _____



ANEXO II

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO N. XXX/202X PARA EXECUÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE, POR MEIO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE E A EMPRESA

O MUNICÍPIO DE BRUMADO, ESTADO DA BAHIA, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, com sede administrativa na xxxxxxxxxxxx, BRUMADO/BA, CEP xxxxxxxxxxxx, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Sr. xxxxxxxxxxxx, inscrito no Cadastro de Pessoa Física (CPF) sob o nº xxxxxxxxxxxx e portador do RG nº xxxxxxxx-SSP/BA, residente e domiciliado neste Município de BRUMADO/BA, por meio do **FUNDO MUNICIPAL DE xxxxxx DE BRUMADO/BA**, devidamente inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) sob o nº xxxxxxxxxxxx, representado pelo(a) Gestor(a), Sr.^a xxxxxxxxxxxx, inscrita no Cadastro de Pessoa Física (CPF) sob o nº xxxxxxxxxxxx e portadora do RG nº xxxxxxxxxxxx-SSP/BA, doravante denominada **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa, inscrita no CNPJ/MF sob o nº, sediada na, doravante designada **CONTRATADO**, neste ato representada por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no **Processo Administrativo nº 0356/2025** e em observância às disposições da Lei Federal 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

1.1. O objeto do presente contrato é a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços contínuos de preparo e distribuição de até 1.000 (mil) almoços diários, de segunda-feira a sábado com o fornecimento integral de insumos, materiais de consumo, mão de obra especializada, equipamentos e utensílios necessários, destinados ao pleno funcionamento do Restaurante Popular do Município de **BRUMADO/BA**, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência e na Proposta de Preços, anexos do Edital.

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.2.1. O Termo de Referência;



1.2.2. O Edital da Licitação;

1.2.3. A Documentação de Habilitação e a Proposta de Preços do contratado;

1.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

1.3. Os documentos referidos no item anterior são considerados suficientes para, em complemento a este contrato, definirem a sua extensão e, dessa forma, regerem a execução adequada do contrato ora celebrado.

CLÁUSULA SEGUNDA – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À EXECUÇÃO DO CONTRATO

2.1. O presente Contrato será regido pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

2.2. 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 TERCEIRA – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO E MEDIÇÕES DOS SERVIÇOS

3.1. O recebimento dos serviços será realizado sob a supervisão da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania e a Coordenadora da Segurança Alimentar e Nutricional, por meio de fiscais formalmente designados, que acompanharão a execução contratual e atestarão a conformidade dos serviços prestados.

3.2. O recebimento provisório ocorrerá diariamente, mediante acompanhamento in loco da preparação e distribuição das refeições, com conferência da quantidade efetivamente servida, da qualidade dos alimentos, do cumprimento dos cardápios aprovados e da observância das normas higiênico-sanitárias vigentes.

3.3. O recebimento definitivo será realizado em periodicidade mensal, após a análise dos relatórios de execução apresentados pela contratada e a verificação de conformidade pela fiscalização, que atestará o cumprimento integral das obrigações.

3.4. Para fins de medições e pagamentos, serão considerados os seguintes elementos:

- quantitativo de refeições efetivamente servidas, aferido por meio do sistema de controle de comensais aprovado pela contratante;



- relatórios nutricionais elaborados pelo responsável técnico da contratada;
- comprovação de destinação ambientalmente adequada de resíduos e óleos residuais;
- registros de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios;
- relatórios da equipe de fiscalização sobre a execução diária dos serviços.

3.5. O pagamento mensal estará condicionado à apresentação da nota fiscal/fatura, acompanhada dos relatórios de execução e do atesto emitido pela fiscalização, que confirmará a conformidade do serviço com as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

3.6. Na hipótese de constatação de irregularidades, falhas ou descumprimentos, a Administração poderá:

- glosar parcial ou integralmente os valores relativos às não conformidades;
- determinar a correção imediata das falhas, sem ônus adicional para a Administração;
- aplicar as penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021, no edital e no contrato.

3.7. A Administração poderá realizar, a qualquer tempo, auditorias, inspeções técnicas, coleta de amostras, análises laboratoriais ou testes de qualidade, de forma a assegurar a plena conformidade dos serviços prestados.

3.8. Eventuais ajustes ou readequações na prestação dos serviços deverão ser previamente autorizados pela fiscalização, não podendo a contratada alegar desconhecimento ou omissão quanto às condições locais e operacionais para justificar falhas na execução.

