



# DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO

Prefeitura Municipal de Ipupiara - BA

Segunda-feira, 10 de fevereiro de 2025 - Edição nº 1450

## SUMÁRIO

- DECRETO Nº 077/2025: "Dispõe sobre a concessão de licença para tratar de interesses particulares, sem remuneração, pelo período de 02 (dois) anos consecutivos, conforme disposição da Lei Municipal nº010 de 07 de maio de 2001, e dá outras providências."
- AVISO E TERMO DE REFERÊNCIA - DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 007/2025.



Esta edição está assinada digitalmente com certificação digita emitida pela Certsign nos termos do Decreto 2.200/01 que instituiu a estrutura de chaves públicas (ICP-Brasil) e encontra-se disponível no site [www.ipupiara.ba.gov.br](http://www.ipupiara.ba.gov.br) no link Diário Oficial podendo ser validada neste mesmo endereço eletrônico com a utilização do nº de autenticação que consta no rodapé de cada uma das páginas.

Autenticação: 4071726EBA-B28E512B45-D4DA1FE580-8A2C7D701F | Edição: 1450



### PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÍARA

Praça Santos Dumont, 101 – Fone: (77)3646-1067  
Inscrição no CNPJ: 13.798.384/0001-81  
E-mail: [prefeitura@ipuiara.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ipuiara.ba.gov.br)



### DECRETO Nº 077/2025, DE 10 DE FEVEREIRO DE 2025.

"Dispõe sobre a concessão de licença para tratar de interesses particulares, sem remuneração, pelo período de 02 (dois) anos consecutivos, conforme disposição da Lei Municipal nº010 de 07 de maio de 2001, e dá outras providências".

O PREFEITO MUNICIPAL DE IPUÍARA, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições legais,

#### DECRETA:

**Art. 1º** - Concede Licença para tratar de interesses pessoais, sem remuneração, ao servidor **MATIAS SODRÉ NETO**, portador do RG nº 09.012.047-73 SSP/BA, inscrito no CPF sob o nº 976.466.955-72, servidor no quadro permanente, matrícula nº188, pelo período de 02 (dois) anos consecutivos, em consonância com o art. 99 e seguintes do Regime Jurídico Único do Município de Ipuíara/Ba, Lei Municipal nº 010 de 07 de maio de 2001, a iniciar em 03 de fevereiro de 2025, findando-se em 03 de fevereiro de 2027.

**Art. 2º** - Concede Licença para tratar de interesses pessoais, sem remuneração, à servidora **NAZARÉ RODRIGUES DA PAIXAO**, portadora do RG nº 09.685.175-95 SSP/BA, inscrito no CPF sob o nº 014.351.875-55, servidora no quadro permanente, matrícula nº 238, pelo período de 02 (dois) anos consecutivos, em consonância com o art. 99 e seguintes do Regime Jurídico Único do Município de Ipuíara/Ba, Lei Municipal nº 010 de 07 de maio de 2001, a iniciar em 10 de fevereiro de 2025, findando-se em 10 de fevereiro de 2027.

**Art. 3º** - Após o vencimento da licença deferido no art.1º, (o) e (a) servidor deverá se apresentar a Secretaria de administração pública para retorno ao cargo.

**Art. 4º** - Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, Município de Ipuíara - Ba, 10 de fevereiro de 2025

MARCUS VINICIUS  
RODRIGUES  
MORENO:32675241806

Assinado de forma digital por  
MARCUS VINICIUS RODRIGUES  
MORENO:32675241806  
Dados: 2025.02.10 17:17:29 -03'00'

**MARCUS VINICIUS RODRIGUES MORENO**

Prefeito Municipal



Autenticação: 4071726EBA-B28E512B45-D4DA1FE580-8A2C7D701F | Edição: 1450



**ESTADO DA BAHIA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÍARA**

Praça Santos Dumont, 101 – Fone: (77)3646-1067  
Inscrição no CNPJ: 13.798.384/0001-81  
E-mail: [prefeitura@ipuiara.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ipuiara.ba.gov.br)



## AVISO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

**Dispensa nº 007/2025**

**Processo Administrativo nº 022/2025**

Torna-se público que a Prefeitura Municipal de Ipuíara, situado na Praça Santos Dumont, nº 101, Centro, Ipuíara, Estado da Bahia, realizará **DISPENSA DE LICITAÇÃO**, com critério de julgamento menor valor global, na hipótese do art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, alterada pelo Decreto nº 12.343, de 30 de dezembro de 2024, observando-se, ainda, o Decreto municipal nº 053, de 22 de setembro de 2023 e demais legislação aplicável.

Poderá a empresa interessada enviar propostas pelo prazo de 03 (três) dias úteis, conforme Art. 75, II e § 3º, da Lei nº 14.133/2021, sendo assim, possível enviar propostas do dia 10/02/2025 até o dia 13/02/2025 das 08:00hs até 23:59hs.

O presente Aviso está sujeito a eventuais alterações, que serão devidamente publicadas da mesma forma que o original, devendo os interessados acompanhar, via internet, pelo diário oficial <https://ipuiara.ba.gov.br/diario-oficial>.

### 1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO DIRETA

O objeto da presente dispensa é a escolha da proposta mais vantajosa para a Contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para atender as demandas da Secretaria Municipal de Educação - Bahia.

A contratação será dividida em itens, conforme tabela constante abaixo.

#### Lote 01

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	DETALHAMENTO	QTD DE UNID
1	ACHOCOLATADO, APRESENTAÇÃO GRANULADO, SABOR TRADICIONAL, CARACTERÍSTICA ADICIONAL A BASE DE EXTRATO DE MALTE. VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	EMBALAGEM COM 200 GRAMAS.	250
2	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL. PRAZO VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	EMBALAGEM DE 1 KG	100
4	ARROZ BENEFICIADO, TIPO AGULHINHA/BRANCO, SUBGRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, QUALIDADE TIPO 1 PRAZO VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	EMBALAGEM DE 1 KG.	60



Autenticação: 4071726EBA-B28E512B45-D4DA1FE580-8A2C7D701F | Edição: 1450



### ESTADO DA BAHIA PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÍARA

Praça Santos Dumont, 101 – Fone: (77)3646-1067  
Inscrição no CNPJ: 13.798.384/0001-81  
E-mail: [prefeitura@ipuiara.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ipuiara.ba.gov.br)



