

**TERMO DE REFERÊNCIA**

Conforme a Lei 14.133/21

Pregão Eletrônico SRP nº 019/2026**Processo Administrativo nº 0181/2026****Legislação de regência: Lei Nacional 14.133/21 e Decreto Municipal 443/2024**

OBJETO: Contratação de empresa para eventual fornecimento de gêneros alimentícios, destinados à implantação do Projeto Comida no Prato, no âmbito do Programa Bahia Sem Fome e do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), no município de Conceição do Jacuípe-BA.

SIGILO: () SIM (x) NÃO**REGISTRO DE PREÇOS:** (x) SIM () NÃO**UNIDADE (S) REQUISITANTE (S):** PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DO JACUIPE – BA**1. DO OBJETO****1.1. NATUREZA**

- (x) Comum
- () Especial
- () Comum de Engenharia
- () Especial de Engenharia
- () Obra
- () Técnico especializado de natureza predominantemente intelectual
- () Especial de Tecnologia da Informação e de Comunicações
- () Locação
- () Artigo (s) de luxo, em hipótese autorizada por regulamento

1.2. QUANTITATIVO

As quantidades estimadas para a contratação foram levantadas e informadas pela Secretaria Municipal de Assistência Social, considerando a demanda prevista para a execução do Projeto Comida no Prato. Os quantitativos apresentados na planilha de itens servem como base para o planejamento da contratação, tendo sido definidos de acordo com as necessidades estimadas pelo setor responsável pelo projeto, considerando o número de refeições fornecidas e o cardápio.

Destaca-se que, na forma do art. 18, § 1º, IV, da Lei 14.133/21, que a quantidade abaixo pormenorizada é estimada, podendo ainda ser revista durante a execução do contrato, nos limites legais, conforme prevê o art. 125 da Lei 14.133/2021.



LOTE 1

Item	Especificação do Objeto	Unidade	Quantidade
1	AÇAFRÃO - Embalagem com 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Produto isento de fungos e sujidades.	kg	60
2	Açúcar cristal de 1ª contendo no mínimo 99,3% de carboidratos por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de impurezas, envolto em sacos plásticos transparentes, contendo as devidas informações. Embalagens com 1kg, fardo com 30kg.	kg	2.400
3	Arroz branco beneficiado tipo 1 branco agulha extralongo, grãos perfeitos, secos, e isentos de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagens de 01 kg, fardo com 30kg.	kg	3.000
4	AZEITE DE OLIVA - Extra virgem acondicionado em vasilhame próprio, com acidez máxima de 0,5%, embalagem com 500ml, devendo constar registro no Ministério da Agricultura, apresentar na embalagem datas de fabricação, validade, informação nutricional, temperatura de acondicionamento. Caixa com 12 unidades de 500ml.	cx	120
5	COLORAU / CORANTE - Produto obtido a partir do urucum, pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, sem adição de sal, embalagem plástica com 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Fardo com 10kg	kg	96
6	CHARQUE - De 1ª qualidade, curada e seca, ponta de agulha, com baixo teor de gordura, embalada à vácuo em pacotes de 5kg. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal). O produto deverá ser entregue com validade mínima de 4 meses.	kg	2.400
7	Extrato de tomate, concentrado; deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso na embalagem; não ser obtido de matéria prima transgênica. Deve apresentar aspecto massa mole; cor vermelha, cheiro e sabor próprio Embalagem em caixa tetra pack de 320 a 370g, não apresentar sinais de alterações, vazamentos, corrosões internas bem como quaisquer modificações de natureza física, química ou organolépticas do produto. Embalagem caixa contendo 12 unidades.	cx	180
8	FARINHA DE MANDIOCA - Grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, embalado em pacotes de 5 kg, com dados contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	Kg	6.360
9	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - Enriquecida com ácido fólico, especial ou de primeira, sem unidades, sem ranço, Embalagem de 01kg contendo as devidas informações. Fardo com 10kg.	Kg	840
10	FEIJÃO CARIOQUINHA - Tipo 1, beneficiado, envolto em sacos plásticos transparentes, isento de mofo, fungos, substâncias estranhas, misturas de safras inferiores, com grãos uniformes	kg	2.400