CLÁUSULA QUARTA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

4.1. O contrato a ser celebrado terá vigência inicial de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, assegurando a continuidade da prestação dos serviços essenciais de preparo e fornecimento de refeições no Restaurante Popular do Município de Brumado/BA.

4.2. A vigência poderá ser prorrogada por períodos sucessivos, mediante celebração de termo aditivo, até o limite estabelecido pelo art. 107, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, desde que:

- I - Reste comprovada a vantajosidade da prorrogação para a Administração;
- II - Sejam mantidas as condições de qualidade, eficiência e regularidade na prestação dos serviços;
- III - Esteja preservado o equilíbrio econômico-financeiro do contrato;



IV - A contratada comprove sua regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária e demais exigências legais aplicáveis.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

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

5.1.1. 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.

5.2. DA REVISÃO E REAJUSTE

5.2.1. Os preços contratados serão considerados fixos e irrevogáveis durante os primeiros 12 (doze) meses de vigência, contados a partir da data-base do orçamento estimativo da Administração, elaborado em mês/ano do orçamento utilizado no processo licitatório, em conformidade com o art. 92, §3º, da Lei nº 14.133/2021.

5.2.2. Decorrido o período inicial de 12 (doze) meses, os valores poderão ser reajustados anualmente, observada a variação do índice oficial INPC/IBGE, ou outro índice que venha a substituí-lo, tomando-se sempre como referência a data-base do orçamento estimativo.

5.2.3. Além do reajuste anual, poderá ser admitida a revisão contratual extraordinária, nos termos do art. 124 da Lei nº 14.133/2021, para restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, desde que comprovada a ocorrência de fatos supervenientes, imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que impactem de forma significativa nos custos da execução do objeto.

5.2.4. A solicitação de revisão deverá ser formalmente apresentada pela contratada, instruída com documentos comprobatórios, planilhas de custos atualizadas, memórias de cálculo e justificativas técnicas, cabendo à Administração a análise e decisão fundamentada, observados os princípios da legalidade, economicidade e interesse público.

5.2.5. Não serão admitidos pedidos de revisão ou reajuste baseados em mera expectativa inflacionária, variações ordinárias de mercado ou falhas de planejamento da contratada, devendo prevalecer sempre a responsabilidade objetiva da mesma pela adequada execução do contrato.



5.2.6. A eventual concessão de reajuste ou revisão não exime a contratada do pleno cumprimento de suas obrigações, sendo vedada a interrupção ou redução da regularidade dos serviços durante a análise do pleito administrativo.

5.2.7. Em caso de divergência ou ausência de índice específico aplicável ao setor, a Administração poderá adotar, mediante justificativa, outro índice oficial de atualização, que melhor reflita a variação dos custos efetivamente relacionados ao objeto contratado.

CLÁUSULA SEXTA – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

6.1. A avaliação da execução do objeto se dará através do disposto neste item.

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

6.2.1. não produzir os resultados acordados,

6.2.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

6.2.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

DO RECEBIMENTO

6.3. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 05 (cinco) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei Federal nº 14.133/2021 e [Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

6.4. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.



6.5. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

([Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

6.6. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. ([Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

6.7. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

6.8. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

6.8.1. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;

6.8.2. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

6.8.3. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. ([Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021](#))

6.8.4. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.



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

6.9 Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

6.10. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e conseqüente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

6.10.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento ([art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

6.10.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

6.10.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

6.10.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

6.10.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.



6.11. 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.

6.12. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

6.13. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

LIQUIDAÇÃO

6.14. 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, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

6.15. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos 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](#)

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

6.16.1. o prazo de validade;

6.16.2. a data da emissão;

6.16.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

6.16.4. o período respectivo de execução do contrato;

6.16.5. o valor a pagar; e

6.16.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

6.17. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas



saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

6.18. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada 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 14.133/2021.

6.19. A Administração deverá realizar consulta para: **a)** verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no Termo de Referência; **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).

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

6.21. 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.

6.22. 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.

6.23. 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.

PRAZO DE PAGAMENTO

6.24. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.



6.25. 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 *IPCA* de correção monetária.

FORMA DE PAGAMENTO

6.26. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente de titularidade da contratada.

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

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

6.28.1. 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.

6.29. 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.