5	ARROZ BENEFICIADO, TIPO PARBOILIZADO, SUBGRUPO POLIDO, CLASSE 1, QUALIDADE TIPO 1. PRAZO VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	EMBALAGEM DE 1 KG.	90
7	BISCOITO, APRESENTAÇÃO QUADRADO, SABOR ÁGUA E SAL, CLASSIFICAÇÃO SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO. VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	EMBALAGEM COM 350G.	20
8	BISCOITO, APRESENTAÇÃO SABOR MAIZENA, CLASSIFICAÇÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO. VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	EMBALAGEM COM 350G.	40
9	BISCOITO DOCE (BOLACHA) SEM LACTOSE, SABORES VARIADOS (COCO, CHOCOLATE, MAISENA, LEITE). VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	PACOTE 370 GRAMAS..	46
15	FEIJÃO CARIOCA, TIPO 1, limpos, sem brotos, com coloração própria, superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. O produto deve ser embalado em sacos resistentes de material atóxico e livre de impurezas que impossibilitem o consumo. VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	EMBALAGEM COM 1 KG.	50
16	FARINHA DE MILHO, GRÃO AMARELO, TIPO FLOCADA, APRESENTAÇÃO, CARACTERÍSTICA ADICIONAL MODIFICADA. VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	EMBALAGEM COM 500G.	390
21	LEITE SEM LACTOSE EM PÓ/ A BASE DE SOJA. VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	EMBALAGEM COM 300 GRAMAS.	6
22	LEITE EM PÓ INTERGAL VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	EMBALAGEM COM 200 GRAMAS.	550
23	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE MASSA SECA, BASE DA MASSA DE TRIGO GRANO DURO, APRESENTAÇÃO PARAFUSO. VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	EMBALAGEM COM 500 G.	130
25	MARGARINA, SUBTIPO CREMOSA, COMPOSIÇÃO BÁSICA MÍNIMO DE 80% LÍPIDEOS, SABOR COM SAL. VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	EMBALAGEM COM 500 G.	45
29	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO PURO, ESPÉCIE VEGETAL SOJA, TIPO QUALIDADE TIPO 1. VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	EMBALAGEM COM 900ML.	60
30	PROTEÍNA TEXTURIZADA SOJA, APRESENTAÇÃO FLOCOS, GRANULADA. VALIDADE MÍNIMO EM 6 MESES. VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	EMBALAGEM DE 400G.	140
31	SAL, TIPO REFINADO, APLICAÇÃO ALIMENTÍCIA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS TEOR MÍNIMO. VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	EMBALAGEM DE 1 KG.	45

#### Lote 02

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	DETALHAMENTO	UND	QTD KG
1	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE ACÉM, APRESENTAÇÃO CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A.) ENTREGADORES DEVERÃO ESTAR ADEQUADAMENTE UNIFORMIZADOS. DEVERÁ CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMAÇÕES:	PACOTE 1 KG	KG	60



Autenticação: 4071726EBA-B28E512B45-D4DA1FE580-8A2C7D701F | Edição: 1450



**ESTADO DA BAHIA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÍARA**

Praça Santos Dumont, 101 – Fone: (77)3646-1067  
Inscrição no CNPJ: 13.798.384/0001-81  
E-mail: [prefeitura@ipuiara.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ipuiara.ba.gov.br)



	IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; VENCIMENTO, CARIMBO/ NÚMERO DO SIM,SIF OU SISP. DISPOSTOS EM CAIXA DE PAPELÃO. PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, TRINCADOS OU QUEBRADOS. A DATA DE VALIDADE DEVE ESTAR DESCRITA NA EMBALAGEM.			
2	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE ACÉM, APRESENTAÇÃO MOIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A). ENTREGADORES DEVERÃO ESTAR ADEQUADAMENTE UNIFORMIZADOS. DEVERÁ CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; VENCIMENTO, CARIMBO/ NÚMERO DO SIM, SIF OU SISP. DISPOSTOS EM CAIXA DE PAPELÃO. PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, TRINCADOS OU QUEBRADOS. A DATA DE VALIDADE DEVE ESTAR DESCRITA NA EMBALAGEM.	PACOTE 1 KG	KG	85
3	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL FRANGO, TIPO CORTE COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A), PROCESSAMENTO COM OSSO. ENTREGADORES DEVERÃO ESTAR ADEQUADAMENTE UNIFORMIZADOS. DEVERÁ CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; VENCIMENTO, CARIMBO/ NÚMERO DO SIM,SIF OU SISP. DISPOSTOS EM CAIXA DE PAPELÃO. PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, TRINCADOS OU QUEBRADOS. A DATA DE VALIDADE DEVE ESTAR DESCRITA NA EMBALAGEM.	PACOTE 1 KG	KG	120

### Lote 02

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE	UND
1	<b>Abóbora seca</b> <b>Descrição Detalhada:</b> Devem apresentar características do cultivar bem definidas, estar desenvolvida e madura, bem formada, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Cultivo convencional, não hidropônico.	40	KG
2	<b>Aipim descascada e embalada</b> <b>Descrição Detalhada:</b> Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. O produto deverá estar descascado, lavado e congelado. Embalado em sacos plásticos atóxicos, transparentes e resistentes, com peso de 1 kg. Cultivo convencional, não hidropônico.	40	KG



Autenticação: 4071726EBA-B28E512B45-D4DA1FE580-8A2C7D701F | Edição: 1450



**ESTADO DA BAHIA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÍARA**

Praça Santos Dumont, 101 – Fone: (77)3646-1067  
Inscrição no CNPJ: 13.798.384/0001-81  
E-mail: [prefeitura@ipuiara.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ipuiara.ba.gov.br)



3	<b>Alface</b> <b>Descrição Detalhada:</b> Deve apresentar características do cultivar bem formadas, livres de danos mecânicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação e livre de sujidade. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente em unidades. Maço de aproximadamente 300g. Cultivo convencional, não hidropônico	50	<b>MAÇO</b>
	<b>Alho</b> <b>Descrição Detalhada:</b> Devem apresentar bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalados em sacos plásticos atóxicos. Cultivo convencional, não hidropônico.	8	<b>KG</b>
	<b>Banana Prata</b> <b>Descrição Detalhada:</b> Fruto com 60% a 70% de maturação climatizada, tamanho e coloração uniformes, isenta de material terroso e sujidades, de colheita recente.com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverá ser isenta de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente	300	<b>DUZIAS</b>
	<b>Batata doce</b> <b>Descrição Detalhada:</b> Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, bem formadas, limpas sem parte de terra aderente à casca, com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverá ser isenta de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Cultivo convencional, não hidropônico.	40	<b>KG</b>
	<b>Batata inglesa</b> <b>Descrição Detalhada:</b> Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, bem formadas, limpas sem parte de terra aderente à casca, com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverá ser isenta de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Cultivo convencional, não hidropônico.	40	<b>KG</b>
	<b>Cebola</b> <b>Descrição Detalhada:</b> Tipo branca, de 1ª qualidade, Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, bem formadas, limpas sem parte de terra aderente à casca, com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de	40	<b>KG</b>



