TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a Contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, visando atender às necessidades da Rede Pública Municipal de Ensino de Angical/BA, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, da Lei Federal nº 11.947/2009, da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normativas vigentes relacionadas à alimentação escolar, conforme condições, especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência.

LOTE 01 - IN NATURA					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	**BANANA NANICA** – de primeira qualidade, em KG. Grau médio de amadurecimento, tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; peso mínimo de 100gr por unidade; acondicionada em embalagens de 1 KG, a mesma deverá estar de acordo com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta nº9, de 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO). Frutas acomodadas sem pressão excessiva, evitando amassamento. Rotulagem com peso, lote e fornecedor.	KG	5000	R$ 6,78	R$ 33.900,00
02	**BETERRABA IN NATURA** - Produto vegetal fresco, proveniente de hortaliças, colhido no ponto de maturação ideal, apresentando-se inteiro, firme, limpo e isento de sujidades ou imperfeições. Entregue em embalagens de 1 KG.	KG	2000	R$ 8,00	R$ 16.000,00
03	**CEBOLA** - de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Saco plástico perfurado ou rede plástica. Entregue em embalagens de 1 KG	KG	2000	R$ 7,42	R$ 14.840,00
04	**MANDIOCA (MACAXEIRA / AIPIM)** - tipo mandioca, apresentação descascada, congelada. embalagem de polietileno com 1kg.	KG	7000	R$ 9,55	R$ 66.850,00
05	**MELÃO** - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Frutos acomodados de forma a não sofrer pressão. Entregue em unidades (UND), observando-se o peso correspondente ao quantitativo solicitado em quilogramas.	KG	4000	R$ 7,75	R$ 31.000,00
06	**PEPINO** - Produto vegetal fresco, proveniente de hortaliças do gênero Cucumis sativus, colhido em ponto de maturação adequado, apresentando-se inteiro, firme, crocante, de coloração característica e isento de sujidades. Entregue em embalagens de 1 KG.	KG	3000	R$ 7,69	R$ 23.070,00

07	**PERA** -Fruto fresco, da espécie Pyrus spp., destinado ao consumo in natura. Aparência saudável, íntegra, sem sinais de podridão, manchas escuras excessivas ou danos mecânicos. Tamanho médio uniforme, conforme padrão comercial (aproximadamente 7 a 12 cm de comprimento). Cor característica da variedade (verde, amarela ou vermelha, dependendo do tipo), sem excesso de escurecimento ou defeitos. Entregue em embalagens de 1 KG.	KG	4500	R$ 25,99	R$ 116.955,00
08	**REPOLHO** - verde ou roxo, tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Entregue em embalagens de 1 KG.	KG	2000	R$ 10,69	R$ 21.380,00
09	**TOMATE** - de 1ª qualidade, in natura: Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Entregue em embalagens de 1 KG.	KG	5500	R$ 11,00	R$ 60.500,00
10	**TANGERINA** -Produto in natura, sem sinais de podridão, bolor, manchas ou amassados. Unidade média com aproximadamente 150 g. Limpeza prévia: sem resíduos de terra, poeira ou pesticidas. Embalagem: resistentes, ventiladas, apropriadas para transporte de frutas, protegendo contra amassamentos e deterioração. Transporte e armazenamento: temperatura de 12°C a 18°C, ventilado, evitando contato com produtos químicos. Produto inspecionado por órgão sanitário competente. Cada pacote deve conter identificação de lote, variedade, origem e peso bruto da embalagem. Entregue em embalagens de 1 KG.	KG	3000	R$ 12,00	R$ 36.000,00
11	**MAMÃO** - Produto in natura fresco, maduro, de polpa doce, firme e suculenta, cor característica da variedade (ex.: laranja ou amarelo), sem sinais de podridão ou danos mecânicos. Polpa firme, suculenta e sabor doce característico da variedade. Livre de produtos químicos não autorizados para consumo. Entregue em unidades (UND), observando-se o peso correspondente ao quantitativo solicitado em quilogramas. Rotulagem obrigatória: lote, variedade, peso bruto, origem e data de embalagem. Produto inspecionado e liberado por órgão sanitário competente.	KG	3000	R$ 11,54	R$ 34.620,00
TOTAL: R$ 455.115,00 (QUATROCENTOS E CINQUENTA E CINCO MIL, CENTO E QUINZE REAIS)					

LOTE 02 - GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS E REFRIGERADOS					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QUANTIDADE**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
01	**AVEIA** - em flocos finos; embalagens de 170g; Contendo: informação nutricional, data de validade e lote. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de seis meses a partir da data de entrega. Marcas sugeridas: Quaker, Vitalin, Yoki ou similar.	UNI	200	4,86	R$ 972,00

Praça Durvalmerindo Bandeira Coité, 01 - Angical - Bahia | CEP – 47.960-000
Fone 0800 727 7562

02	**FARINHA DE MILHO FLOCADA** - pacote com 500g: Isento de Sujidades e materiais estranhos. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega. Entregue em pacotes de 500g. Yoki, Marata, Panco ou semelhante.	UNI	22000	2,98	R$ 65.560,00
03	**FEIJÃO CARIOCA** - tipo 1, de 1ª qualidade constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos. Embalagem de 1kg. Validade mínima de 05 meses. Entregue em pacotes de 1kg, Patroa, Kicaldo, Cheef ou semelhante.	KG	1000	11,00	R$ 11.000,00
04	**FEIJÃO PRETO** - Grão seco, de coloração preta uniforme, nacional ou importado. Grãos inteiros, limpos, sem impurezas. Entregue em embalagem de 1 KG. Padim, Rio Imperial, Kicaldo ou semelhantes.	KG	1000	9,07	R$9.070,00
05	**MACARRÃO** – tipo espaguete com ovos: massas de sêmola de trigo enriquecido com ferro, ácido, fólico, ovos, corante natural de cúrcuma e urucum. Pacote com 400 gramas, embalagem plástica transparente, resistente e termossoldado, isento de qualquer substância estranha ou nociva, prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data de entrega, valor energético mínimo de 174 kcal. No rotulo deve conter informações nutricionais, ingredientes, prazo de validade e lote. Unidades de 400g	Unidades	15000	5,19	R$ 77.850,00
06	**MISTURA PARA MINGAU** - mistura à base de amido de milho para o preparo de mingau, sabor MILHO; cremogema ou similar. Embalagem íntegra apresentando lote e data de validade (mínimo seis meses desde a entrega). Entregue em unidades de 180 a 200g. Cremogema, Maratá ou semelhante.	Unidade	5000	7,03	R$ 35.150,00
07	**MISTURA PARA MINGAU** - mistura à base de amido de milho para o preparo de mingau, sabor CHOCOLATE; cremogema ou similar. Embalagem íntegra apresentando lote e data de validade (mínimo seis meses desde a entrega). Entregue em unidades de 180 a 200g. Cremogema, Maratá ou semelhante.	Unidade	5000	9,67	R$ 48.350,00
08	**PROTEÍNA DE SOJA** - texturizada, de soja, embalagem contendo 400 a 500g: com 50% de proteína e 30% a cada 100g de carboidrato Pacote de dupla proteção. Com prazo de validade de, no mínimo, 06 meses a contar da data de entrega, com dados de identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. Entregue em unidades.	Unidade	6000	10,85	R$ 65.100,00
09	**IOGURTE FERMENTADO** adoçado, sabor morango. Produto lácteo fermentado obtido a partir de leite pasteurizado e culturas lácticas. Embalagem 170g a 200g.	Unidade	17500	4,16	R$ 72.800,00
10	**IOGURTE FERMENTADO** adoçado, sabor ameixa. Produto lácteo fermentado obtido a partir de leite pasteurizado e culturas lácticas. Embalagem 170g a 200g.	Unidade	17.500	4,16	R$ 72.800,00
11	**IOGURTE ZERO LACTOSE** - sabor morango ou similar, elaborado a partir de leite tratado enzimaticamente. Embalagem plástica de 170g.	Unidade	2000	5,40	R$ 10.800,00
12	**PÃO DE FORMA INTEGRAL** – elaborado com	Pacote	1000	15,21	R$ 15.210,00