CLÁUSULA SÉTIMA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

7.1. As despesas decorrentes do fornecimento correrão à conta da seguinte dotação orçamentaria:

05001 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL
2015 - GESTÃO DAS AÇÕES DO RESTAURANTE POPULAR DE BRUMADO
3.3.9.0.39.00.00. Outros Serviços Terceiros - Pessoa
FONTE - 1500

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



CLÁUSULA OITAVA – DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

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

8.2. 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.

8.3. 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.

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

8.5. 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.

PREPOSTO

8.6. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

8.7. A Contratada deverá manter preposto da empresa à disposição da Contratante durante todo o período do contrato.

8.8. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.



FISCALIZAÇÃO

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

FISCALIZAÇÃO TÉCNICA

8.10. 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);

8.11. 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 Federal nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

8.12. Identificada qualquer inexatidão 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);

8.13. 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);

8.14. 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);

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

FISCALIZAÇÃO ADMINISTRATIVA

8.16. 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).

8.17. 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).

GESTOR DO CONTRATO

8.18. 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).

8.19. 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).

8.20. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará 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).

8.21. 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).

8.22. 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 Federal 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).

8.23. 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).

8.24. 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.

CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

9.1. Além das obrigações descritas neste Termo de Referência, caberá à Contratante:

a) Acompanhar, supervisionar e fiscalizar a execução contratual, designando formalmente fiscais e gestores do contrato, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

b) Fornecer à contratada todas as informações necessárias para a adequada execução dos serviços, inclusive quanto às especificações técnicas, cardápios, público a ser atendido e critérios de aferição.

c) Examinar e aprovar previamente os cardápios elaborados pelo nutricionista responsável da contratada, podendo solicitar ajustes sempre que necessário para atender às diretrizes nutricionais e às políticas públicas de segurança alimentar.

d) Garantir à contratada o acesso às instalações do Restaurante Popular, de forma a viabilizar o preparo e a distribuição das refeições, bem como a guarda dos equipamentos e utensílios necessários à execução do contrato.

e) Atestar, por meio da fiscalização designada, as medições dos serviços executados, observando a quantidade efetivamente servida, a qualidade das refeições e o cumprimento das obrigações contratuais.

f) Efetuar o pagamento à contratada dentro dos prazos previstos, após a apresentação da nota fiscal/fatura devidamente acompanhada dos relatórios de execução e atestada pela fiscalização.



g) Comunicar formalmente à contratada quaisquer ocorrências que interfiram na execução contratual, concedendo prazo razoável para correção de falhas e não conformidades, sob pena de aplicação de sanções.

h) Disponibilizar, sempre que necessário, apoio técnico e institucional à contratada para a promoção de ações de educação alimentar e nutricional, bem como para a articulação com programas de incentivo à agricultura familiar e políticas correlatas.

i) Zelar pelo cumprimento dos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, transparência e interesse público, assegurando condições administrativas para a execução adequada do contrato.

CLAUSULA DECIMA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Além das obrigações previstas neste Termo de Referência, caberá à empresa contratada para a prestação dos serviços contínuos de preparo e distribuição de refeições:

a) Executar integralmente os serviços contratados, em conformidade com as disposições do Termo de Referência, do Edital, da proposta apresentada e do contrato firmado, assumindo plena responsabilidade técnica, operacional, administrativa, trabalhista, previdenciária, fiscal, ambiental e civil.

b) Preparar e fornecer até 1.000 (mil) refeições diárias, de segunda a sábado, compostas, no mínimo, de arroz, feijão, carne, legumes, salada, farinha de mandioca, suco natural e fruta, garantindo valor energético mínimo de 1.200 calorias por refeição, conforme cardápios previamente aprovados pela contratante.

c) Distribuir as refeições exclusivamente nas dependências do Restaurante Popular, situado na Av. Dr. Antônio Mourão Guimarães, nº 565, Bairro Dr. Juracy, em Brumado/BA, no horário das 11h00 às 14h00, assegurando ordem, qualidade no atendimento e condições adequadas de higiene.

d) Disponibilizar todos os gêneros alimentícios, insumos, materiais de consumo, utensílios e equipamentos necessários, mantendo-os em perfeitas condições de uso e em conformidade com os padrões oficiais de qualidade e segurança alimentar.



e)Garantir que os gêneros alimentícios sejam de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, com origem comprovada e rastreabilidade, devendo substituir imediatamente, sem ônus adicional, quaisquer produtos que não atendam às especificações.