Autenticação: 4071726EBA-B28E512B45-D4DA1FE580-8A2C7D701F | Edição: 1450



### ESTADO DA BAHIA PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÍARA

Praça Santos Dumont, 101 – Fone: (77)3646-1067  
Inscrição no CNPJ: 13.798.384/0001-81  
E-mail: [prefeitura@ipuiara.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ipuiara.ba.gov.br)



	conservação e maturação. Deverá ser isenta de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Cultivo convencional, não hidropônico.		
	<b>Cenoura</b> Descrição Detalhada: Características técnicas: raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, são, frescas, atingido o grau máximo no tamanho, não lenhosas, bem formadas, limpas, coloração uniforme, livre de danos mecânicos, rachaduras, perfurações, cortes, pragas e doenças. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente. Cultivo convencional, não hidropônico. Quando solicitado pela Secretaria Municipal de Educação, entregar o produto com as folhas, sem danos físicos, mecânicos ou causados por doenças ou insetos.	40	KG
	<b>Colorau</b> Descrição Detalhada: Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pó, sem adição de sal, extraído da semente de urucum 100% natural, cor e aroma característico.	9	KG
	<b>Cominho e Coentro Triturado</b> Descrição Detalhada Pó, sem adição de sal, natural, cor e aroma característico. Isento de material terroso, sujidades, umidade externa anormal, com ausência de parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica, transparente, resistente e atóxica. Coentro em maço de aproximadamente 300g Descrição Detalhada: Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalados em sacos plásticos, resistentes, atóxicos, não reciclado. Cultivo convencional	9	KG
	<b>Coentro</b> Descrição Detalhada: Folhas, de primeira qualidade, verde, com talos inteiros e frescas o molho, com coloração e tamanho típico da variedade, sem manchas. Isento de material terroso, sujidades, umidade externa anormal, com ausência de parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica, transparente, resistente e atóxica.	15	UND
	<b>Couve</b> Descrição Detalhada: Tipo manteiga, de primeira qualidade, verde, com talos inteiros e firmes, conter 06 folhas grandes e frescas o molho, com coloração e tamanho típico da variedade, sem manchas. Isento de material terroso, sujidades, umidade externa anormal, com ausência de parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica, transparente, resistente e atóxica.	25	UND
	<b>Farinha de Mandioca</b> Descrição Detalhada: De boa qualidade, livre de impurezas que impossibilitem o consumo. Embalagem de 1 kg, transparente, resistente e atóxica.	20	UND



Autenticação: 4071726EBA-B28E512B45-D4DA1FE580-8A2C7D701F | Edição: 1450



**ESTADO DA BAHIA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÍARA**

Praça Santos Dumont, 101 – Fone: (77)3646-1067  
Inscrição no CNPJ: 13.798.384/0001-81  
E-mail: [prefeitura@ipuiara.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ipuiara.ba.gov.br)



	<b>Feijão de corda</b> Descrição Detalhada: De boa qualidade, devem estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, sem brotos, com coloração própria, superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. O produto deve ser embalado em sacos resistentes de material atóxico e livre de impurezas que impossibilitem o consumo. Embalagem de 1 kg.	25	UND
	<b>Goiaba</b> Descrição Detalhada: Devem apresentar características da variedade bem definida, estarem desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionadas em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes e/ou sacolas tipo rede.	20	KG
	<b>Laranja Comum</b> Descrição Detalhada: In natura, de primeira qualidade, madura, com sabor variando do doce ao levemente azedo. Apresenta coloração típica da variedade, casca íntegra, sem manchas, machucaduras ou danos. Polpa íntacta, firme, sem rupturas ou lesões. Isenta de enfermidades, parasitas, sujidades, resíduos de fertilizantes e sem agrotóxicos. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxic	2500	UND
	<b>Maçã Nacional</b> Descrição Detalhada: Devem apresentar características da variedade bem definida, estarem desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionadas em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes e/ou sacolas tipo rede.	250	KG
	<b>Maracujá</b> Descrição Detalhada: Fruta de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniformes: Devem apresentar características da variedade bem definida, estarem desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionadas em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes e/ou sacolas tipo rede.	200	KG
	<b>Melancia</b> Descrição Detalhada: Redonda, graúda, com tamanho e coloração uniformes. Produto selecionado, com polpa firme e íntacta, maduro, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	40	UND
	<b>Melão</b> Descrição Detalhada: Redondo, graúdo, com tamanho e coloração uniformes. Produto selecionado, com polpa firme e íntacta, maduro, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	40	UND
	<b>Pimentão</b> Descrição Detalhada: De primeira qualidade, extra, graúdo, com tamanho e coloração uniformes. Sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes.	100	UND



Autenticação: 4071726EBA-B28E512B45-D4DA1FE580-8A2C7D701F | Edição: 1450



**ESTADO DA BAHIA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÍARA**

Praça Santos Dumont, 101 – Fone: (77)3646-1067  
Inscrição no CNPJ: 13.798.384/0001-81  
E-mail: [prefeitura@ipuiara.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ipuiara.ba.gov.br)



	Produto fresco e saudável.		
	<b>Tapioca</b> Descrição Detalhada: De boa qualidade, livre de impurezas que impossibilitem o consumo. Embalagem de 1 kg, transparente, resistente e atóxica.	100	KG
	<b>Tomate</b> Descrição Detalhada: redondo, maduro, classe média ou grande. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de umidade externa anormal. De colheita recente. Embalados em sacos plásticos, resistentes, atóxicos. Cultivo convencional, não hidropônico	100	KG

### Lote 03

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE	UND
1	<b>Pão do Tipo Francês</b> – composição mínima da massa: farinha de trigo, água, fermento biológico, açúcar e sal. Tamanho uniforme, 50g. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração, deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. Embalagem plástica estéril e descartável. Contendo as devidas informações de rotulagem. Prazo mínimo de validade de 15 dias da entrega	5000	UND

Considerando ainda que, a pesquisa concomitante pode contribuir para uma seleção melhor e rápida da proposta, mantendo a preocupação com a busca de uma proposta economicamente vantajosa, sem abrir mão da necessidade de avaliação e controle dos preços praticados no mercado.

Os itens deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação em até 24 (vinte e quatro) horas após o envio da ordem de fornecimento.

O critério de julgamento adotado será o menor valor global, observadas as exigências contidas neste Aviso de Contratação Direta e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

## 2. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO



Autenticação: 4071726EBA-B28E512B45-D4DA1FE580-8A2C7D701F | Edição: 1450



**ESTADO DA BAHIA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÍARA**

Praça Santos Dumont, 101 – Fone: (77)3646-1067  
Inscrição no CNPJ: 13.798.384/0001-81  
E-mail: [prefeitura@ipuiara.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ipuiara.ba.gov.br)



2.1. No caso de o preço da proposta vencedora estar acima do estimado pela Administração, poderá haver a negociação de condições mais vantajosas por meio de contato eletrônico mediante e-mails.

2.2. Neste caso, será encaminhada contraproposta ao fornecedor que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta com preço compatível ao estimado pela Administração.

2.3. Em qualquer caso, concluída a negociação, o resultado será registrado, devendo ser anexada aos autos do processo de contratação.

2.4. Estando o preço compatível, será solicitado o envio da proposta e, se necessário, os documentos complementares, adequada.

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

2.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

2.6.1. Contiver vícios insanáveis;

2.6.2. Não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste aviso ou em seus anexos;

2.6.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

2.6.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

2.6.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste aviso ou seus anexos, desde que insanável.

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

2.8. Se a proposta vencedor for desclassificado, será examinada a proposta subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

2.9. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, se iniciará a fase de habilitação, observado o disposto neste Aviso de Contratação Direta.

### 3. HABILITAÇÃO

3.1. Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação constam deste aviso e serão solicitados do fornecedor que apresentar proposta mais vantajosa.

Sendo assim, os documentos exigidos serão:

#### 3.2. Habilitação Jurídica:



Autenticação: 4071726EBA-B28E512B45-D4DA1FE580-8A2C7D701F | Edição: 1450



**ESTADO DA BAHIA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÍARA**

Praça Santos Dumont, 101 – Fone: (77)3646-1067  
Inscrição no CNPJ: 13.798.384/0001-81  
E-mail: [prefeitura@ipuiara.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ipuiara.ba.gov.br)



Pessoa Jurídica: contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

- 3.3. Por tratar-se de contratação que não envolve maior complexidade, torna-se desproporcional o cumprimento de requisitos muito elaborados. Portanto, na presente contratação as exigências limitam-se à comprovação tão somente à regularidade fiscal, jurídica, trabalhista e apresentação de Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física, nos termos do art. 70, inciso III Lei n. 14.133/2021.

#### 4. CONTRATAÇÃO

4.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

4.2. Na assinatura do contrato ou do instrumento equivalente será exigida a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste aviso, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

#### 5. SANÇÕES

- 5.1. Serão aplicadas as sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/21.

Para além do todo exposto, nos colocamos a disposição para retirada de quaisquer dúvidas que possam surgir mediante contato eletrônico realizado por e-mail.

Ipuíara/BA, 10 de fevereiro de 2025



Autenticação: 4071726EBA-B28E512B45-D4DA1FE580-8A2C7D701F | Edição: 1450



**ESTADO DA BAHIA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÍARA**  
Praça Santos Dumont, 101 – Fone: (77)3646-1067  
Inscrição no CNPJ: 13.798.384/0001-81  
E-mail: [prefeitura@ipuiara.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ipuiara.ba.gov.br)



## TERMO DE REFERÊNCIA.

### 1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, “a” e “i” da Lei n. 14.133/2021).

1. Contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para atender as demandas da Secretaria Municipal de Educação - Bahia.

#### Lote 01

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	DETALHAMENTO	QTD DE UNID
1	ACHOCOLATADO, APRESENTAÇÃO GRANULADO, SABOR TRADICIONAL, CARACTERÍSTICA ADICIONAL A BASE DE EXTRATO DE MALTE. VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	EMBALAGEM COM 200 GRAMAS.	250
2	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL. PRAZO VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	EMBALAGEM DE 1 KG	100
4	ARROZ BENEFICIADO, TIPO AGULHINHA/BRANCO, SUBGRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, QUALIDADE TIPO 1 PRAZO VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	EMBALAGEM DE 1 KG.	60
5	ARROZ BENEFICIADO, TIPO PARBOILIZADO, SUBGRUPO POLIDO, CLASSE 1, QUALIDADE TIPO 1. PRAZO VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	EMBALAGEM DE 1 KG.	90
7	BISCOITO, APRESENTAÇÃO QUADRADO, SABOR ÁGUA E SAL, CLASSIFICAÇÃO SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO. VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	EMBALAGEM COM 350G.	20
8	BISCOITO, APRESENTAÇÃO SABOR MAIZENA, CLASSIFICAÇÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO. VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	EMBALAGEM COM 350G.	40
9	BISCOITO DOCE (BOLACHA) SEM LACTOSE, SABORES VARIADOS (COCO, CHOCOLATE, MAISENA, LEITE). VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	PACOTE 370 GRAMAS..	46
15	FEIJÃO CARIOCA, TIPO 1, limpos, sem brotos, com coloração própria, superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. O produto deve ser embalado em sacos resistentes de material atóxico e livre de impurezas que impossibilitem o consumo. VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	EMBALAGEM COM 1 KG.	50
16	FARINHA DE MILHO, GRÃO AMARELO, TIPO FLOCADA, APRESENTAÇÃO, CARACTERÍSTICA ADICIONAL MODIFICADA. VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	EMBALAGEM COM 500G.	390
21	LEITE SEM LACTOSE EM PÓ/ A BASE DE SOJA. VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	EMBALAGEM COM 300 GRAMAS.	6
22	LEITE EM PÓ INTERGAL VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	EMBALAGEM COM 200 GRAMAS.	550



Autenticação: 4071726EBA-B28E512B45-D4DA1FE580-8A2C7D701F | Edição: 1450



**ESTADO DA BAHIA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÍARA**

Praça Santos Dumont, 101 – Fone: (77)3646-1067  
Inscrição no CNPJ: 13.798.384/0001-81  
E-mail: [prefeitura@ipuiara.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ipuiara.ba.gov.br)



23	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE MASSA SECA, BASE DA MASSA DE TRIGO GRANO DURO, APRESENTAÇÃO PARAFUSO. VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	EMBALAGEM COM 500 G.	130
25	MARGARINA, SUBTIPO CREMOSA, COMPOSIÇÃO BÁSICA MÍNIMO DE 80% LÍPIDEOS, SABOR COM SAL. VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	EMBALAGEM COM 500 G.	45
29	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO PURO, ESPÉCIE VEGETAL SOJA, TIPO QUALIDADE TIPO 1. VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	EMBALAGEM COM 900ML.	60
30	PROTEÍNA TEXTURIZADA SOJA, APRESENTAÇÃO FLOCOS, GRANULADA. VALIDADE MÍNIMO EM 6 MESES. VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	EMBALAGEM DE 400G.	140
31	SAL, TIPO REFINADO, APLICAÇÃO ALIMENTÍCIA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS TEOR MÍNIMO. VALIDADE MÍNIMO 3 MESES	EMBALAGEM DE 1 KG.	45

### Lote 02

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	DETALHAMENTO	UND	QTD KG
1	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE ACÉM, APRESENTAÇÃO CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A.) ENTREGADORES DEVERÃO ESTAR ADEQUADAMENTE UNIFORMIZADOS. DEVERÁ CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; VENCIMENTO, CARIMBO/ NÚMERO DO SIM, SIF OU SISP. DISPOSTOS EM CAIXA DE PAPELÃO. PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, TRINCADOS OU QUEBRADOS. A DATA DE VALIDADE DEVE ESTAR DESCRITA NA EMBALAGEM.	PACOTE 1 KG	KG	60
2	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE ACÉM, APRESENTAÇÃO MOIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A). ENTREGADORES DEVERÃO ESTAR ADEQUADAMENTE UNIFORMIZADOS. DEVERÁ CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; VENCIMENTO, CARIMBO/ NÚMERO DO SIM, SIF OU SISP. DISPOSTOS EM CAIXA DE PAPELÃO. PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, TRINCADOS OU QUEBRADOS. A DATA DE VALIDADE DEVE ESTAR DESCRITA NA EMBALAGEM.	PACOTE 1 KG	KG	85
3	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL FRANGO, TIPO CORTE COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO(A), PROCESSAMENTO COM OSSO. ENTREGADORES DEVERÃO ESTAR ADEQUADAMENTE UNIFORMIZADOS. DEVERÁ CONSTAR DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS	PACOTE 1 KG	KG	120



Autenticação: 4071726EBA-B28E512B45-D4DA1FE580-8A2C7D701F | Edição: 1450



**ESTADO DA BAHIA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÍARA**

Praça Santos Dumont, 101 – Fone: (77)3646-1067  
Inscrição no CNPJ: 13.798.384/0001-81  
E-mail: [prefeitura@ipuiara.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ipuiara.ba.gov.br)



SEGUINTE INFORMAÇÃO: IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; VENCIMENTO, CARIMBO/NÚMERO DO SIM, SIF OU SISP. DISPOSTOS EM CAIXA DE PAPELÃO. PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, TRINCADOS OU QUEBRADOS. A DATA DE VALIDADE DEVE ESTAR DESCRITA NA EMBALAGEM.			
--	--	--	--

### Lote 02

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE	UND
1	<b>Abóbora seca</b> <b>Descrição Detalhada:</b> Devem apresentar características do cultivar bem definidas, estar desenvolvida e madura, bem formada, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Cultivo convencional, não hidropônico.	40	KG
2	<b>Aipim descascada e embalada</b> <b>Descrição Detalhada:</b> Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. O produto deverá estar descascado, lavado e congelado. Embalado em sacos plásticos atóxicos, transparentes e resistentes, com peso de 1 kg. Cultivo convencional, não hidropônico.	40	KG
3	<b>Alface</b> <b>Descrição Detalhada:</b> Deve apresentar características do cultivar bem formadas, livres de danos mecânicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação e livre de sujidade. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente em unidades. Maço de aproximadamente 300g. Cultivo convencional, não hidropônico	50	MAÇO
	<b>Alho</b> <b>Descrição Detalhada:</b> Devem apresentar bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalados em sacos plásticos atóxicos. Cultivo convencional, não hidropônico.	8	KG
	<b>Banana Prata</b> <b>Descrição Detalhada:</b> Fruto com 60% a 70% de maturação climatizada, tamanho e coloração uniformes, isenta de material terroso e sujidades, de colheita recente com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverá ser isenta de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica,	300	DUZIAS



Autenticação: 4071726EBA-B28E512B45-D4DA1FE580-8A2C7D701F | Edição: 1450



**ESTADO DA BAHIA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÍARA**

Praça Santos Dumont, 101 – Fone: (77)3646-1067  
Inscrição no CNPJ: 13.798.384/0001-81  
E-mail: [prefeitura@ipuiara.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ipuiara.ba.gov.br)



	flexível, atóxica, resistente e transparente		
	<b>Batata doce</b> Descrição Detalhada: Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, bem formadas, limpas sem parte de terra aderente à casca, com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverá ser isenta de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Cultivo convencional, não hidropônico.	40	KG
	<b>Batata inglesa</b> Descrição Detalhada: Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, bem formadas, limpas sem parte de terra aderente à casca, com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverá ser isenta de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Cultivo convencional, não hidropônico.	40	KG
	<b>Cebola</b> Descrição Detalhada: Tipo branca, de 1ª qualidade, Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, bem formadas, limpas sem parte de terra aderente à casca, com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverá ser isenta de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Cultivo convencional, não hidropônico.	40	KG
	<b> Cenoura</b> Descrição Detalhada: Características técnicas: raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, sãs, frescas, atingido o grau máximo no tamanho, não lenhosas, bem formadas, limpas, coloração uniforme, livre de danos mecânicos, rachaduras, perfurações, cortes, pragas e doenças. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente. Cultivo convencional, não hidropônico. Quando solicitado pela Secretaria Municipal de Educação, entregar o produto com as folhas, sem danos físicos, mecânicos ou causados por doenças ou insetos.	40	KG
	<b>Colorau</b> Descrição Detalhada: Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pó, sem adição de sal, extraído da semente de urucum 100% natural, cor e aroma característico.	9	KG
	<b>Cominho e Coentro Triturado</b> Descrição Detalhada Pó, sem adição de sal, natural, cor	9	KG