	e cor própria. Devidamente embalado, rotulado e registrado no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Embalagens de 1kg, fardos com 30kg.		
11	FEIJÃO FRADINHO - Tipo 1, beneficiado, envolto em sacos plásticos transparentes, isento de mofo, fungos, substâncias estranhas, misturas de safras inferiores, com grãos uniformes e cor própria. Devidamente embalada, rotulada e registrada no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Embalagens de 1kg, fardos com 30kg.	kg	1.200
12	FEIJÃO PRETO - Tipo 1, beneficiado, envolto em sacos plásticos transparentes, isento de mofo, fungos, substâncias estranhas, misturas de safras inferiores, com grãos uniformes e cor própria. Devidamente embalada, rotulada e registrada no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Embalagens de 1kg, fardos com 30kg.	kg	2.400
13	LEITE LÍQUIDO, LONGA VIDA - Leite longa vida, integral, UHT, embalagem tetra pack de 1 litro, caixa com 12 litros. Embalagem deve conter externamente dados de identificação, procedência, informação nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura / SIF / DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.	cx	48
14	MACARRÃO ESPAGUETE - Macarrão tipo espaguete de sêmola, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. - Embalagem 20x500g.	Kg	960
15	MACARRÃO PARAFUSO - Macarrão tipo parafuso de sêmola, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. - Embalagem 20x500g.	kg	960
16	MARGARINA VEGETAL - A base de óleos vegetais líquidos e hidrogenados / água / sal / leite em pó reconstituído / Vit. A (15000 UI/kg) / beta caroteno, aroma de manteiga idêntico ao natural / corante natural de urucum / cúrcuma, embalado em potes plásticos, fechados, e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Com zero de gordura trans na porção. Embalagem 12x500g.	kg	480
17	ÓLEO DE SOJA - Comestível vegetal de soja, puro, refinado, sem colesterol, rico em vitamina E, acondicionado em garrafas plásticas contendo 20x900ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade capacidade, não apresentar embalagens amassadas, enferrujadas ou estufadas. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Saúde.	cx	120



18	OVOS DE GALINHA - Ovos grandes, branco, não deve apresentar rachaduras, sujidades na casca, acondicionado em bandejas de polpa moldada com capacidade para 30 unidades, embalados em caixas de papelão 12x30 placas, devendo atender às recomendações das Anvisa.	cx	84
19	PIMENTA DO REINO - Embalagem com 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido; produto isento de fungos e sujidades.	kg	96
20	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA CLARA E ESCURA - Acondicionada em embalagem apropriada em pacotes com 20x400g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazos de validade e fabricação, informações nutricionais, deve possuir registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	kg	720
21	Sal moído e/ou refinado, iodado, com granulação uniforme, para o consumo doméstico. Devidamente embalada, rotulada e registrada no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Fardo 30x01kg.	kg	1.200
22	VINAGRE - Fermentado de ácido acético, de vinho tinto, branco ou de álcool, embalagem plástica com 12x500ml, contendo as devidas informações. Não deve apresentar embalagens amassadas, ou conter perfurações.	cx	120
Lote 2			
Item	Especificação do Objeto	Unidade	Quantidade
1	CARNE BOVINA - ACÉM - Bovina peça congelada, de segunda, Acém sem osso , embalada a vácuo, apresentar o selo do SIF ou SIE; apresentar características sensoriais adequadas ao produto, odor, textura e cor; acondicionada em caixas de papelão, a embalagem não deve apresentar danificada nem cristais de gelo, temperatura para entrega no máximo com 12°C. Embalagem com 5kg.	kg	11.040
2	CARNE BOVINA – CRUZ MACHADO OU PALETA - Bovina peça congelada, de segunda, embalada a vácuo, apresentar o selo do SIF ou SIE; apresentar características sensoriais adequadas ao produto, odor, textura e cor; acondicionada em caixas de papelão, a embalagem não deve apresentar danificada nem cristais de gelo, temperatura para entrega no máximo com 12°C. Embalagem com 5kg.	kg	11.040
3	CARNE BOVINA - MÚSCULO - Bovina peça congelada, de segunda, embalada a vácuo, apresentar o selo do SIF ou SIE; apresentar características sensoriais adequadas ao produto, odor, textura e cor; acondicionada em caixas de papelão, a embalagem não deve apresentar danificada nem cristais de gelo, temperatura para entrega no máximo com 12°C. Embalagem com 5kg.	kg	11.040