f)Observar e cumprir rigorosamente as normas de segurança alimentar e sanitária expedidas pela ANVISA, Ministério da Saúde, Vigilância Sanitária Municipal e demais legislações correlatas, incluindo as RDC nº 216/2004, RDC nº 275/2002 e Resolução CFN nº 600/2018.

g)Manter à disposição da contratante responsável técnico nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas, encarregado da elaboração dos cardápios, supervisão da produção e acompanhamento técnico da execução contratual.

h)Disponibilizar equipe de trabalho suficiente e qualificada, composta por cozinheiros, auxiliares, copeiros, atendentes, equipe de limpeza e demais profissionais necessários, todos devidamente uniformizados, identificados, capacitados e com exames de saúde ocupacional atualizados.

i)Responsabilizar-se integralmente pela administração de pessoal, compreendendo a contratação, remuneração, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e obrigações acessórias, não cabendo qualquer vínculo ou responsabilidade à Administração.

j)Implementar sistema de controle de comensais, previamente aprovado pela contratante, assegurando a fidedignidade das informações prestadas para fins de aferição e pagamento dos serviços executados.

k)Adotar práticas de sustentabilidade ambiental, incluindo:

- coleta seletiva e destinação ambientalmente adequada de resíduos;
- descarte correto de óleo de cozinha e gorduras residuais;
- redução do uso de plásticos descartáveis, com prioridade para materiais biodegradáveis e recicláveis;
- priorização da compra de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e de circuitos curtos de comercialização, sempre que possível, em conformidade com o PRONAF, PAA e políticas correlatas.

l)Garantir a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, utensílios e instalações utilizadas, mantendo-as em perfeito estado de conservação, funcionamento e higiene.



m) Atender prontamente às orientações, notificações e recomendações da fiscalização da contratante, adotando medidas imediatas para a correção de falhas ou irregularidades verificadas.

n) Elaborar e apresentar relatórios mensais de execução, contendo informações sobre: número de refeições servidas, qualidade nutricional, utilização de insumos, indicadores de desperdício, destinação de resíduos e demais elementos necessários à gestão e fiscalização contratual.

o) Responsabilizar-se por todos os danos causados à Administração ou a terceiros em decorrência da execução contratual, inclusive por atos de seus prepostos, respondendo administrativa, civil, ambiental e penalmente, quando for o caso.

p) Cumprir integralmente a legislação trabalhista, previdenciária, fiscal, ambiental e de segurança do trabalho, bem como as normas da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, garantindo condições dignas de trabalho a todos os empregados envolvidos na execução contratual.

q) Zelar pela imagem e pela boa reputação do Restaurante Popular, garantindo atendimento cortês, digno e respeitoso aos usuários, observando os princípios da dignidade da pessoa humana, cidadania e respeito ao interesse público.

r) Aceitar, nos limites da legislação vigente, as alterações contratuais previstas no art. 125 da Lei nº 14.133/2021, inclusive aquelas referentes a acréscimos ou supressões quantitativas de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicialmente contratado.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA FISCALIZAÇÃO

11.1. A execução do objeto deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal, no caso específico a servidora **TEREZINHA JANINE CALDEIRA ROCHA**, matrícula nº 8395, designada através da Portaria n. 239/2025 da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania, a qual fará a verificação da conformidade do serviço prestado com as especificações constantes do Termo de contrato, nos termos do art. 117, e seus parágrafos, da Lei Federal nº 14.133/2021 e este deverá acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.



11.2. A fiscalização de que trata este item não exclui, nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes, de conformidade com o art. 120 da Lei Federal nº 14.133/2021.

11.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA GARANTIA DO CONTRATO

12.1. Nos termos do artigo 96 da Lei nº 14.133/2021, será exigida da empresa contratada a prestação de garantia contratual correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, com o objetivo de assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas.

12.2. A garantia deverá ser apresentada no prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis, contados da assinatura do contrato, e poderá ser prestada, a critério da contratada, por uma das seguintes modalidades legalmente admitidas:

- I – caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública;
- II – seguro-garantia;
- III – fiança bancária.

12.3. A não apresentação da garantia no prazo estipulado caracterizará descumprimento contratual, sujeitando a contratada às penalidades cabíveis, incluindo a possível rescisão do contrato, nos termos da legislação vigente.