	farinha integral, textura macia, fatias uniformes, embalagem plástica lacrada.				
13	**PÃO DE FORMA TRADICIONAL** - fatiado, feito com farinha de trigo, fermento biológico, sem conservantes artificiais.	Pacote	5000	14,00	R$ 70.000,00
14	**CAFÉ TORRADO E MOÍDO**, tradicional, intensidade média, embalagem a vácuo contendo 250 g, com selo de pureza da ABIC, validade mínima de 6 meses a partir da entrega, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, validade e informações obrigatórias conforme legislação vigente. Marcas sugeridas: Pilão, Maratá, Sobesa ou equivalente em qualidade.	Unidade	1800	17,01	R$ 30.618,00
15	**ÓLEO DE SOJA** - comestível. Puro, refinado, sem colesterol, rico em vitamina E. FRASCO TIPO PET com 900 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, prazo de validade, peso liquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Entregue em unidades de 900ml. Soya, Liza, Cocamar ou semelhante.	Unidade	2640	10,99	R$ 29.013,60
16	**VINAGRE** - de vinho maçã com 4% de acidez, Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, número do lote, peso líquido. unidades de 750 ml. Castelo, Arisco, Minhoto ou semelhante.	Unidade	150	10,16	R$ 1.524,00
17	**EXTRATO DE TOMATE** - concentrado, embalagem de 300g: composição tomate, sal e açúcar, não contém glúten. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido, prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega, com cor sabor e textura característicos. Entregue em und de 300g.	Unidade	6000	5,00	R$ 30.000,00
18	**GOMA DE TAPIOCA HIDRATADA (TAPIOCA PRONTA PARA USO)** -Produto obtido da fécula de mandioca hidratada, peneirada e pronta para cocção, apresentando-se branca, fina, sem grumos e isenta de impurezas. Pacotes com 500g. Tapioca da Terra, Yoki, Mãe Terra ou semelhante.	KG	3000	9,50	R$ 28.500,00
TOTAL: R$ 674.317,60 (Seiscentos e setenta e quatro mil reais, trezentos e dezessete reais e sessenta centavos)					

LOTE 03 – CARNES					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QUANT**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
01	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO IN NATURA** - Produto de frango inteiro, com osso e pele, resfriado ou congelado. Aparência saudável: cor uniforme, firme, sem sinais de deterioração, odores estranhos, hematomas ou partes escurecidas. Rotulagem: indicar peso, data de produção, validade, lote, fornecedor e selo de inspeção sanitária. Produto resfriado: manter temperatura entre 0°C e 4°C.Produto congelado: manter temperatura de -12°C a -18°C. Seara, Sadia, Friboi ou semelhante em qualidade.	KG	8500	R$ 20,29	R$ 172.465,00
02	**CARNE BOVINA - PALETA.** correspondente à parte dianteira do animal, livre de ossos principais. Produto	KG	6000	R$ 42,00	R$ 252.000,00

	fresco, resfriado, limpo, sem sinais de deterioração, alteração de cor ou odor, e sem adição de conservantes químicos. Peso: peça inteira com variação mínima de ±10% em relação ao peso declarado (kg). Aparência: carne firme, com quantidade adequada de gordura entremeada, sem excesso de nervos ou cartilagens. Embalagem: envolvida em filme plástico ou saco apropriado para carne, resistente à manipulação e transporte; rotulada com peso, data de produção, validade e fornecedor. Transporte: resfriado, com temperatura entre 0°C e 4°C, garantindo a integridade do produto até a entrega. Com selo do SIF.				
03	**CARNE BOVINA – COXÃO MOLE.** Peça inteira, embalada e identificada. Carne bovina proveniente do membro posterior do animal, localizada na parte externa da coxa (músculo vasto intermédio e adutor magno). Deve apresentar coloração vermelho-vivo uniforme, odor característico, textura firme e macia, fibras finas e boa marmorização natural, sem presença de manchas, escurecimento, coágulos ou sinais de deterioração. Produto inspecionado: SIF / SIE / SIM, conforme legislação. Grau de acabamento: livre de excessos de gordura externa, sem nervos aparentes, sem cartilagens e sem hematomas. Ausência de ossos. esfriado: entre 0°C e 4°C; Embalagem primária: filme plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado. Embalagem secundária: caixas térmicas ou caixas de papelão próprias para alimentos, limpas e íntegras. Validade mínima de 90 dias para congelados ou 5 dias para resfriados, contados da data da entrega. Rotulagem conforme legislação vigente: lote, validade, peso, categoria do animal, tipo de corte, selo de inspeção. Com selo do SIF.	KG	5500	R$ 49,16	R$ 270.380,00
04	**CARNE BOVINA– MÚSCULO,** fresca, limpa, sem ossos grandes ou nervos excessivos, proveniente de animais inspecionados e aprovados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou equivalente estadual/municipal. Corte magro, firme, com gordura aparente mínima, textura e cor característica da carne bovina fresca. Livre de sinais de deterioração, odores estranhos ou alterações de cor. Produtos químicos, aditivos ou conservantes não autorizados não devem ser utilizados. Acondicionamento em sacos plásticos próprios para alimentos ou bandejas seladas a vácuo, resistentes ao transporte. Embalagem secundária em caixas de papelão ou plástico, identificando lote, peso bruto, origem e data de embalagem. Peso unitário sugerido: aproximadamente 1 a 2 kg por embalagem, facilitando transporte e manipulação. Congelado: igual ou inferior a –12°C. durante transporte e armazenamento. Veículos limpos, protegidos de contaminantes químicos, físicos ou biológicos. Produto deve ser entregue inspecionado e aprovado pelo órgão sanitário competente. Com selo do SIF.	KG	6000	R$ 39,99	R$ 239.940,00
TOTAL: R$ 934.785,00 (NOVECENTOS E TRINTA E QUATRO MIL, SETECENTOS E OITENTA E CINCO REAIS)					