Autenticação: 4071726EBA-B28E512B45-D4DA1FE580-8A2C7D701F | Edição: 1450



**ESTADO DA BAHIA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÍARA**

Praça Santos Dumont, 101 – Fone: (77)3646-1067  
Inscrição no CNPJ: 13.798.384/0001-81  
E-mail: [prefeitura@ipuiara.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ipuiara.ba.gov.br)



	e aroma característico. Isento de material terroso, sujidades, umidade externa anormal, com ausência de parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica, transparente, resistente e atóxica. Coentro em maço de aproximadamente 300g Descrição Detalhada: Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalados em sacos plásticos, resistentes, atóxicos, não reciclado. Cultivo convencional		
	<b>Coentro</b> Descrição Detalhada: Folhas, de primeira qualidade, verde, com talos inteiros e frescas o molho, com coloração e tamanho típico da variedade, sem manchas. Isento de material terroso, sujidades, umidade externa anormal, com ausência de parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica, transparente, resistente e atóxica.	15	UND
	<b>Couve</b> Descrição Detalhada: Tipo manteiga, de primeira qualidade, verde, com talos inteiros e firmes, conter 06 folhas grandes e frescas o molho, com coloração e tamanho típico da variedade, sem manchas. Isento de material terroso, sujidades, umidade externa anormal, com ausência de parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica, transparente, resistente e atóxica.	25	UND
	<b>Farinha de Mandioca</b> Descrição Detalhada: De boa qualidade, livre de impurezas que impossibilitem o consumo. Embalagem de 1 kg, transparente, resistente e atóxica.	20	UND
	<b>Feijão de corda</b> Descrição Detalhada: De boa qualidade, devem estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, sem brotos, com coloração própria, superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. O produto deve ser embalado em sacos resistentes de material atóxico e livre de impurezas que impossibilitem o consumo. Embalagem de 1 kg.	25	UND
	<b>Goiaba</b> Descrição Detalhada: Devem apresentar características da variedade bem definida, estarem desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionadas em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes e/ou sacolas tipo rede.	20	KG
	<b>Laranja Comum</b> Descrição Detalhada: In natura, de primeira qualidade, madura, com sabor variando do doce ao levemente azedo. Apresenta coloração típica da variedade, casca íntegra, sem manchas, machucaduras ou danos. Polpa íntacta, firme, sem rupturas ou lesões. Isenta de enfermidades, parasitas, sujidades, resíduos de fertilizantes e sem agrotóxicos. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxic	2500	UND
	<b>Maçã Nacional</b> Descrição Detalhada: Devem apresentar características	250	KG



Autenticação: 4071726EBA-B28E512B45-D4DA1FE580-8A2C7D701F | Edição: 1450



**ESTADO DA BAHIA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÍARA**

Praça Santos Dumont, 101 – Fone: (77)3646-1067  
Inscrição no CNPJ: 13.798.384/0001-81  
E-mail: [prefeitura@ipuiara.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ipuiara.ba.gov.br)



	da variedade bem definida, estarem desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionadas em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes e/ou sacolas tipo rede.		
	<b>Maracujá</b> Descrição Detalhada: Fruta de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniformes: Devem apresentar características da variedade bem definida, estarem desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionadas em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes e/ou sacolas tipo rede.	200	KG
	<b>Melancia</b> Descrição Detalhada: Redonda, graúda, com tamanho e coloração uniformes. Produto selecionado, com polpa firme e intacta, maduro, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	40	UND
	<b>Melão</b> Descrição Detalhada: Redondo, graúdo, com tamanho e coloração uniformes. Produto selecionado, com polpa firme e intacta, maduro, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	40	UND
	<b>Pimentão</b> Descrição Detalhada: De primeira qualidade, extra, graúdo, com tamanho e coloração uniformes. Sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes. Produto fresco e saudável.	100	UND
	<b>Tapioca</b> Descrição Detalhada: De boa qualidade, livre de impurezas que impossibilitem o consumo. Embalagem de 1 kg, transparente, resistente e atóxica.	100	KG
	<b>Tomate</b> Descrição Detalhada: redondo, maduro, classe média ou grande. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de umidade externa anormal. De colheita recente. Embalados em sacos plásticos, resistentes, atóxicos. Cultivo convencional, não hidropônico	100	KG

### Lote 03

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE	UND
1	<b>Pão do Tipo Francês</b> – composição mínima da massa: farinha de trigo, água, fermento biológico, açúcar e sal. Tamanho uniforme, 50g. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração, deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. Embalagem plástica estéril e descartável Contendo as devidas informações de rotulagem.	5000	UND



Autenticação: 4071726EBA-B28E512B45-D4DA1FE580-8A2C7D701F | Edição: 1450



**ESTADO DA BAHIA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÍARA**

Praça Santos Dumont, 101 – Fone: (77)3646-1067  
Inscrição no CNPJ: 13.798.384/0001-81  
E-mail: [prefeitura@ipuiara.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ipuiara.ba.gov.br)



	Prazo mínimo de validade de 15 dias da entrega		
--	--	--	--

1.4. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 053, de 2023.

1.5. O objeto é comum, e não continuado, sem dedicação exclusiva de mão de obra;

1.6. O prazo de vigência da contratação é de 03 (três) meses contados da divulgação, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

1.7. O custo estimado total da contratação será estimado junto a colheita de proposta mais vantajosa, em decorrência da formalização da pesquisa de preços concomitante a publicação do aviso e Dispensa de Licitação.

## **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'b', da Lei nº 14.133/2021).**

A aquisição de merenda escolar nos primeiros meses do ano letivo é uma medida essencial para garantir a continuidade da alimentação dos alunos, uma vez que a alimentação escolar desempenha um papel fundamental no desenvolvimento nutricional e na performance acadêmica dos discentes. Durante esse período, a realização do pregão eletrônico para a contratação dos fornecedores pode levar algum tempo, e é crucial que os estudantes não fiquem desassistidos nesse aspecto.

A alimentação adequada é um direito garantido pela legislação e é responsabilidade do poder público assegurar que todas as crianças tenham acesso a uma merenda nutritiva e balanceada. Portanto, a aquisição temporária de merenda escolar, mesmo que de forma excepcional, é necessária para que possamos atender a essa demanda imediata. Essa ação visa evitar a interrupção do fornecimento de alimentos, garantindo que os alunos tenham as condições necessárias para um aprendizado eficaz e saudável.

Além disso, essa medida provisória permitirá que a administração escolar organize de maneira mais eficiente o processo de licitação, assegurando a transparência e a competitividade necessária para a escolha dos fornecedores, sem comprometer a alimentação dos alunos enquanto isso ocorre.



Autenticação: 4071726EBA-B28E512B45-D4DA1FE580-8A2C7D701F | Edição: 1450



**ESTADO DA BAHIA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÍARA**

Praça Santos Dumont, 101 – Fone: (77)3646-1067  
Inscrição no CNPJ: 13.798.384/0001-81  
E-mail: [prefeitura@ipuiara.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ipuiara.ba.gov.br)



**3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'c', e art. 40, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021)**

3.1. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF);

3.2. Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo: Identificação do produto; embalagem original e intacta, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do Lote, nome do fabricante, registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber;

3.3. Os alimentos a serem entregues deverão ser de 1ª qualidade, com data de fabricação recente, estando sujeitos a devolução.

3.4. O transporte dos produtos perecíveis deve ser realizado em veículos isotérmicos ou refrigerados, garantindo a manutenção das características do produto durante o trajeto.

3.5. Produtos in natura devem ser frescos e oriundos de fornecedores devidamente registrados e licenciados nos órgãos sanitários competentes.

**4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, alínea 'd', da Lei nº 14.133/21)**

4.1. Os produtos devem atender às especificações de qualidade, frescor, procedência e composição nutricional estabelecidas no Termo de Referência.



Autenticação: 4071726EBA-B28E512B45-D4DA1FE580-8A2C7D701F | Edição: 1450



**ESTADO DA BAHIA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÍARA**

Praça Santos Dumont, 101 – Fone: (77)3646-1067  
Inscrição no CNPJ: 13.798.384/0001-81  
E-mail: [prefeitura@ipuiara.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ipuiara.ba.gov.br)



4.2. Os alimentos industrializados devem ser certificados pelos órgãos reguladores competentes, como ANVISA e MAPA, e apresentar informações claras na embalagem sobre composição e validade.

4.3. O fornecimento deve ser realizado de forma parcelada, com entregas programadas conforme cronograma fornecido pela Secretaria de Educação, evitando desperdícios e garantindo o consumo dentro do prazo de validade.

4.4. A contratada deverá garantir agilidade e pontualidade nas entregas, com reposição imediata em caso de devolução por não conformidade.

4.5. Os produtos devem respeitar normas de segurança alimentar e boas práticas de fabricação e manipulação, em conformidade com a legislação sanitária.

4.6. Sempre que possível, priorizar fornecedores locais e produtos com certificações de sustentabilidade, como orgânicos ou provenientes de cadeias produtivas responsáveis.

4.7. Registro nos órgãos de fiscalização sanitária e comprovantes de regularidade com as normas vigentes.

4.8. Fornecer os gêneros alimentícios de acordo com as especificações, prazos e condições definidas no contrato e no Termo de Referência.

4.9. Manter atualizado o controle de qualidade dos produtos fornecidos, informando imediatamente qualquer alteração na composição, origem ou prazo de validade.

4.10. Disponibilizar um canal de comunicação para atendimento de demandas e esclarecimentos relacionados ao contrato.

4.11. Para o objeto a ser contratado não haverá necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.



Autenticação: 4071726EBA-B28E512B45-D4DA1FE580-8A2C7D701F | Edição: 1450



**ESTADO DA BAHIA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÍARA**

Praça Santos Dumont, 101 – Fone: (77)3646-1067  
Inscrição no CNPJ: 13.798.384/0001-81  
E-mail: [prefeitura@ipuiara.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ipuiara.ba.gov.br)



**5. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL (arts. 6º, XXIII, alínea “e” e 40, §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021).**

5.1. Os produtos deverão ser fornecidos em até 24 (vinte e quatro) horas após a emissão da Ordem de Compra.

5.2. Entregar com pontualidade os materiais solicitados nas Sede da Secretaria Municipal de Educação ou em locais constantes da Ordem de Compra.

5.3. Os produtos serão recebidos e fiscalizados por servidores designados pela CONTRATANTE.

5.4. Os produtos serão fornecidos de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, a partir do recebimento da Nota de Empenho/ordem de fornecimento emitida pelo setor responsável.

5.5. A empresa deverá constar na Nota Fiscal a data em que a entrega foi efetuada, além da identificação de quem procedeu ao recebimento dos produtos.

5.6. O fornecimento que integram o objeto do presente termo de referência deverão estar em conformidade com os itinerários devidamente descritos neste Termo conforme tabela descrita acima.

5.7. Além da entrega no local designado pelo órgão solicitante deverá a contratada vencedora também descarregar e armazenar os materiais em local indicado por servidor, comprometendo-se, ainda, integralmente, com eventuais danos causados a estes.

5.8. O fornecimento dos produtos será rejeitado, sempre que estiverem em desacordo com as condições estipuladas no instrumento convocatório e contratos.

5.9. Os produtos deverão ser acondicionados em suas embalagens originais, lacradas e apropriadas para armazenamento, com a sua identificação, fazendo constar sua



Autenticação: 4071726EBA-B28E512B45-D4DA1FE580-8A2C7D701F | Edição: 1450



**ESTADO DA BAHIA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUIARA**

Praça Santos Dumont, 101 – Fone: (77)3646-1067  
Inscrição no CNPJ: 13.798.384/0001-81  
E-mail: [prefeitura@ipuiara.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ipuiara.ba.gov.br)



descrição e incluindo, quando cabíveis: marca, fabricante, garantia, validade e outras especificações, de acordo com suas características;

5.10. As despesas com transporte serão de responsabilidade do contratado. E o pagamento será efetuado após a compra realizada, mediante apresentação de Nota Fiscal.

5.10. Os materiais deverão ser de primeiro uso, da linha normal de produção, sendo aplicadas todas as normas e exigências da Lei no 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) e outras legislações pertinentes.

5.11. A empresa vencedora sujeitar-se-á a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da Secretaria requisitante, encarregada de acompanhar a entrega dos produtos solicitados, atendendo as reclamações formuladas, inclusive todas as entregas e anexar a Nota Fiscal, qual deverá ser acompanhado por um encarregado da Pasta.

5.12. A contratada se responsabilizará por quaisquer danos causados no fornecimento na execução do fornecimento.

5.13. Fica assegurado a Secretaria Municipal de Educação, o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os produtos que estiverem em desacordo com as especificações exigidas no presente Termo de Referências, ficando a CONTRATADA obrigada a substituir e/ou reparar os itens irregulares no prazo de até 02 (dois) dias úteis a contar da sua notificação, conforme os prazos estabelecidos, que ficará a cargo da Secretaria Municipal.

## **6. ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA CONTRATUAL EXIGIDA E DAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133/2021)**

6.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, conforme justificado no item 3.3 deste Termo.



Autenticação: 4071726EBA-B28E512B45-D4DA1FE580-8A2C7D701F | Edição: 1450



**ESTADO DA BAHIA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÍARA**

Praça Santos Dumont, 101 – Fone: (77)3646-1067  
Inscrição no CNPJ: 13.798.384/0001-81  
E-mail: [prefeitura@ipuiara.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ipuiara.ba.gov.br)



## **7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, alínea “f”, da Lei nº 14.133/21)**

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

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

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

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

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

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

7.6. Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).



Autenticação: 4071726EBA-B28E512B45-D4DA1FE580-8A2C7D701F | Edição: 1450



**ESTADO DA BAHIA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÍARA**

Praça Santos Dumont, 101 – Fone: (77)3646-1067  
Inscrição no CNPJ: 13.798.384/0001-81  
E-mail: [prefeitura@ipuiara.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ipuiara.ba.gov.br)



7.7. A conformidade do fornecimento deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência.

7.8. O servidor designado anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do serviço, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

7.9. A execução do objeto deverá ser acompanhada e fiscalizada nos termos do art. 117 da Lei nº. 14.133/2021 através da Gestora Ioná Pricila Andrade Oliveira Gonçalves, Decreto de nº 070/2025, e o fiscal de contratos, servidor José Wilson Pereira de Jesus, Decreto 070/2025, para acompanhar e fiscalizar a execução do objeto deste Termo, através da Secretaria Municipal de Saúde.

## **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'h', da Lei nº 14.133/2021)**

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

8.2. Para fins de contratação, deverá o fornecedor comprovar os seguintes requisitos de habilitação:

### **8.3. Habilitação Jurídica:**

8.3.1. **Pessoa Jurídica:** contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.4. Por tratar-se de contratação que não envolve maior complexidade, torna-se desproporcional o cumprimento de requisitos muito elaborados. Portanto, na presente contratação as exigências limitam-se à comprovação tão somente à regularidade fiscal, jurídica, trabalhista e apresentação de Certidão negativa de falência ou concordata



Autenticação: 4071726EBA-B28E512B45-D4DA1FE580-8A2C7D701F | Edição: 1450



**ESTADO DA BAHIA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÍARA**

Praça Santos Dumont, 101 – Fone: (77)3646-1067  
Inscrição no CNPJ: 13.798.384/0001-81  
E-mail: [prefeitura@ipuiara.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ipuiara.ba.gov.br)



expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física, nos termos do art. 70, inciso III Lei n. 14.133/2021.

## 9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

9.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, prorrogáveis por igual período.

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

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

- O prazo de validade;
- A data da emissão;
- Os dados do contrato e do órgão contratante;
- O período respectivo de execução do contrato;
- O valor a pagar; e
- Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

9.5. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.



Autenticação: 4071726EBA-B28E512B45-D4DA1FE580-8A2C7D701F | Edição: 1450



**ESTADO DA BAHIA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÍARA**

Praça Santos Dumont, 101 – Fone: (77)3646-1067  
Inscrição no CNPJ: 13.798.384/0001-81  
E-mail: [prefeitura@ipuiara.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ipuiara.ba.gov.br)



9.6. 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.

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

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

9.9. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação de irregularidade constatada.

9.10. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

9.11. 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 de índice de correção monetária.

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

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



Autenticação: 4071726EBA-B28E512B45-D4DA1FE580-8A2C7D701F | Edição: 1450



**ESTADO DA BAHIA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÍARA**

Praça Santos Dumont, 101 – Fone: (77)3646-1067  
Inscrição no CNPJ: 13.798.384/0001-81  
E-mail: [prefeitura@ipuiara.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ipuiara.ba.gov.br)



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

9.15. 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.

9.16. 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.

**10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE (art. 92, XIV da Lei n. 14.133/2021):**

10.1. São obrigações da Contratante:

10.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado.

10.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

10.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no serviço prestado, para que seja por ele reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas.

10.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado.

10.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à prestação do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Termo de Referência.



Autenticação: 4071726EBA-B28E512B45-D4DA1FE580-8A2C7D701F | Edição: 1450



**ESTADO DA BAHIA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÍARA**

Praça Santos Dumont, 101 – Fone: (77)3646-1067  
Inscrição no CNPJ: 13.798.384/0001-81  
E-mail: [prefeitura@ipuiara.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ipuiara.ba.gov.br)



10.7. Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do objeto;

10.8. Cientificar o órgão de Assessoramento Jurídico da Administração para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado.

10.9. Emitir decisão, explicitamente, sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente serviço, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

10.10. Concluída a instrução do requerimento, a Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

10.11. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto da presente contratação, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

**11. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV da Lei n. 14.133/2021):**

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

11.1.1. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal e gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II da Lei n. 14.133/2021).

11.2. Alocar os recursos necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste Termo de Referência, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.



Autenticação: 4071726EBA-B28E512B45-D4DA1FE580-8A2C7D701F | Edição: 1450



**ESTADO DA BAHIA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUÍARA**

Praça Santos Dumont, 101 – Fone: (77)3646-1067  
Inscrição no CNPJ: 13.798.384/0001-81  
E-mail: [prefeitura@ipuiara.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ipuiara.ba.gov.br)



11.1.3. Reparar, corrigir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal administrativo do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

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

11.1.5. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do Fiscal ou Gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei n. 14.133/2021.

11.1.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores - SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao fiscal administrativo do contrato, até o prazo de 10 (dez) dias após a solicitação, os seguintes documentos:

- 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- 2) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
- 3) Certidão de Regularidade do FGTS; e
- 4) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT.

11.1.7. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local de prestação dos serviços.

11.1.8. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos.

11.1.9. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para qualificação, na contratação direta (art. 92, XVI da Lei n. 14.133/2021).

11.1.10. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

11.1.11. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em



Autenticação: 4071726EBA-B28E512B45-D4DA1FE580-8A2C7D701F | Edição: 1450



**ESTADO DA BAHIA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE IPUIARA**

Praça Santos Dumont, 101 – Fone: (77)3646-1067  
Inscrição no CNPJ: 13.798.384/0001-81  
E-mail: [prefeitura@ipuiara.ba.gov.br](mailto:prefeitura@ipuiara.ba.gov.br)



sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021. 11.1.12. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante.

## 12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da Prefeitura Municipal.

12.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Órgão - 0250  
Unidade - 0250000  
Projeto Atividade - 3.3.9.30.00  
Fonte - 1500 / 1552

Ipuíara, 10 de fevereiro de 2025.

---

Ioná Pricila Andrade Oliveira Andrade  
Secretária Municipal de Educação



Autenticação: 4071726EBA-B28E512B45-D4DA1FE580-8A2C7D701F | Edição: 1450