12.4. A garantia prestada terá sua vigência estendida por todo o prazo de execução contratual e poderá ser utilizada para cobertura de eventuais prejuízos decorrentes de inadimplemento parcial ou total das obrigações assumidas pela contratada.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS CONDIÇÕES CONTRATUAIS

13.1. O contrato a ser celebrado terá vigência inicial de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, assegurando a continuidade da prestação dos serviços essenciais de preparo e fornecimento de refeições no Restaurante Popular do Município de Brumado/BA.



13.2. A vigência poderá ser prorrogada por períodos sucessivos, mediante celebração de termo aditivo, até o limite estabelecido pelo art. 107, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, desde que:

- reste comprovada a vantajosidade da prorrogação para a Administração;
- sejam mantidas as condições de qualidade, eficiência e regularidade na prestação dos serviços;
- esteja preservado o equilíbrio econômico-financeiro do contrato;
- a contratada comprove sua regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária e demais exigências legais aplicáveis.

13.3. Findo o prazo contratual sem manifestação formal da Administração quanto à prorrogação, o contrato será considerado automaticamente encerrado, não cabendo à contratada qualquer indenização além do pagamento pelos serviços efetivamente executados, comprovados e atestados pela fiscalização.

13.4. O contrato poderá ser rescindido antecipadamente nas hipóteses previstas nos arts. 137 a 141 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo da aplicação das penalidades administrativas cabíveis e da responsabilização civil, trabalhista, ambiental ou penal, quando for o caso.

13.5. A vigência contratual estará condicionada à disponibilidade orçamentária e financeira da Administração, observadas as disposições da Lei de Diretrizes Orçamentárias, da Lei Orçamentária Anual e demais normas pertinentes à gestão fiscal e orçamentária.

13.6. As prorrogações contratuais deverão sempre estar devidamente motivadas e formalizadas, com base em justificativa técnica que comprove a vantagem da continuidade do ajuste, em respeito aos princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

14.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

14.1.1. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.



14.1.2. A extinção, nesta hipótese, ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido, com pelo menos 02 (dois) meses de antecedência desse dia.

14.1.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 02 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 02 (dois) meses da data da comunicação.

14.2. O contrato pode 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, assegurados o contraditório e a ampla defesa e observado o disposto nos artigos 138 e 139 da mesma Lei.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

15.1. As partes se comprometem a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais, nos termos da Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD (Lei n. 13.709, de 14 de agosto de 2018).

15.1.1. O tratamento de dados pessoais dar-se-á de acordo com as bases legais previstas nas hipóteses dos artigos 7º, 11 e/ou 14 da Lei 13.709/2018, às quais se submeterão os serviços, e para propósitos legítimos, específicos, explícitos e informados ao titular.

15.2. A CONTRATADA obriga-se ao dever de proteção, confidencialidade e sigilo de toda informação, dados pessoais e base de dados a que tiver acesso, nos termos da LGPD, suas alterações e regulamentações posteriores, durante o cumprimento do objeto descrito no instrumento contratual.

15.2.1. A CONTRATADA não poderá se utilizar de informação, dados pessoais ou base de dados a que tenham acesso, para fins distintos da execução dos serviços especificados no instrumento contratual.

15.2.2. Em caso de necessidade de coleta de dados pessoais dos titulares mediante consentimento, indispensáveis à própria prestação do serviço, esta será realizada após prévia aprovação do Município de BRUMADO/BA, responsabilizando-se a



CONTRATADA pela obtenção e gestão.

15.3. A CONTRATADA obriga-se a implementar medidas técnicas e administrativas aptas a promover a segurança, a proteção, a confidencialidade e o sigilo de toda informação, dados pessoais e/ou base de dados que tenha acesso, a fim de evitar acessos não autorizados, acidentes, vazamentos acidentais ou ilícitos que causem destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer outra forma de tratamento inadequado ou ilícito; tudo isso de forma a reduzir o risco ao qual o objeto do contrato ou o Município de BRUMADO/BA estará exposto.

15.4. A CONTRATADA deverá manter os registros de tratamento de dados pessoais que realizar, assim como aqueles compartilhados, com condições de rastreabilidade e de prova eletrônica a qualquer tempo.

15.4.1. A CONTRATADA deverá permitir a realização de auditorias do Município de BRUMADO/BA e disponibilizar toda a informação necessária para demonstrar o cumprimento das obrigações relacionadas à sistemática de proteção de dados.