LOTE 04 – POLPAS					
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE DE MEDIDA**	**QUANT**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
	POLPA DE ABACAXI - polpa de fruta de abacaxi.	KG	1800	R$ 14,50	R$ 26.100,00

Praça Durvalmerindo Bandeira Coité, 01 - Angical - Bahia | CEP – 47.960-000
Fone 0800 727 7562

01	Produto não fermentado, não alcoólica, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. Textura homogênea, sem grumos, sementes indesejadas ou partes fibrosas grandes. Cor e sabor naturais da fruta, sem alteração química, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. Caixas plásticas ou sachês individuais com fechamento hermético, resistentes ao transporte e armazenamento. Embalagem primária rotulada com: lote, data de fabricação, validade, tabela nutricional, informações sobre alérgenos e armazenamento. Se congelada: temperatura de -18°C ou inferior. Se pasteurizada refrigerada: temperatura entre 1°C e 10°C.Transporte em veículo limpo, protegido de contaminantes químicos ou físicos. Produzida em estabelecimento registrado no órgão competente (MAPA/Anvisa/SIF). Livre de contaminação microbiológica e química, conforme normas sanitárias vigentes.				
02	**POLPA DE ACEROLA** - polpa de fruta de abacaxi. Produto não fermentado, não alcoólica, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. Textura homogênea, sem grumos, sementes indesejadas ou partes fibrosas grandes. Cor e sabor naturais da fruta, sem alteração química, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. Caixas plásticas ou sachês individuais com fechamento hermético, resistentes ao transporte e armazenamento. Embalagem primária rotulada com: lote, data de fabricação, validade, tabela nutricional, informações sobre alérgenos e armazenamento. Se congelada: temperatura de -18°C ou inferior. Se pasteurizada refrigerada: temperatura entre 1°C e 10°C.Transporte em veículo limpo, protegido de contaminantes químicos ou físicos. Produzida em estabelecimento registrado no órgão competente (MAPA/Anvisa/SIF). Livre de contaminação microbiológica e química, conforme normas sanitárias vigentes.	KG	1800	R$ 13,22	R$ 23.796,00
03	**POLPA DE CAJU** - polpa de fruta de abacaxi. Produto não fermentado, não alcoólica, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. Textura homogênea, sem grumos, sementes indesejadas ou partes fibrosas grandes. Cor e sabor naturais da fruta, sem alteração química, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. Caixas plásticas ou sachês individuais com fechamento hermético, resistentes ao transporte e armazenamento. Embalagem primária rotulada com: lote, data de fabricação, validade, tabela nutricional, informações sobre alérgenos e armazenamento. Se congelada: temperatura de -18°C ou inferior. Se pasteurizada refrigerada: temperatura entre 1°C e 10°C.Transporte em veículo limpo, protegido de contaminantes químicos ou físicos. Produzida em estabelecimento registrado no órgão competente (MAPA/Anvisa/SIF). Livre de contaminação microbiológica e química, conforme normas sanitárias vigentes.	KG	1800	R$ 15,99	R$ 28.782,00
TOTAL: R$ 78.678,00 (SETENTA E OITO MIL, SEISCENTOS E SETENTA E OITO REAIS)					

A estimativa do valor da contratação é de R$ 2.142.895,60 (dois milhões, cento e quarenta e dois mil, oitocentos e noventa e cinco reais e sessenta centavos), obtida mediante pesquisa de preços realizada conforme o art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e regulamentação municipal, utilizando-se como

metodologia a mediana dos preços válidos constantes do Banco de Preços da Bolsa de Licitações e Leilões, conforme memória de cálculo constante do processo administrativo.

RESUMO DOS VALORES ESTIMADOS DA CONTRATAÇÃO POR LOTE		
LOTE	**DESCRIÇÃO**	**VALOR TOTAL**
LOTE 01	Gêneros Alimentícios In Natura	R$ 455.115,00
LOTE 02	Gêneros Alimentícios Não Perecíveis	R$ 674.317,60
LOTE 03	Carnes	R$ 934.785,00
LOTE 04	Polpas de Frutas	R$ 78.678,00
TOTAL GERAL: R$ 2.142.895,60 (dois milhões, cento e quarenta e dois mil, oitocentos e noventa e cinco reais e sessenta centavos)		R$ 2.142.895,60

1.2.O objeto desta contratação é caracterizado como comum, não se enquadrando como bem de luxo, conforme art. 20 da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.3.O presente objeto trata-se de fornecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, em razão de sua essencialidade para a manutenção das atividades da rede municipal de ensino e garantia da alimentação adequada aos estudantes.

2.FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares – ETP, apêndice deste Termo de Referência.

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

3.1.A solução proposta consiste na aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados à composição da merenda escolar das unidades da rede municipal de ensino de Angical/BA, visando assegurar alimentação adequada, balanceada e em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, durante todo o período letivo.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Sustentabilidade: Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos Estudos Técnicos Preliminares, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

- https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/guias/guia-de-contratacoes-sustentaveis-set-2023.pdf

4.2. Indicação de marcas ou modelos: Na presente contratação poderá haver necessidade de indicação de marcas de referência, exclusivamente para fins de padronização da qualidade dos gêneros alimentícios, admitindo-se produtos equivalentes, similares ou de melhor qualidade, nos termos da legislação vigente.

Praça Durvalmerindo Bandeira Coité, 01 - Angical - Bahia | CEP – 47.960-000
Fone 0800 727 7562

4.3. Subcontratação: Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.4. Vistoria: Não há necessidade de realização de vistoria prévia dos locais de entrega.