4	FÍGADO DE BOI - Congelado, contendo no máximo 07% (sete) de gordura, ser isento de cartilagem e ossos; aspecto, cheiro e sabor próprios, cor própria, sem manchas esverdeadas; o produto deve apresentar textura firme, embalagem em saco de polietileno atóxico; as embalagens devem estar íntegras lacradas; produto embalado à vácuo, com rótulo impresso, contendo 5kg; não deve apresentar exsudados na embalagem, nem superfície viscosa; na embalagem deverá constar o nome e endereço do fabricante, marca do produto, datas de fabricação e validade, peso líquido, nº de registro no órgão competente e carimbo do SIF ou SIE. Não apresentar embalagens danificadas ou fora da temperatura exigida (máximo de 12°C).	kg	5.160
5	FRANGO - COXA E SOBRECOXA - Limpo e sem penugens, Produto proveniente de frangos selecionados, abatidos em estabelecimento sob Inspeção Federal, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento ósseo muscular, com consistência firme e elástica; pele íntegra, isentas de contusões, fraturas e sangue; cor e odor próprios, lavados, escorridos e congelados por processo rápido; aspecto, cheiro e sabor próprios; embalagem em sacos plásticos resistentes e atóxicos, do próprio fabricante, contendo 2 kg; as embalagens devem estar íntegras lacradas e a carne deve apresentar textura firme, cor rosada. Não poderão apresentar cheiro desagradável, superfície viscosa, nem exsudados. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF ou SIE; o produto deverá ser entregue congelado, conservada a uma temperatura de -25 a -18º C.	kg	8.640
6	FRANGO – FILÉ DE PEITO - Limpo e sem penugens, produto proveniente de frangos selecionados, abatidos em estabelecimento sob Inspeção Federal, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento ósseo muscular, com consistência firme e elástica; pele íntegra, isentas de contusões, fraturas e sangue; cor e odor próprios, lavados, escorridos e congelados por processo rápido; aspecto, cheiro e sabor próprios; embalagem em sacos plásticos resistentes e atóxicos, do próprio fabricante, contendo 2 (dois) quilos; as embalagens devem estar íntegras lacradas e a carne deve apresentar textura firme, cor rosada. Não poderão apresentar cheiro desagradável, superfície viscosa, nem exsudados. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal); o produto deverá ser entregue congelado, desossado, conservado a uma temperatura de -25 a -18º C	kg	6.000
7	Polpa de fruta natural integral, sem adição de açúcar, produzidas com frutas rigorosamente selecionadas, frescas. Sabor manga. Congelada. Embalagem de 1kg. Devidamente registrada no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).	kg	3.000
8	Polpa de fruta natural integral, sem adição de açúcar, produzidas com frutas rigorosamente selecionadas, frescas. Sabor acerola. Congelada. Embalagem de 1kg. Devidamente	kg	3.000