15.4.2. A CONTRATADA deverá apresentar ao Município de **BRUMADO/BA**, sempre que solicitado, toda e qualquer informação e documentação que comprovem a implementação dos requisitos de segurança especificados na contratação, de forma a assegurar a auditabilidade do objeto contratado, bem como os demais dispositivos legais aplicáveis.

15.5. A CONTRATADA se responsabilizará por assegurar que todos os seus colaboradores, consultores, e/ou prestadores de serviços que, no exercício das suas atividades, tenham acesso e/ou conhecimento da informação e/ou dos dados PESSOAIS, respeitem o dever de proteção, confidencialidade e sigilo, devendo estes assumir compromisso formal de preservar a confidencialidade e segurança de tais dados, documento que estar disponível em caráter permanente para exibição ao Município de BRUMADO/BA, mediante solicitação.

15.5.1. A CONTRATADA deverá promover a revogação de todos os privilégios de acesso aos sistemas, informações e recursos do Município de BRUMADO/BA, em caso de desligamento de funcionário das atividades inerentes à execução do presente Contrato.

15.6. A CONTRATADA não poderá disponibilizar ou transmitir a terceiros, sem prévia autorização por escrito, informação, dados pessoais ou base de dados a que tenha acesso em razão do cumprimento do objeto deste instrumento contratual.



15.6.1. Caso autorizada transmissão de dados pela **CONTRATADA** a terceiros, as informações fornecidas/compartilhadas devem se limitar ao estritamente necessário para o fiel desempenho da execução do instrumento contratual.

15.7. A CONTRATADA deverá adotar planos de resposta a incidentes de segurança eventualmente ocorridos durante o tratamento dos dados coletados para a execução das finalidades deste contrato, bem como dispor de mecanismos que possibilitem a sua remediação, de modo a evitar ou minimizar eventuais danos aos titulares dos dados.

15.8. A CONTRATADA deverá comunicar formalmente e de imediato ao Município de BRUMADO/BA a ocorrência de qualquer risco, ameaça ou incidente de segurança que possa acarretar comprometimento ou dano potencial ou efetivo a Titular de dados pessoais, evitando atrasos por conta de verificações ou inspeções.

15.8.1. A comunicação acima mencionada não eximirá a **CONTRATADA** das obrigações, e/ou sanções que possam incidir em razão da perda de informação, dados pessoais e/ou base de dados.

15.9. Encerrada a vigência do contrato ou após a satisfação da finalidade pretendida, a **CONTRATADA** interromperá o tratamento dos dados pessoais disponibilizados pelo Município de BRUMADO/BA e, em no máximo trinta dias, sob instruções e na medida do determinado por este, eliminará completamente os Dados Pessoais e todas as cópias porventura existentes (seja em formato digital ou físico), salvo quando a **CONTRATADA** tenha que manter os dados para cumprimento de obrigação legal.

15.10. A CONTRATADA ficará obrigada a assumir total responsabilidade e ressarcimento por todo e qualquer dano e/ou prejuízo sofrido, incluindo sanções aplicadas pela autoridade nacional, decorrentes de tratamento inadequado dos dados pessoais compartilhados pelo Município de BRUMADO/BA para as finalidades pretendidas neste contrato.

15.11. A CONTRATADA ficará obrigada a assumir total responsabilidade pelos danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos que venham a ser causados em razão do descumprimento de suas obrigações legais no processo de tratamento dos dados compartilhados pelo Município de BRUMADO/BA.

15.11.1. Eventuais responsabilidades serão apuradas de acordo com o que dispõe a Seção III, Capítulo VI da LGPD.



CLAUSULA DECIMA SEXTA - DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

16.1.1. 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;

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

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

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

16.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

16.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

16.1.3.1. 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;

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

16.1.5. fraudar a licitação

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

16.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

16.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

16.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

16.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

16.1.8. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

16.2. 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:

16.2.1. advertência;

16.2.2. multa;

16.2.3. impedimento de licitar e contratar e

16.2.4. 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.