4.5. Amostras, exame de conformidade e outros testes: Será exigida a apresentação de amostras e, quando necessário, fichas técnicas, laudos bromatológicos, registros sanitários, certificados de inspeção sanitária (SIM, SIE ou SIF) e demais documentos necessários à verificação da conformidade dos produtos com as especificações constantes neste Termo de Referência.

4.5.1. O licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar as amostras dos itens solicitados, cuja data, horário e local serão divulgados por meio do sistema eletrônico. A apresentação ocorrerá no Setor de Compras da Secretaria Municipal de Educação de Angical/BA, sendo facultada a presença dos demais licitantes interessados.

4.5.2. Deverão ser apresentadas amostras, em quantidade mínima de 01 (uma) unidade de cada item abaixo relacionado, para análise da Comissão Especial Fiscalizadora designada pela Administração e pelo Nutricionista responsável pelo Programa de Alimentação Escolar:

a) Mistura para mingau sabor milho;
b) Mistura para mingau sabor chocolate;
c) Iogurte fermentado sabor morango;
d) Iogurte fermentado sabor ameixa;
e) Iogurte zero lactose;
f) Polpa de abacaxi;
g) Polpa de acerola;
h) Polpa de caju;
i) Pão de forma tradicional;
j) Pão de forma integral;
k) Feijão carioca;
l) Feijão preto;
m) Proteína de soja texturizada;
n) Extrato de tomate;
o) Farinha de milho flocada;
p) Coxa e sobrecoxa de frango;
q) Paleta bovina;
r) Coxão mole;
s) Músculo bovino.

4.5.3. O licitante terá o prazo de até 05 (cinco) dias úteis para apresentação das amostras, contados da convocação oficial, podendo o prazo ser prorrogado mediante solicitação fundamentada apresentada antes do término do prazo inicialmente concedido, a critério da Administração.

4.5.4. A divulgação do resultado da análise das amostras ocorrerá em até 05 (cinco) dias úteis após o encerramento do prazo de apresentação, mediante publicação no sistema eletrônico utilizado no certame.

4.5.5. Caso as amostras sejam reprovadas por desconformidade com as especificações técnicas, sanitárias, nutricionais ou de qualidade previstas neste Termo de Referência, o licitante será

desclassificado, sendo convocado o próximo colocado, observada a ordem de classificação, para apresentação de suas respectivas amostras.

4.5.6. A aprovação das amostras constitui condição indispensável para continuidade da fase de habilitação e adjudicação do objeto, não excluindo a responsabilidade da contratada pela manutenção da qualidade dos produtos durante toda a execução contratual.

4.5.7. As amostras serão avaliadas pela Comissão Especial Fiscalizadora, com acompanhamento do Nutricionista Responsável pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE do município, observando-se, dentre outros, os seguintes critérios técnicos, sanitários, nutricionais e de qualidade:

a) **Qualidade do produto:** atendimento às especificações previstas no Termo de Referência;
b) **Características sensoriais:** avaliação de aparência, cor, odor, sabor, textura e consistência;
c) **Aceitabilidade escolar:** análise do rendimento, preparo e adequação ao consumo pelos estudantes;
d) **Composição nutricional:** verificação da conformidade com as exigências nutricionais e diretrizes do PNAE;
e) **Tabela nutricional:** conferência das informações nutricionais obrigatórias, como valor energético, proteínas, gorduras, fibras, sódio e açúcares;
f) **Rotulagem:** análise dos rótulos quanto à identificação do fabricante, validade, lote, composição, alergênicos e demais exigências da ANVISA;
g) **Embalagem:** verificação da integridade, resistência e condições adequadas de conservação e transporte;
h) **Regularidade sanitária:** conferência de registros, certificados sanitários, laudos e demais documentos exigidos;
i) **Conformidade documental:** compatibilidade entre amostra, ficha técnica e proposta apresentada;
j) **Prazo de validade e conservação:** verificação das condições adequadas de armazenamento e consumo;
k) **Segurança alimentar:** atendimento aos padrões mínimos de higiene, qualidade e segurança para alimentação escolar;
l) **Procedência do produto:** verificação da regularidade junto aos órgãos competentes de fiscalização e controle sanitário.

4.5.8. A Administração poderá realizar diligências, solicitar fichas técnicas complementares, laudos laboratoriais, registros sanitários, documentos de rastreabilidade, bem como promover testes de preparo, rendimento e aceitabilidade, sempre que necessário à adequada verificação da conformidade dos produtos ofertados.

4.5.9. A Administração poderá, a qualquer tempo durante a execução contratual, submeter os produtos fornecidos à realização de análises laboratoriais, exames bromatológicos e testes de conformidade, visando verificar a manutenção dos padrões de qualidade, segurança alimentar e adequação nutricional exigidos no contrato.

4.6. Garantia da contratação: Será exigida garantia contratual, nos termos dos arts. 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021, correspondente a até 5% (cinco por cento) do valor do contrato.

Praça Durvalmerindo Bandeira Coité, 01 - Angical - Bahia | CEP – 47.960-000
Fone 0800 727 7562

4.7. Conformidade com normas técnicas e legais: Os gêneros alimentícios deverão atender às normas sanitárias vigentes, especialmente às exigências da ANVISA, Ministério da Agricultura, Vigilância Sanitária e demais órgãos competentes.

4.7.1. Todos os produtos deverão conter identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e informações nutricionais, conforme legislação aplicável.

4.7.2. A Administração poderá recusar produtos em desacordo com as especificações do Termo de Referência, com embalagens violadas, vencidas ou com indícios de deterioração.

4.7.3. A CONTRATADA deverá fornecer produtos da merenda escolar com prazo de validade mínimo de **06 (seis) mes**es, contados da data da entrega, em embalagens íntegras e conforme as normas sanitárias vigentes.

4.7.4. A CONTRATADA deverá fornecer produtos in natura da merenda escolar frescos, íntegros e em adequadas condições de consumo, observando as normas sanitárias vigentes, devendo a entrega ocorrer em prazo compatível com a preservação da qualidade, conservação e segurança alimentar dos produtos.

4.7.5. Produtos vencidos, deteriorados, com embalagens violadas ou em desacordo com as especificações serão recusados, devendo ser substituídos pela CONTRATADA no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, sem ônus para a Administração.

4.8. Atendimento e suporte: A contratada deverá garantir atendimento eficiente durante toda a execução contratual, assegurando substituição imediata de produtos impróprios para consumo ou em desacordo com as especificações exigidas.