	registrada no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).		
9	Polpa de fruta natural integral, sem adição de açúcar, produzidas com frutas rigorosamente selecionadas, frescas. Sabor goiaba. Congelada. Embalagem de 1kg. Devidamente registrada no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).	kg	3.000
10	Polpa de fruta natural integral, sem adição de açúcar, produzidas com frutas rigorosamente selecionadas, frescas. Sabor Umbu. Congelada. Embalagem de 1kg. Devidamente registrada no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).	kg	3.000
Lote 3			
Item	Especificação do Objeto	Unidade	Quantidade
1	ABÓBORA - Fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho.	Kg	4.200
2	ALFACE COMUM - De primeira – quando constituída por folhas de boa qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Com coloração uniforme, típica da variedade. Maço com cerca de 100g.	MÇ	4.800
3	ALHO - In natura, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Kg	360
4	BANANA DA TERRA - Em pencas de primeira qualidade, fresca, íntegra e firme com grau de maturação 60 a 70%, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	1.800
5	BATATA INGLESA - Fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho.	Kg	6.600
6	BETERRABA - Não lavada, in natura, fresca, sem sintomas de murcha. Com grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades.	Kg	3.600
7	CEBOLA - Branca ou Roxa, tamanho médio firme e no ponto de maturação.	Kg	4.200
8	CEBOLINHA - De primeira – quando constituída por hortaliças de boa qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Maço com cerca de 100g.	Kg	1.200
9	CENOURA - Fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho.	MÇ	4.320
10	CHUCHU - Fresco, íntegro, de primeira qualidade, tamanho médio, sãs, sem rupturas.	Kg	3.600
11	COENTRO - De primeira – quando constituída por hortaliças de boa qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Maço com cerca de 100g.	Kg	360
12	COUVE FOLHA - De primeira – quando constituída por folhas de boa qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Com coloração verde escuro uniforme, típica da variedade. Maço com cerca de 100g.	Kg	1.440
13	HORTELÃ - De primeira – quando constituída por hortaliças de boa qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Maço com cerca de 100g, do tipo grosso ou miúdo.	MÇ	600



14	Laranja pêra tamanho médio, fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos.	Kg	9.000
15	LIMÃO - De 1ª qualidade, tamanho médio, grau verde de amadurecimento, sem sinais de amassado, sem rupturas.	Kg	1.200
16	MELANCIA - Íntegra e firme, pesando em média 10 kg com grau de maturação adequado isentam de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos.	Kg	7.200
17	MELÃO - De boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	8.400
18	Pepino comum de primeira, in natura, no ponto de maturação. Com ausência de sujidades.	Kg	2.400
19	PIMENTÃO - Frescos, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpos estranhos, com grau de maturação de 60 a 70%.	Kg	720
20	QUIABO - Liso, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem danos físicos ou mecânico.	Kg	7.200
21	REPOLHO - Frescos, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpos estranhos, com grau de evolução completa.	Kg	6.000
22	TOMATE - Frescos, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpos estranhos, com grau de maturação de 60 a 70%.	Kg	5.400

1.3. PRAZO DO CONTRATO

O contrato administrativo decorrente da presente licitação terá duração de um ano, podendo ser prorrogado na forma do art. 107, da Lei 14.133/21.

1.4. POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO

O contrato oriundo da presente licitação, poderá ser prorrogado, observada a maior vantagem econômica, disponibilidade de créditos orçamentários e a opção de extinguir o contrato, sem ônus, na forma do art. 107, da Lei 14.133/21.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. O Estudo Técnico Preliminar (ETP), documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução, concluiu pela viabilidade da presente contratação.

2.2. Nele, se estabeleceu que a necessidade da Administração em adquirir gêneros alimentícios é melhor suprida pela solução de realização de registro de preços, na modalidade pregão eletrônico, para contratação de empresa fornecedora de gêneros alimentícios para executar o objeto apresentado pela Prefeitura na forma de regime de empreitada, com avaliação de menor preço.



2.3. A presente solicitação se justifica pela necessidade do fornecimento de gêneros alimentícios para implantação do Projeto Comida no Prato, no âmbito do Programa Bahia Sem Fome e do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), no município de Conceição do Jacuípe-BA, fundamentado na urgência de garantir a dignidade humana por meio da segurança alimentar em um cenário de vulnerabilidade social acentuada.