16.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

16.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

16.3.2. as peculiaridades do caso concreto

16.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes



- 16.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 16.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 16.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 10% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias**, a contar da comunicação oficial.
- 16.4.1. Para as infrações previstas nos itens 16.1.1, 16.1.2 e 16.1.3, a multa será de 10% do valor do contrato licitado.
- 16.4.2. Para as infrações previstas nos itens 16.1.4, 16.1.5, 16.1.6, 16.1.7 e 16.1.8, a multa será de 10% do valor do contrato licitado.
- 16.5. 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.
- 16.6. 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.
- 16.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 16.1.1, 16.1.2 e 16.1.3, 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.
- 16.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 16.1.4, 16.1.5, 16.1.6, 16.1.7 e 16.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 16.1.1, 16.1.2 e 16.1.3 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.
- 16.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 16.1.3, 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.
- 16.10. 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.
- 16.11. 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.

16.12. 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.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SETIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

18.1. Os contratantes comprometem-se a submeter eventuais controvérsias decorrentes do presente contrato a métodos alternativos de solução de conflito, que serão promovidos pela Procuradoria-Geral do Município de BRUMADO/BA.

18.1.1. Não logrando êxito a conciliação, fica eleito o foro da Comarca de BRUMADO/BA, Estado da Bahia, para dirimir as questões oriundas do presente contrato, sendo este o competente para a propositura de qualquer medida judicial decorrente deste instrumento contratual, com a exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-



PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/202X
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº xxx/202x.

ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

A

Prefeitura Municipal de XXXXXXXXX
Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/202X
Objeto:
Abertura:
Horário:

Apresentamos a Vossa Senhoria a nossa proposta de preços, detalhada na planilha anexa, para o fornecimento do objeto de que trata o **PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/202X**, conforme especificação constante do Termo de Referência deste Edital.

Os prazos para cumprimento do objeto são os que se seguem:

a) prazo de validade da proposta:..... (.....) dias;

b) prazo para fornecimento: (.....) dias.

Observação: atentar para os prazos previstos no edital.

Para tanto, nos propomos a fornecer o bem licitado pelos preços unitários constantes da planilha de quantitativos e preços unitários anexa e pelo preço global de R\$ _____ (_____).

Os dados da nossa empresa são:

a) Razão Social: _____;

b) CNPJ n.º: _____;

c) Endereço Completo: _____;

d) Fone: _____;

e) Fax (se houver): _____;

f) E-mail: _____;

g) Conta Bancária/Agência/Banco: _____.

Local, Data

Razão Social

CNPJ

(nome, carimbo e assinatura do representante legal da empresa).

Observação: emitir em papel que identifique a licitante.



**MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA DE PREÇOS
PROPOSTA DE PREÇOS**

LICITANTE:		
END. COMERCIAL:		
		UF:
CEP:	E-MAIL:	FONE:
CONTATO:		
CNPJ:	INSC. ESTADUAL:	
VALIDADE DA PROPOSTA:	REPRESENTANTE LEGAL:	
DADOS BANCÁRIOS: BANCO:	AGÊNCIA:	C/C:
OBJETO:		

PLANILHA DE QUANTITATIVOS E PROPOSTA DE PREÇOS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	Und.	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
01					
02					
03					
VALOR GLOBAL:					

VALOR TOTAL DA PROPOSTA:
Declaramos, que no preço ofertado estão inclusas todas as despesas necessárias para o fornecimento do objeto, sendo de nossa exclusiva responsabilidade as despesas como transporte, alimentação, proventos, encargos sociais, impostos, taxas, tributos, emolumentos, contribuições sociais, fiscais, parafiscais, seguros e demais despesas inerentes, estando o preço ofertado correspondendo, rigorosamente, com às especificações do objeto licitado, estamos ciente de que não cabe quaisquer reivindicações devidas a erros nessa avaliação, para efeito de solicitar revisão de preços por recolhimentos determinados pela autoridade competente.
Por esta proposta, ainda, declaramos inteira submissão aos preceitos legais em vigor, especialmente aos da Lei Federal nº 14.133/2021, e às cláusulas e condições constantes do Edital do PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/202X.
RESPONSÁVEL LEGAL DA LICITANTE
_____, _____ / ____ / ____
LOCAL REPRESENTANTE DATA ASSINATURA E CARIMBO COM CNPJ E CPF DO



**PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/202X
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº xxx/202xx**

ANEXO IV – MODELOS DE DECLARAÇÕES

A – MODELO DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE PARENTESCO;

B - MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO;

C - MODELO DECLARAÇÃO EM RELAÇÃO AO TRABALHO AOS MENORES DE IDADE CUMPRIMENTO DO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL;

D - MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE;

E - MODELO – DECLARAÇÃO DE INFORMAÇÕES.