4.9. Propostas financeiras: As propostas deverão contemplar todos os custos necessários ao fornecimento dos gêneros alimentícios, incluindo embalagem, transporte, carga, descarga, tributos e demais despesas incidentes.

4.10. Capacidade de fornecimento: Os fornecedores deverão comprovar capacidade técnica e operacional para o fornecimento regular e parcelado dos gêneros alimentícios, assegurando qualidade, pontualidade e continuidade do abastecimento da merenda escolar.

5. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1.1. O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado de forma parcelada, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, mediante emissão de Ordem de Fornecimento.

5.1.2. O prazo para entrega dos produtos será de até 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento pela Contratada.

5.1.3. As entregas deverão ser realizadas nos locais indicados pela Contratante, abrangendo as unidades escolares da zona urbana e rural do Município de Angical/BA, em dias e horários previamente definidos pela Administração.

5.1.4. Os produtos deverão ser transportados e entregues em perfeitas condições de higiene, conservação, acondicionamento e temperatura, observadas as exigências da legislação sanitária vigente e demais normas aplicáveis à segurança alimentar.

Praça Durvalmerindo Bandeira Coité, 01 - Angical - Bahia | CEP – 47.960-000
Fone 0800 727 7562

5.1.5. DOS PRODUTOS NÃO PERECÍVEIS

5.1.5.1. Os gêneros alimentícios não perecíveis deverão ser entregues com prazo mínimo de validade de 06 (seis) meses, contados da data da entrega, salvo produtos cuja natureza possua prazo inferior, devidamente justificado e aceito pela Administração.

5.1.5.2. Todos os produtos não perecíveis deverão estar acondicionados em embalagens originais, íntegras, lacradas e devidamente identificadas, contendo informações sobre fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade.

5.1.5.3. Constatada qualquer desconformidade, inadequação, defeito, avaria ou irregularidade quanto à qualidade, validade, acondicionamento ou especificações dos produtos não perecíveis entregues, a Contratada deverá realizar a substituição no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, sem ônus adicional para a Administração.

5.1.5.4. Não serão aceitos produtos reembalados, fracionados sem autorização legal, com rótulos adulterados, rasurados ou com prazo de validade vencido.

5.1.6. DOS PRODUTOS IN NATURA E CARNES

5.1.6.1. Os produtos in natura, tais como frutas, verduras, legumes e hortaliças, deverão ser entregues frescos, íntegros, limpos, sem sinais de deterioração, amassados, perfurações ou contaminação, observadas as condições adequadas de acondicionamento e transporte.

5.1.6.2. As carnes deverão ser fornecidas em perfeito estado de conservação, devidamente resfriadas ou congeladas, conforme a natureza do produto, embaladas adequadamente, identificadas com informações de origem, lote, data de fabricação e prazo de validade, atendendo integralmente às normas sanitárias vigentes.

5.1.6.3. Constatada qualquer irregularidade quanto à qualidade, conservação, temperatura, acondicionamento ou condições sanitárias dos produtos in natura e carnes, a Contratada deverá promover a substituição no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sem ônus para a Administração.

5.1.7. O recebimento provisório ou definitivo dos produtos não exclui a responsabilidade da Contratada quanto à qualidade, segurança alimentar e adequação dos gêneros fornecidos, permanecendo responsável por quaisquer vícios ou irregularidades posteriormente constatadas.

6. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

6.1. A contratação terá vigência de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogada nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

7.1. Forma de seleção e critério de JULGAMENTO DA PROPOSTA.

a) O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento licitatório na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Praça Durvalmerindo Bandeira Coité, 01 - Angical - Bahia | CEP – 47.960-000
Fone 0800 727 7562

b) O critério de julgamento adotado será o de MENOR PREÇO POR LOTE, observadas as exigências contidas neste Termo de Referência e seus anexos.

7.2. Para fins de HABILITAÇÃO, deverá o futuro contratado comprovar os seguintes requisitos:

7.2.1. Habilitação jurídica

a) Empresário Individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
b) Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio oficial do Governo Federal;
c) Sociedade empresária, Sociedade Limitada Unipessoal – SLU ou Empresa Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis da respectiva sede, acompanhada de documentos comprobatórios de seus administradores;
d) Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde estiver localizada a filial, agência ou sucursal;
e) Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da diretoria em exercício;
f) Filial, sucursal ou agência: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade empresária ou simples;
g) Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, devidamente registrados, acompanhados dos documentos exigidos pela Lei nº 5.764/1971;
h) Documento oficial de identificação com foto do(s) sócio(s) ou representante(s) legal(is) da empresa;
i) Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

7.2.2. Habilitação técnica

a) Comprovação de aptidão para fornecimento de gêneros alimentícios compatíveis com o objeto desta contratação, mediante apresentação de, no mínimo, 01 (um) atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando fornecimento semelhante em características, quantidades e prazos;
b) O(s) atestado(s) deverá(ão) conter, preferencialmente, nome, endereço e telefone do emitente;
c) Para fins de diligência, a Administração poderá solicitar apresentação de notas fiscais, contratos, empenhos ou outros documentos comprobatórios;
d) Declaração com relação das instalações, do aparelhamento adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada membro da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos, em atendimento ao art. 67, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, modelo no anexo IV.
e) Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, e licitação e se compromete a fornecer

material/serviço de qualidade, em atendimento ao art. 67, inciso VI, da Lei nº 14.133/2021, modelo no anexo V.

f) Apresentação de Alvará Sanitário vigente, expedido pelo órgão competente da sede da licitante, compatível com o ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação. A exigência do Alvará Sanitário justifica-se em razão da natureza dos produtos a serem fornecidos, considerando que os gêneros alimentícios serão destinados ao consumo direto por estudantes da rede pública municipal de ensino, tornando indispensável a comprovação de que a empresa atende às normas sanitárias, de higiene, armazenamento, manipulação, conservação, transporte e comercialização de alimentos, conforme legislação vigente.

h) Apresentação de fichas técnicas, laudos bromatológicos ou registros sanitários dos produtos, quando solicitado pela Administração.

7.2.3. Habilitação fiscal, social e trabalhista

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ;

b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao ramo de atividade compatível com o objeto contratual;

c) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Receita Federal do Brasil – RFB e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN;

d) Prova de regularidade com as Fazendas Estadual e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor;

e) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS;

f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

g) Caso o licitante seja isento de tributos relacionados ao objeto licitado, deverá comprovar tal condição mediante documentação expedida pelo órgão competente;

h) As Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) deverão apresentar toda a documentação exigida, ainda que contenha alguma restrição fiscal ou trabalhista;

i) Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e do art. 68, inciso VI, da Lei nº 14.133/2021.

7.2.4. Habilitação econômico-financeira

a) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de 30 dias contados da data da sua apresentação.

b) balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

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

c) Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, **capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo** de **10%** do **valor total estimado da contratação.**
d) Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
e) Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.
f) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

A exigência dos coeficientes e índices econômicos previstos justifica-se pela necessidade de avaliação objetiva da capacidade econômico-financeira das licitantes, de forma a assegurar que possuam condições mínimas de solidez financeira para executar o objeto contratual com regularidade, continuidade e segurança, mitigando riscos de inadimplemento, paralisação do fornecimento e prejuízos à Administração Pública, em conformidade com o art. 69 da Lei nº 14.133/2021 e com os princípios da razoabilidade, proporcionalidade e interesse público

7.2.5. Outros documentos

a) Declaração de que atende aos requisitos de habilitação e responderá pela veracidade das informações prestadas, nos termos do art. 63, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021;
b) Declaração de cumprimento da reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, conforme previsto no art. 63, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021 e no art. 93 da Lei nº 8.213/1991, quando aplicável;
c) Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, atestando que não emprega menores em condições vedadas pela legislação trabalhista;
d) Declaração de pleno conhecimento e aceitação das condições do Edital, comprometendo-se a cumprir integralmente as exigências da licitação e fornecer os produtos em conformidade com os padrões de qualidade exigidos;
e) Declaração de inexistência de vínculo com agentes públicos do Município, informando que a empresa não possui sócios, administradores ou representantes legais com incompatibilidade legal perante a Administração Pública Municipal;
f) Declaração de idoneidade, atestando que a empresa não foi declarada inidônea ou suspensa de licitar e contratar com a Administração Pública;
g) Declaração de enquadramento como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), quando for o caso, para fins de aplicação dos benefícios previstos na legislação pertinente.

Praça Durvalmerindo Bandeira Coité, 01 - Angical - Bahia | CEP – 47.960-000
Fone 0800 727 7562

8. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1. As despesas do objeto licitado correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

UNIDADE: 02.07.002 FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
• **ATIVIDADE:**
12.361.003.2.032 - GESTÃO DAS AÇÕES DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
12.306.003.2.026 - GESTÃO DAS AÇÕES DO PROG. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
12.361.003.2.028 - GESTÃO DAS AÇÕES DO PROGRAMA SALÁRIO EDUCAÇÃO – QSE
• **ELEMENTO DE DESPESA**: 3.3.90.30.00 - Material de Consumo
• **FONTES DE RECURSOS**: 15000000, 15500000 e 15520000.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATAÇÃO

9.1. CONTRATADA:

9.1.1. Efetuar a entrega dos bens em perfeitas condições, no prazo e local indicado pela Administração, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente as indicações da marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e prazo de garantia.
9.1.2. O fornecedor deverá responsabilizar-se pela entrega e descarregamento no(s) local(is) indicado(s) pela Administração, garantindo a integridade física e a funcionalidade dos itens fornecidos. Ressalta-se que algumas unidades podem estar localizadas a até 50 km da sede municipal, incluindo trechos em estradas não pavimentadas.
9.1.2.1. Os veículos utilizados no transporte dos gêneros alimentícios deverão apresentar condições adequadas de higiene, conservação e segurança, sendo vedado o transporte conjunto com produtos químicos, materiais contaminantes ou quaisquer itens que comprometam a qualidade dos alimentos
9.1.3. Os equipamentos devem estar acompanhados, ainda, quando for o caso, do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada
9.1.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor, Lei Federal nº 8.078/1990.
9.1.4.1. O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 15 dias corridos, o produto com avarias ou defeitos.
9.1.5. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste instrumento e seus anexos, nas quantidades, prazos e condições pactuadas, assumindo exclusivamente os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.
9.1.6. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas antecedentes à data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.
9.1.7. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
9.1.8. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato.

9.1.9. 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.
9.1.10. Arcar com os descontos nos pagamentos ou garantia, se for o caso, do valor correspondente aos danos sofridos, devidamente comprovados.
9.1.11. Emitir faturas no valor pactuado, apresentando-as ao Contratante para ateste e pagamento.
9.1.12. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não onerará o objeto do contrato.
9.1.13. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

9.2. CONTRATANTE:

9.2.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com este Termo de Referência, contrato e respectivos anexos.

9.2.2. Receber os gêneros alimentícios no prazo e nas condições estabelecidas neste Termo de Referência.

9.2.3. Notificar a Contratada, por escrito, sobre vícios, defeitos, irregularidades, problemas de qualidade, validade, acondicionamento ou conservação dos produtos fornecidos, solicitando sua substituição às expensas da Contratada.

9.2.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual, verificando a qualidade, quantidade, acondicionamento, transporte e conformidade dos gêneros alimentícios fornecidos, bem como atestar o efetivo recebimento dos produtos.

9.2.5. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, na proposta da Contratada, na nota de empenho ou nas normas sanitárias vigentes, especialmente quando apresentarem sinais de deterioração, embalagens violadas, temperatura inadequada, prazo de validade vencido ou qualquer condição imprópria para consumo, promovendo o registro formal da ocorrência.

9.2.6. Solicitar à Contratada a emissão de nota fiscal referente à parcela incontroversa da execução do objeto, para fins de liquidação e pagamento, nos termos do art. 143 da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.2.7. Determinar a substituição, correção ou remoção dos produtos que apresentarem vícios, defeitos, irregularidades ou desconformidade com as especificações exigidas.

9.2.8. Efetuar o pagamento à Contratada do valor correspondente ao fornecimento dos produtos, no prazo, forma e condições estabelecidos neste instrumento.

9.2.9. Prestar as informações e os esclarecimentos necessários à execução contratual, quando solicitados pela Contratada.

Praça Durvalmerindo Bandeira Coité, 01 - Angical - Bahia | CEP – 47.960-000
Fone 0800 727 7562

9.2.10. Emitir decisão sobre solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, protelatórios ou sem interesse para a execução do objeto.

9.2.10.1. A Administração terá o prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contados do protocolo do requerimento, para decidir sobre as solicitações apresentadas pela Contratada, admitida prorrogação motivada por igual período, nos termos do art. 123 da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.2.10.2. Responder aos pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro apresentados pela Contratada no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos.

9.2.11. Aplicar à Contratada as sanções administrativas, legais e regulamentares cabíveis em caso de descumprimento contratual.

9.2.12. Exigir da Contratada a comprovação da regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária e sanitária, mediante apresentação da documentação pertinente.

9.2.13. Disponibilizar local adequado para recebimento, conferência e armazenamento provisório dos gêneros alimentícios fornecidos.

9.2.14. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por danos causados a terceiros decorrentes de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10. FORMA DE PAGAMENTO

10.1. A avaliação da execução do objeto utilizará as especificações constantes desse termo de referência.
10.2. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

a) não entregou os materiais e ou serviços acordados.
b) deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas.
c) deixar de fornecer os materiais e serviços exigidos para a execução do contrato, com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
d) O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá 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.

10.3. Do recebimento

a) Os gêneros alimentícios serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a respectiva nota fiscal ou instrumento equivalente, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as especificações constantes no Termo de Referência, na nota de empenho e na proposta da Contratada.

Praça Durvalmerindo Bandeira Coité, 01 - Angical - Bahia | CEP – 47.960-000
Fone 0800 727 7562

b) Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando estiverem em desacordo com as especificações exigidas, apresentarem sinais de deterioração, violação de embalagem, temperatura inadequada, prazo de validade incompatível, má conservação ou qualquer condição imprópria para consumo, devendo ser substituídos pela Contratada no prazo máximo de até 48 (quarenta e oito) horas, ou 24 (vinte e quatro) horas para produtos perecíveis, contados da notificação, sem ônus para a Administração e sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

c) Os gêneros alimentícios serão recebidos definitivamente após a verificação da qualidade, quantidade, condições sanitárias, validade e conformidade com as exigências contratuais, mediante termo detalhado, no prazo de até 10 (dez) dias corridos, contados do recebimento provisório.

d) O prazo para recebimento definitivo poderá ser prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências, análises ou verificações complementares relacionadas ao atendimento das exigências contratuais e sanitárias.

e) No caso de controvérsia quanto à qualidade, quantidade ou regularidade dos produtos fornecidos, será observado o disposto no art. 143 da Lei Federal nº 14.133/2021, devendo a Administração notificar a Contratada para emissão de nota fiscal referente à parcela incontroversa, para fins de liquidação e pagamento.

f) O prazo para saneamento de irregularidades, substituição de produtos, correção de inconsistências ou regularização da nota fiscal pela Contratada não será computado para fins de recebimento definitivo.

g) O recebimento provisório ou definitivo dos gêneros alimentícios não exclui a responsabilidade civil, administrativa e sanitária da Contratada pela qualidade, segurança alimentar, adequação e conformidade dos produtos fornecidos, permanecendo assegurados à Administração os direitos previstos na Lei Federal nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor.

10.4. Liquidação

a) A Liquidação será efetuada no prazo de até 15 (quinze) dias corridos contados da data da entrega definitiva do produto e respectivo aceite do Contratante.
b) 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 vencimento;
    - A data da emissão;
    - Os dados do contrato e do órgão Contratante;
    - O período respectivo de execução do contrato;
    - O valor a pagar;
c) Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

d) 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.
e) A nota fiscal ou o instrumento de cobrança equivalente deverá ser acompanhado da comprovação da regularidade fiscal disposta no art. 68 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.5. Prazo de pagamento

a) O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.
b) No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

10.6. Forma de pagamento

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

10.7. Antecipação de pagamento: Não é permitida a antecipação de pagamento.

11. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, o Contratado que:
I - dar causa à inexecução parcial do contrato;
II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
III - dar causa à inexecução total do contrato;
IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
VII - ensejar o retardamento da entrega dos gêneros alimentícios sem motivo justificado;
VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/2013.

11.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

a) Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, nos termos do art. 156, §2°, da Lei Federal n° 14.133/2021.
b) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 11.1, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, nos termos do art. 156, §4°, da Lei Federal n° 14.133/2021.
c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do item 11.1, bem como nos casos dos incisos II, III, IV, V, VI e VII que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, nos termos do art. 156, §5°, da Lei Federal n° 14.133/2021.
d) Multa:
d.1. Moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado na entrega dos gêneros alimentícios, calculada sobre o valor da parcela em atraso, até o limite de 15 (quinze) dias.
d.2. O atraso superior a 15 (quinze) dias poderá autorizar a Administração a promover a rescisão contratual por inexecução total ou parcial do contrato.
d.3. Compensatória de até 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.
d.4. Compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela correspondente, em caso de fornecimento de produtos vencidos, deteriorados, contaminados, com embalagens violadas ou em desacordo com as especificações técnicas e sanitárias exigidas.
d.5. Multa diária de 0,5% (meio por cento) sobre o valor dos produtos rejeitados, em caso de descumprimento do prazo estabelecido para substituição dos itens recusados pela fiscalização.

11.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
I - a natureza e a gravidade da infração cometida;
II - as peculiaridades do caso concreto;
III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;
V - a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.4. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração, nos termos do art. 156, §9°, da Lei Federal n° 14.133/2021.
11.5. Todas as sanções previstas neste instrumento poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, nos termos do art. 156, §7°, da Lei Federal n° 14.133/2021.
11.6. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, nos termos do art. 157 da Lei Federal n° 14.133/2021.
11.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Administração ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença poderá ser descontada da garantia prestada ou cobrada judicialmente, nos termos do art. 156, §8°, da Lei Federal n° 14.133/2021.
11.8. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, contado da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

Praça Durvalmerindo Bandeira Coité, 01 - Angical - Bahia | CEP – 47.960-000
Fone 0800 727 7562

11.9. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no art. 158 da Lei Federal nº 14.133/2021.
11.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei Federal nº 14.133/2021, ou em outras normas de licitações e contratos administrativos que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei Federal nº 12.846/2013, serão apurados e julgados conjuntamente, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na legislação aplicável.
11.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste instrumento ou para provocar confusão patrimonial, observados o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia, nos termos do art. 160 da Lei Federal nº 14.133/2021.
11.12. A Administração deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às penalidades aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), nos termos do art. 161 da Lei Federal nº 14.133/2021.
11.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar serão passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei Federal nº 14.133/2021.

12. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

12.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade das entregas realizadas, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da contratante, especialmente designados, na forma dos artigos 117 e incisos da Lei 14.133/2021.
12.2. A verificação da adequação do fornecimento deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
12.3. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
12.4. 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);
12.5. O fiscal setorial do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;
12.6. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º);
12.7. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal setorial do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;
12.8. O fiscal setorial do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;

Praça Durvalmerindo Bandeira Coité, 01 - Angical - Bahia | CEP – 47.960-000
Fone 0800 727 7562

12.9. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato;
12.10. O fiscal setorial do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.
12.11. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
12.11.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
12.12. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
12.13. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais;
12.14. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência;
12.15. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
12.16. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133/2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
12.17. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.
12.18. O gestor do contrato deverá elaborará relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.
12.19. A Contratada deverá manter preposto aceito pela Contratante, com poderes para solucionar demandas oriundas da execução do contrato, nos termos do art. 118 da Lei nº 14.133/2021.
12.20. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 155 e 156 da Lei nº 14.133/2021.
12.21. Nos termos do artigo 117 da Lei Federal nº 14.133/2021 designam-se os servidores abaixo elencados para fiscalização e acompanhamento acerca da execução contratual:

a) **KELLY DE SOUZA FRANÇA,** Matrícula nº 5669, designado conforme a portaria nº **1.868/2026** para gestor de contratos.

b) **GILBERTO FRANCISCO DE ASSUNÇÃO,** Matrícula nº 5599, designado conforme a portaria nº **1.794/2025** para fiscal setorial.
c) **MÁRCIA CRISTINA PINA DA CRUZ,** Matrícula nº 2222, designada conforme a portaria nº **1.794/2025** para fiscal setorial da Secretaria de Educação.
d) **MARÍLIA HELENA CARVALHO DE ANDRADE SILVA**, Matrícula nº 5519, designada conforme a portaria nº **1.794/2025** para fiscal administrativo.

13. DO REAJUSTE DE PREÇOS

13.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de 1 (um) ano.
13.2. Após o interregno de 1 (um) ano, os preços iniciais poderão reajustados, mediante a aplicação do IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, ou, se for extinto, outro índice que o substitua, calculado por meio da seguinte fórmula: R = Po [(I–Io)/Io]

- Onde:
- R = valor do reajuste;
- I = índice IPCA mensal relativo ao mês anterior ao de aniversário do Contrato;
- Io = índice do IPCA mensal relativo ao mês anterior ao da apresentação da Proposta;
- Po = preço unitário contratual, objeto do reajustamento.

13.3. Se a variação do indexador adotado implicar em reajuste desproporcional ao preço médio de mercado para a presente contratação, o CONTRATANTE aceitará negociar a adoção de preço compatível ao mercado de locação do município em que se situa o imóvel.
13.4. O reajuste será formalizado no mesmo instrumento de prorrogação da vigência do contrato ou por apostilamento.

14. DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

14.1. Necessidade de Reequilíbrio: Se, durante a execução do contrato, ocorrerem fatos imprevisíveis ou previsíveis, mas de efeitos incertos, que impliquem aumento significativo nos custos da CONTRATADA, ou em caso de modificações unilaterais que alterem as condições de execução do contrato, será facultado à CONTRATADA solicitar o reequilíbrio econômico-financeiro do contrato, com base no princípio da justiça contratual e da manutenção do equilíbrio entre as partes.
14.2. Solicitação de Reequilíbrio: A CONTRATADA deverá solicitar formalmente o reequilíbrio econômico-financeiro à CONTRATANTE, apresentando a justificativa detalhada, incluindo a comprovação dos fatores que motivaram a necessidade de reequilíbrio, como aumento de custos de insumos, encargos públicos ou eventos que afetem diretamente a execução dos serviços. A solicitação deverá ser acompanhada de documentação comprobatória dos custos ou preços impactados, a ser analisada pela Administração Pública.
14.3. Análise da Solicitação de Reequilíbrio: A CONTRATANTE, após receber a solicitação da CONTRATADA, realizará a análise técnica e econômica dos documentos apresentados, verificando a real necessidade de ajuste, e poderá realizar diligências, perícias ou auditorias, conforme necessário, para garantir a correção do pleito de reequilíbrio.
14.4. Acordo sobre o Reequilíbrio: Caso seja constatada a necessidade de reequilíbrio econômico-financeiro, a CONTRATANTE e a CONTRATADA acordarão sobre os ajustes a serem realizados, que poderão envolver a revisão do valor contratual ou a alteração de outros termos do contrato, de modo a restabelecer o equilíbrio entre as partes.

14.5. Possíveis Ajustes: Os ajustes poderão envolver a revisão dos preços contratados, considerando o aumento justificado de custos, ou a ampliação de prazos para execução dos serviços, caso as condições que motivaram o pedido de reequilíbrio sejam supervenientes e de difícil controle pela CONTRATADA.

14.6. Condições para Concessão de Reequilíbrio: O reequilíbrio só será concedido se comprovado que as causas que geraram os custos adicionais não são de responsabilidade da CONTRATADA e que as mesmas são imprevisíveis ou de impacto não controlável pelas partes.

14.7. Efeitos do Reequilíbrio: Caso o reequilíbrio seja concedido, o valor do contrato será reajustado conforme os ajustes acordados entre as partes, devendo ser formalizado por meio de termo aditivo. A CONTRATADA não poderá pleitear valores retroativos à data do evento que gerou a solicitação de reequilíbrio, salvo disposição expressa para o contrário.

14.8. Não Concessão do Reequilíbrio: Se a análise da solicitação de reequilíbrio resultar na negativa da concessão, a CONTRATANTE deverá fundamentar a sua decisão e comunicar à CONTRATADA, podendo, caso haja discordância, a CONTRATADA buscar a revisão judicial do ato.

15. RESCISÃO

15.1. Em conformidade com o que dispõe nos arts. 137 a 139 da Lei 14.133/2021, qualquer das partes poderá rescindir o contrato, a qualquer tempo, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, com 30 (trinta) dias de antecedência. Na hipótese de rescisão, as partes devem observar os procedimentos e as consequências previstos em lei e no contrato, inclusive quanto à responsabilidade pelos pagamentos dos serviços já executados e ao ressarcimento de despesas diretas e indiretamente incorridas pela contratada até a data da rescisão;

15.2. Na hipótese de ocorrer a rescisão administrativa, à CONTRATANTE são assegurados os direitos previstos no art. 138, inciso I e II, §§ 1° e 2°, da Lei 14.133/2021.

Angical/BA, 16 de julho de 2026.

MATEUS JOSÉ DE ARAÚJO ALMEIDA
Responsável técnico
Nutricionista

EDICLEIDE DE SOUZA MIRANDA CARVALHO
Membro da Equipe de Planejamento

JANILSON OLIVEIRA ALVES
Membro da Equipe de Planejamento