O problema central a ser resolvido é o enfrentamento direto à insegurança alimentar, agravada por desigualdades socioeconômicas, que exige uma resposta estatal imediata e contínua para assegurar o direito constitucional à alimentação. Sob a perspectiva do interesse público, a aquisição de gêneros alimentícios é a medida indispensável para a operacionalização do Programa Bahia Sem Fome no âmbito local, permitindo que a administração municipal forneça refeições equilibradas e seguras àqueles que se encontram abaixo da linha da pobreza, mitigando os efeitos da fome e promovendo a dignidade da pessoa humana.

A importância desta ação é reforçada pelo compromisso institucional assumido no Convênio nº 089/2026, onde a cooperação técnica e financeira entre o Estado e o Município de Conceição do Jacuípe visa fortalecer as políticas públicas locais de combate às desigualdades. A viabilização desta demanda é essencial para a manutenção da saúde pública e para o desenvolvimento social da região, uma vez que a insegurança nutricional é um fator que agrava diversos outros indicadores negativos, como o rendimento escolar, a incidência de doenças e estabelece uma barreira contra a marginalização social, assegurando que o direito à alimentação seja uma realidade tangível para as parcelas da população assistidas pelos sistemas SUAS e SUS. Portanto, a regularidade e a robustez desta contratação são pilares para a sustentabilidade do projeto e para a continuidade das metas estabelecidas no Convênio.

Por conseguinte, do aspecto humanitário, a justificativa pauta-se no cumprimento de obrigações institucionais e conveniais, onde a ausência ou interrupção desse fornecimento comprometeria toda a estrutura do Convênio, resultando na paralisação de um serviço essencial de assistência social e no descumprimento de metas governamentais pactuadas, impactando no abastecimento eficiente que contemple alimentos de qualidade, respeitando os hábitos alimentares locais e as exigências sanitárias, garantindo que os recursos oriundos do convênio sejam aplicados de forma célere e eficaz na transformação da realidade social do município, reafirmando o papel do Estado como garantidor de direitos básicos fundamentais.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A necessidade da Administração poderia ser atendida por meio da aquisição em parcela única dos gêneros alimentícios. Entretanto, essa alternativa não se mostra adequada, pois demandaria maior espaço para armazenamento, aumentaria o risco de perdas



decorrentes do vencimento dos produtos e poderia resultar na aquisição de quantitativos superiores à necessidade real.

Outra possibilidade seria a realização de contratações individuais sempre que surgisse a demanda. Contudo, essa solução acarretaria maior número de procedimentos administrativos, aumento dos custos operacionais e risco de descontinuidade no fornecimento dos alimentos.

Diante disso, a solução mais adequada é a realização de Pregão Eletrônico, por meio do Sistema de Registro de Preços, com fornecimento parcelado conforme a demanda da Administração. Essa forma de contratação proporciona maior eficiência no gerenciamento dos estoques, evita desperdícios, amplia a competitividade entre os fornecedores e assegura o abastecimento contínuo do Projeto Comida no Prato, garantindo a melhor utilização dos recursos públicos.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Os fornecedores participantes deverão atender as exigências do art. 62 e seguintes, da lei 14.133/2021, relacionados a habilitação, conforme segue:

4.1.1. A **Habilitação Jurídica** será comprovada mediante a apresentação de:

- a) Cédula de identidade do empresário ou de todos os sócios;
- b) registro comercial, no caso de empresa individual;
- c) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, juntamente com todas as eventuais alterações, ou se for o caso a alteração social consolidada devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- d) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado das alterações, se houver, devidamente registrados ou a consolidação respectiva e de prova de diretoria em exercício;

OBSERVAÇÕES:

- Em caso de alteração parcial dos documentos acima identificados, esta deverá ser apresentada juntamente com o ato constitutivo, estatuto ou contrato social;
- Em caso de alteração consolidada será suficiente sua apresentação, desde que registrada e contendo todas as cláusulas legalmente exigidas;
- Em caso de alteração parcial registrada após alteração consolidada, ambas deverão ser apresentadas pelo licitante;

4.1.2. A **Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista** será comprovada mediante a apresentação dos seguintes Documentos:

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;



- e) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
 - f) Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho.
 - g) o cumprimento do disposto no [inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal](#).
- Para as **microempresas e empresas de pequeno porte** aplicar-se-ão as disposições constantes dos [arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#).

4.1.3. A **Qualificação Econômica Financeira** será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

- a) balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demonstrações contábeis dos 2(dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa.
 - a.1) cumprirão a exigência do subitem anterior, limitando-se ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
 - a.2) Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:
 - I. Publicados em Diário Oficial ou;
 - II. Publicados em jornal de grande circulação ou;
 - III. Registrados na Junta Comercial da sede/domicílio do licitante ou;
 - IV. Por cópia do Livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante, na forma da IN nº 65 do Departamento Nacional do Registro do Comércio - DNRC, de 1º de agosto de 1997, art. 6º, acompanhada obrigatoriamente dos Termos de Abertura e de Encerramento. V. Sistema Público de Escrituração Digital – Sped-Contábil (Decreto Federal nº 6.022/2007); nos termos do art. 2º da Instrução Normativa RFB nº 787/2007, devendo apresentar referidos documentos, devidamente assinados, na forma do § 5º do art. 10 da Instrução Normativa DNRC nº 107/2008.
- b) Os índices econômicos deverão estar assinados por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;
- c) A boa situação financeira do licitante, será aferida pela observância, dos índices apurados pela fórmula abaixo, cujo cálculo deverá ser demonstrado em documento próprio, devidamente assinado por contabilista habilitado.

ILG – ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL $\geq 1,00$

$$\text{ILG} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

ILC – ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE $\geq 1,00$

$$\text{ILC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

GEG – GRAU DE INDIVIDAMENTO $\leq 0,50$

$$\text{GEG} = \frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}{\text{Ativo Total}}$$

- c.1) A empresa que apresentar resultado igual ou menor do que 01 (um) em quaisquer dos índices acima referidos deverá comprovar patrimônio líquido de 10% do valor estimado da



contratação, como dado objetivo de qualificação econômico-financeira.

d) certidão negativa de feitos sobre falência 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.

4.1.4. A **Qualificação Técnica** será comprovada através da apresentação dos seguintes documentos:

a) certidões ou atestados, que demonstrem capacidade operacional no fornecimento de produtos equivalente ou superior, bem como documentos comprobatórios.

b) alvará da vigilância sanitária.

c) alvará de funcionamento.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. O objeto do contrato será executado de acordo com a necessidade do contratante, devendo ser entregue os produtos no município de Conceição de Jacuípe, conforme endereço fornecido pela secretaria demandante.

5.2. Definição dos servidores devidamente capacitados que farão parte da equipe de fiscalização do fornecimento.

5.3. Acompanhamento do fornecimento dos produtos solicitados, quantidades e qualidade.

5.4. O início da execução contratual se dará após a assinatura do contrato, quando será emitida autorização de fornecimento pela Contratante, para que sejam entregues os produtos objeto deste termo.

5.5. Executar as seguintes ações mitigadoras ao impacto ambiental:

- exigir Atestado de vigilância sanitária;
- fazer o descarte das embalagens e alimentos estragados de forma correta.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. As partes contratuais deverão observar fielmente o pacto firmado, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/21 e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial nos termos da lei e do instrumento contratual.

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

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

6.4. A execução do contrato será fiscalizada por agente público designado pela autoridade competente nos termos da regulamentação municipal e do art. 117, *caput*, da Lei 14.133/21



- 6.5. Além de fiscal, será também designado gestor do contrato nos termos da regulamentação municipal e art. 8º, § 3º da Lei 14.133/21.
- 6.6. Comete infração administrativa nos termos do art. 155 da Lei Nacional nº 14.133/21, a Contratada que:
- 6.6.1.dá causa à inexecução parcial do contrato;
 - 6.6.2.dá causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - 6.6.3.dá causa à inexecução total do contrato;
 - 6.6.4.deixa de entregar a documentação exigida;
 - 6.6.5.não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
 - 6.6.6.não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 6.6.7.ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
 - 6.6.8.apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
 - 6.6.9.fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 - 6.6.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - 6.6.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
 - 6.6.12. praticar um dos atos lesivos previstos no art. 5º da Lei nº 12.846/13.
- 6.7. Serão aplicadas ao (s) responsável (s) pelas infrações administrativas previstas no item 6.6 as seguintes sanções:
- 6.7.1.advertência;
 - 6.7.2.multa;
 - 6.7.3.impedimento de licitar e contratar;
 - 6.7.4.declaração de inidoneidade para licitar ou contratar
- 6.8. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 6.8.1.a natureza e a gravidade da infração cometida;
 - 6.8.2.as peculiaridades do caso concreto;
 - 6.8.3.as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - 6.8.4.declaração de inidoneidade para licitar ou contratar;
 - 6.8.5.os danos que dela provierem para a Administração Pública;
 - 6.8.6. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 6.9. Pela inexecução parcial do objeto contratual, a Administração poderá aplicar, isoladamente, à CONTRATADA a pena de advertência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, nos termos do § 2º do art. 156 da Lei 14.133/21.
- 6.10. A sanção de multa, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item 6.1 deste Termo de Referência, nos termos do § 3º do art. 156 da Lei 14.133/21.



- 6.11. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos itens 6.6.2; 6.6.3; 6.6.4; 6.6.5; 6.6.6; 6.6.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e o impedirá de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta deste Município, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 6.12. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos itens 6.6.8; 6.6.9; 6.6.10; 6.6.11 e 6.6.12, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos 6.6.2; 6.6.3; 6.6.4; 6.6.5; 6.6.6; 6.6.7 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no item 6.7.3 deste Termo de Referência, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.
- 6.13. A aplicação das sanções previstas no item 6.7 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral de eventual dano causado à Administração Pública.
- 6.14. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, se exigida, ou será cobrada judicialmente.
- 6.14.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 6.15. 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.
- 6.16. A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar requererá a instauração de processo de responsabilização, nos termos do art. 158 e seguintes da Lei nº 14.133/21, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 6.17. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 6.18. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas neste Termo de Referência.
- 6.19. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 14.133/21 ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.



- 6.20. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o Município ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 6.21. Os atos previstos como infrações administrativas neste Termo de Referência, na Lei nº 14.133/21 ou em regulamentos da Administração Pública deste Município que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.
- 6.22. Compete ao gestor do contrato administrar o contrato, desde sua concepção até a finalização, em especial:
- I - analisar a documentação que antecede o pagamento;
 - II - analisar os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato;
 - III - analisar eventuais alterações contratuais, após consultado o fiscal do contrato;
 - IV - analisar os documentos referentes ao recebimento do objeto contratado;
 - V - acompanhar o desenvolvimento da execução, através de relatórios e demais documentos relativos ao objeto contratado;
 - VI – decidir, provisoriamente, pela suspensão da entrega de bens e/ou pela realização de serviços;
 - VII - efetuar a digitalização e o armazenamento dos documentos fiscais e trabalhistas da contratada no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);
 - VIII - inserir os dados referentes aos contratos administrativos no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);
 - IX - realizar outras atividades compatíveis com a função.
- 6.23. Compete ao fiscal do contrato acompanhar e fiscalizar o fornecimento dos produtos, em especial:
- I - esclarecer, prontamente, as dúvidas administrativas e técnicas e divergências surgidas na execução do objeto contratado;
 - II - expedir, através de notificações e/ou relatório de vistoria, as ocorrências e fazer as determinações e comunicações necessárias ao perfeito fornecimento dos produtos;
 - III - adotar as medidas preventivas de controle dos contratos, inclusive manifestar-se a respeito da suspensão da entrega de bens, à realização de serviços ou à execução de obras;
 - IV - conferir e certificar as faturas relativas às aquisições, serviços ou obras;
 - V - exigir o uso correto dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e coletivos de segurança do trabalho;
 - VI - determinar a retirada de qualquer empregado subordinado direta ou indiretamente à contratada, inclusive empregados de eventuais subcontratadas, ou as próprias subcontratadas que, a seu critério, comprometam o bom andamento dos fornecimentos;
 - VII - receber designação e manter contato com o preposto da contratada e, se for necessário, promover reuniões periódicas ou especiais para a resolução de problemas na entrega dos bens ou na execução dos serviços ou das obras;
 - VIII - solicitar parecer técnico nos pedidos de alterações contratuais;



IX - requerer, das empresas, testes, exames e ensaios quando necessários, no sentido de promoção de controle de qualidade da execução das obras e serviços ou dos bens a serem adquiridos;

X - realizar, na forma do art. 140 da Lei nº 14.133, de 2021, o recebimento do objeto contratado, quando for o caso;

XI - propor, à autoridade competente, a abertura de procedimento administrativo para apuração de responsabilidade;

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO/EXECUÇÃO E DE PAGAMENTO

- 7.1. O pagamento será realizado, de acordo com o fornecimento, no prazo de até 30 (trinta) dias, do mês subsequente, contados da certificação da nota fiscal.
- 7.2. A Contratada deverá apresentar a Nota Fiscal/Fatura mensalmente, contabilizando os fornecimentos realizados no período.
- 7.3. Em caso de irregularidade ou imperfeição na emissão da nota fiscal, o prazo para pagamento será contado a partir da sua reapresentação, desde que devidamente regularizada.
- 7.4. Dos pagamentos devidos serão retidos na fonte, os valores correspondentes aos tributos previstos na legislação vigente.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 8.1. O fornecedor dos serviços será selecionado mediante procedimento de licitação pública, que assegura igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabelecem obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de habilitação expostas na lei.
- 8.2. A licitação pública será regida pelos dispositivos da Lei Nacional 14.133/21 e regulamentação municipal pertinente.
- 8.3. A modalidade adotada será pregão eletrônico.
- 8.4. O critério de julgamento adotado será o de menor preço POR LOTE.
- 8.5. Será designado a agente pública LORENA PEDREIRA ROCHA, nº de matrícula 826, como Pregoeira do certame.
- 8.6. A disputa será realizada em meio eletrônico, na plataforma eletrônica www.licitanet.com.br, com data e horário a serem definidos pelo Edital.
- 8.7. O modo de disputa será aberto.
- 8.8. O Edital será publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas, no site: www.licitanet.com.br e sítio oficial da Prefeitura e seu resumo no Diário Oficial do Município.

9. DAS ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. Conforme estabelece o artigo 23, § 1, da lei 14.133/2021, o valor estimado será definido com base no melhor preço aferido, de acordo com os parâmetros expostos nos incisos I a V, adotados de forma combinada ou não, para isso, pesquisamos no Portal Nacional de Compras Públicas (PNCP) e solicitamos cotação junto aos fornecedores do mercado local.



Dessa pesquisa, constatou-se que o preço médio da contratação é de R\$ 302.935,56 para o lote 1, R\$ 1.673.302,53, para o lote 2 e R\$ 602.303,67, para o lote 3, perfazendo o valor total de R\$ 2.578.541,76,

10. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. Conforme dispõe o art. 17, do decreto nº 11.462/2023, a indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.

11. DA PREVISÃO DO OBJETO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

14.1. O Município de Conceição do Jacuípe – BA não possui Plano de Contratações previsto para o ano de 2026, conforme consta no Decreto Municipal 443/2023, de 28 de dezembro de 2023, que regulamenta a Lei 14.133, de 1º de abril de 2021, não há previsão de obrigatoriedade do Plano de Contratação Anual (PCA); consoante a dicção do seu art. 24, *caput*, bem como a do art. 12, VII da Lei Nacional 14.133/21, que aponta a sua faculdade para municípios e estados.

Conceição do Jacuípe, Bahia, 21 de julho de 2026.

ALINE MAGALHÃES DE FREITAS

Secretaria Municipal de Assistência Social