PREGÃO ELETRÔNICO Nº xx/202x
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº xxx/202xx

ANEXO IV – A

MODELOS DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE PARENTESCO

(nome da empresa) _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA que:

- 1) Não possui proprietário, sócios ou funcionários que sejam servidores ou agentes Políticos da Prefeitura Municipal de xxxxxxxxxxxx ou responsável pela licitação;
- 2) Não possui proprietário ou sócio que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, e por afinidade, até o segundo grau, de agentes Políticos da Prefeitura Municipal de xxxxxxxxxxxx ou responsável pela licitação;

..... de de 202X.

Assinatura do Representante Legal da Empresa



PREGÃO ELETRÔNICO Nº xx/202x
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº xxx/202xx

ANEXO IV– B

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

Ao
Agente de Contratação
Ilmo(a) Sr(a):

(Razão Social da Empresa), estabelecida na(endereço completo)...., inscrita no CNPJ sob n.º, neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem:

DECLARAR, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que inexistente qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação citada, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público de qualquer esfera, ou suspensão de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes.

Por ser verdade assina a presente.

..... de de 202X.

Assinatura do Representante Legal da Empresa



PREGÃO ELETRÔNICO Nº xx/202x
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº xxx/202xx

ANEXO IV – C

MODELO DECLARAÇÃO EM RELAÇÃO AO TRABALHO AOS MENORES DE IDADE
CUMPRIMENTO DO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

A empresa (nome da empresa) _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei Federal n.º 14.133, de 01 de abril de 2021, na forma e sob as penas impostas pela Lei Federal n.º 14.133, de 01 de abril de 2021 e demais legislação pertinente, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de catorze anos, na condição de aprendiz ().

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

_____, ____ de _____ de 202X.

Assinatura: _____
Razão Social da licitante e CARIMBO COM CNPJ



PREGÃO ELETRÔNICO Nº xx/202x
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº xxx/202xx

ANEXO IV – D

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU
EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

DECLARAÇÃO

(nome da empresa), inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da carteira de identidade nº. _____ e CPF nº _____ DECLARA, para fins do disposto do Edital de PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/202X, sob as sanções administrativas cabíveis e sob pena da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

- () MICROEMPRESA, conforme Inciso I, Art. 3º da Lei Complementar nº. 123/2006;
- () EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II, Art. 3º da Lei Complementar nº. 123/2006;
- () COOPERATIVA, conforme art. 34 da Lei 11.488 de 15 de Junho de 2007, e gozarão dos benefícios previstos nos art. 42 à 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

DECLARA ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do Art. 3º da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006.

(localidade), _____ de _____ de _____.

Representante Legal

Contador e nº CRC

OBS.: A declaração acima deverá ser assinalada com um “X”, ratificando-se a condição jurídica da empresa.



PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/202X
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº xxx/202xx

ANEXO IV – E

MODELO DE DECLARAÇÃO DE DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

Empresa: _____

CNPJ (MF): _____ Tel/Fax: _____

Endereço: _____

Nome do Representante: _____

Endereço Eletrônico (e-mail): _____

Declaro, sob as penas da Lei nº 6.938/1981, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº xxx/202x, que atendemos aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente.

Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação das declarações e certidões pertinentes dos órgãos competentes quando solicitadas como requisito para a contratação e da obrigatoriedade do cumprimento integral ao que estabelece a legislação pertinente.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

Local e data

Representante da Empresa
Carteira de Identidade - Órgão Emissor



PREGÃO ELETRÔNICO Nº xx/202x
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº xxx/202xx

ANEXO IV – F

MODELO – DECLARAÇÃO DE INFORMAÇÕES

Declaramos para os devidos fins:

DADOS DA EMPRESA			
Razão Social:			
CNPJ:			
Endereço da Empresa:			Nº:
Bairro:	Cidade:		Estado:
Telefone / Fax:		E-mail:	

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL DA LICITANTE PARA A ASSINATURA DE CONTRATO			
Nome:			
Cargo:	RG:	CPF:	
Endereço do Representante Legal:			Nº:
Bairro:	Cidade:		Estado:
Telefone / Fax:		E-mail:	

DADOS DA CONTA BANCÁRIA PARA DEPÓSITO		
Banco:	Agência:	Conta: